



Valitse haluamasi opetussuunnitelma tai tutustu molempiin

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto,
Ruokapalvelun osaamisala
Kokki (aloitus sivulta 2)

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto,
Asiakaspalvelun osaamisala
Tarjoilija (aloitus sivulta 94)

Keski-Pohjanmaan ammattiopisto

Opetussuunnitelma 2015

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto,
Ruokapalvelun osaamisala
Kokki

laadittu: 31.05.2015

Leena Roukala

päivitetty: 3.5.2016

hyväksytty: 26.6.2015 § 96

Sirkku Purontaus
rehtori

hyväksytty: 30.6.2016 § 98

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Sirkku Purontaus'.

SISÄLLYS

1	HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERINGALAN PERUSTUTKINTO 180 osp	1
1.1	Ammattialan kuvaus, arvoperusta ja perustutkinnon tavoitteet	1
1.2	Elinikäisen oppimisen avaintaitojen kuvaus	6
1.3	Perustutkinnon rakenne	9
1.4	Tutkinnon muodostuminen	11
2	AMMATILLISET TUTKINNON OSAT, 135 osp	12
2.1	Pakollinen tutkinnon osa, 30 osp	12
2.1.1	Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen 30 osp	12
2.4	Kokin osaamisalan, kokki, pakolliset tutkinnon osat, 60 osp	16
2.4.1	Lounasruokien valmistus, 40 osp	16
2.4.2	Annosruokien valmistus, 20 osp	22
2.5.1	A'la Carte –ruoanvalmistus, 20 osp	26
2.5.3	Juomien myynti ja tarjoilu, 20 osp	30
2.5.4	Kahvilapalvelut, 15 osp	35
4.5.7	Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot 15 osp	39
2.5.8	Pikaruokapalvelut, 15 osp	43
2.5.9	Suurkeittiön ruokatuotanto, 20 osp	47
2.5.10	Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 20 osp	51
2.5.13	Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp	55
2.5.16	Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen 5 osp	58
2.5.17	Yrityksessä toimiminen, 15 osp	61
2.5.18	Huippuosaajana toimiminen, 15 osp	65
2.5.19	Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa, 5-15 osp	69
	- Moderni gastronomia, 10 osp	69
3	YHTEISET TUTKINNON OSAT	78
4	VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT	79
5	OPIKELIJAN OHJAUS JA HENKILÖKOHTAINEN OPIKELUSUUNNITELMA	80
6	TYÖSSÄOPPIMINEN	82
7	KANSAINVÄLISYYS	82
8	ARVIOINTI JA ARVIOINNISTA TIEDOTTAMINEN	83
	LÄHTEET	86
	LIITTEET	1
	LIITE 1: Ammatilliset opintopolut	1
	LIITE 2: Yhteiset opintopolut	2

1 HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERINGALAN PERUSTUTKINTO 180 osp

1.1 Ammattialan kuvaus, arvoperusta, osaamishaasteet ja perustutkinnon tavoitteet

Ammattialan kuvaus

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.

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.

Ammattialan 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, suvaitsevainen, 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 asiakastytyytyväisyyteen ja työyhteisöön. Osaamisen painopisteitä ovat asiakaspalveluosaaminen ja yhteistyö- ja tiimityötaidot

Ruoan valmistustehtävissä korostuvat hyvät kädentaidot ja vahva ruokatuotantoprosessi- ja hygieniaosaaminen. 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 henkilöstöön 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, erilainen raportointi ja seuranta tapahtuvat useimmiten sähköisesti.

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.

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 vierailla kielillä ja muutenkin eri kulttuurien tuntemusta.

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

Kokin 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 erityisruokavalioasiakkaille ja

laittaa sen esille joko suurelle joukolle 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 anniskelumääräyksien mukaisesti sekä noudattaa muita alan sopimuksia ja säädöksiä.

Lisäksi ammatillisen peruskoulutuksen tavoitteena on antaa opiskelijalle valmiuksia yrittäjyyteen. Koulutuksen tavoitteena on myös tukea opiskelijoiden kehitystä hyviksi ja tasapainoisiksi ihmisiksi ja yhteiskunnan jäseniksi sekä antaa opiskelijoille jatko-opintovalmiuksien, ammatillisen kehittymisen, harrastusten sekä persoonallisuuden monipuolisen kehittämisen kannalta tarpeellisia tietoja ja taitoja. (L630/1998, 5 § (muutos 787/2014)).

Elinikäisen oppimisen avaintaidot sisältyvät ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimuksiin ja yhteisten tutkinnon osien osaamistavoitteisiin sekä niiden arviointikriteereihin. Avaintaitojen tavoitteena on tukea sellaisen osaamisen kehittymistä, jota tarvitaan jatkuvassa oppimisessa, työelämän tilanteissa selviytymisessä ja tulevaisuuden uusissa haasteissa.

1.2 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 hyväksyttyjä 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 yrittäjäyys

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 kestävä kehityksen ekologisten, taloudellisten, sosiaalisten sekä kulttuuristen periaatteiden mukaisesti. Hän noudattaa alan työtehtävissä keskeisiä kestävä 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. Hän havainnoi, tulkitsee sekä arvioi kriittisesti erilaisia mediatuotteita, 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 ja hän 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 käyttää hyödykseen tietoa yhteiskunnan perusrakenteista ja toimintavoista sekä osallistuu rakentavalla tavalla yhteisön toimintaan ja päätöksentekoon. Hän toimii oikeuksiensa ja velvollisuuksiensa mukaisesti sekä työssä että arkielämässä. Hän pyrkii aktiivisella toiminnalla vaikuttamaan epäkohtien poistamiseen. Hän noudattaa tasa-arvo- ja yhdenvertaisuuslakeja. Hän toimii asiallisesti ja työelämän vaatimusten mukaisesti eri kulttuuritaustan omaavien ihmisten kanssa kotimaassa ja kansainvälisissä toiminnoissa.

Opiskelijan terveydentilaa koskevat vaatimukset ammatillisessa peruskoulutuksessa perustuvat Opetushallituksen määräykseen 91/011/2014 (Opetushallitus 2014). Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnossa ei ole määritelty erityisiä terveydentilavaatimuksia. Mikäli opiskelun aikana ilmenee sellaisia terveydellisiä opiskelun esteitä, joita ei voida poistaa, selvitetään mahdollisuus hakeutua muuhun koulutukseen, jonka opiskelijaksi ottamisen edellytykset hän täyttää. Opetushallituksen määräyksen taulukossa 1 on lueteltu tutkintokohtaiset terveydentilavaatimukset ammatillisissa perustutkinnoissa koulutusaloittain ja tutkinnoittain (Opetushallitus 2014).

1.3 Perustutkinnon rakenne

HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO
Tutkinnon muodostuminen ammatillisessa peruskoulutuksessa, 180 osp
2 Ammatilliset tutkinnon osat, 135 osp
2.1 Pakollinen tutkinnon osa, 30 osp
2.1.1 Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen, 30 osp (HRC2.1.2.p) ¹
2.2 Asiakaspalvelun osaamisalan, tarjoilija, pakolliset tutkinnon osat, 60 osp
2.2.1 Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp (HRCt2.2.1.p)
2.2.2 Annosruokien ja juomien tarjoilu, 35 osp (HRCt.2.2.2.p)
2.3 Hotellipalvelun osaamisalan, vastaanottovirkailija, pakolliset tutkinnon osat, 60 osp
2.3.1 Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp
2.3.2 Vastaanoton asiakaspalvelu, 35 osp
2.4 Ruokapalvelun osaamisala, kokki, pakolliset tutkinnon osat, 60 osp
2.4.1 Lounasruokien valmistus, 40 osp (HRCk2.4.1.p)
2.4.2 Annosruokien valmistus, 20 osp (HRCk2.4.2.p)
2.5 Valinnaiset tutkinnon osat
Opiskelijan on valittava 45 osaamispistettä valinnaisia tutkinnon osia kohdista 2.5.1-2.5.20.

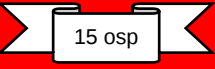
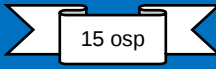
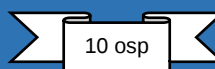
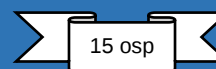
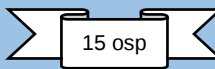
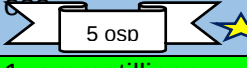
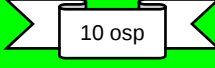
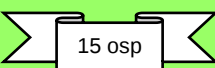
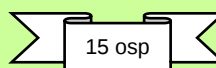
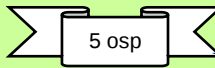
¹ Suluissa on KPEDUn Primuksessa käyttämä koodi. KPEDUn tarjoamat tutkinnon osat on merkitty harmaalla.

2.5.1 À la carte -ruoanvalmistus, 20 osp (HRC2.5.1.v)
2.5.2 À la carte -tarjoilu, 20 osp
2.5.3 Juomien myynti ja tarjoilu, 20 osp (HRC2.5.3.v)
2.5.4 Kahvilapalvelut, 15 osp (HRC2.5.4.v)
2.5.5 Kokouspalvelut, 15 osp (HRC2.5.5.v)
2.5.6 Majoitusliikkeen varaustoiminnot, 20 osp (HRC2.5.6.v)
2.5.7 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 15 osp (HRC2.5.7.v)
2.5.8 Pikaruokapalvelut, 15 osp (HRC2.5.8.v)
2.5.9 Suurkeittiön ruokatuotanto, 20 osp (HRC2.5.9.v)
2.5.10 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 20 osp (HRC2.5.10.v)
2.5.11 Tilaus- ja juhlatarjoilu, 20 osp (HRC2.5.11.v)
2.5.13 Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp (VA2.15.100.v)
2.5.14 Tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta, 10–15 osp (HRC2.15.101.v)
2.5.15 Tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta* (HRC2.15.102.v)
2.5.16 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp (VA2.15.103.v)
2.5.17 Yrityksessä toimiminen, 15 osp (VA2.15.104.v)
2.5.18 Huippuosaajana toimiminen, 15 osp (HRC2.15.105.v)
2.5.19 Paikallisesti tarjottava tutkinnon osa, 5–15 osp (HRC2.15.106.v)
– Moderni gastronomia, 15 osp (HRC2.15.106.1.V)
2.5.20 Tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista, 5–15 osp (HRC2.15.107.v)

* Tämän valinnaisen tutkinnon osan laajuudeksi lasketaan 15 osp.

1.4 Tutkinnon muodostuminen

Kuviossa 1 on havainnollistettu perustutkinnon muodostumista moduleittain (KUVIO 1). Väreillä havainnollistetaan opintojen eteneminen tutkinnon osittain. Symbolit kertovat, mihin osiin sisältyy työssäoppiminen ja ammattiosaamisen näyttö.

15 osp 1. pakoll. tutkinnon osa 	15 osp Osaamisalan 1. pakollinen tutkinnon osa 	15 osp 1. tutkinnon osan pakollinen yhteinen osa  	15 osp Yht. 15 osp
Osaamisalan 1. pakollinen tutkinnon osa  Yht. 5 osp	Osaamisalan 1. pakollinen tutkinnon osa  	Yht. 15 osp	Osaamisalan 2. pakollinen tutkinnon osa  
Osaamisalan 2. pakollinen tutkinnon osa  1. ammatillinen valinnainen  	2. ammatillinen valinnainen  	3. ammatillinen valinnainen tutkinnon osa 	3. ammatillinen valinnainen tutkinnon osa   Vapaasti valittavat 10 osp

KUVIO 1. Modulit 2016–2017

2 AMMATILLISET TUTKINNON OSAT, 135 osp

2.1 Pakollinen tutkinnon osa, 30 osp

2.1.1 Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen 30 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista; • Hygieniosaaminen • Aikaisempi työskentely Majoitus- ja ravitsemisalan yrityksessä • Aikaisempi työskentely asiakaspalvelun työtehtävissä • Mahdolliset aikaisemmat opinnot Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	Ammattiosaamisen näytöstä vastaava opettaja tarkistaa että opiskelija on suorittanut tutkinnon osassa vaadittavan erillispätevyyden hyväksytysti ennen tutkinnon osan arvosanan päättämistä. Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta: Ei edellytä aiempia suorituksia

Oppimisympäristö ja menetelmät: Käytännön työtehtävien tekeminen opetuskeittiössä ja opetusravintola Kokkolinnassa tai lounasta valmistavassa työpaikassa

Tutkinnon osassa suoritetaan Hygieniosaamis testi
Verkko-opintoja / teoriaopintoja

Työssäoppiminen vähintään 14,5 osp
Alan oppikirja Ekokki
Sähköinen oppimateriaali Ekokki

Opiskeltava sisältö/ Toteutus Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä

Käytännön työssä opiskelu Työssäoppimista vähintään 14,5 osp, joka toteutetaan noin 9 viikon aikana.

Työn perustana oleva teorian tieto Muu oppiminen toteutetaan noin 9 viikon aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa ohjausta.

Oppimisen ohjaus

Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantaan osaan osaa minen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö	Oppimisen seurantaohjeet/ Oppimisen ohjaus
- kunnostaa asiakas- ja työtiloja - valmistele 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.	Noudatettavat työajat Oppimisympäristön edellyttämä työasu ja ulkoinen olemus Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen Käytettävät puhdistusmenetelmät ja -aineet Astiahuollon tehtävät Myytävien tuotteiden valmistus: - Kasvikset, juurekset ja tavallisimmat vihannekset (sosekeitot) - Viljatuotteet (puurot) - Maitotaloustuotteet - Marjat ja tavallisimmat hedelmät - Kanamuna (keitetty, paistettu, kokkeli, munakas) - Aamiaistyyppit ja -tuotteet - Jauheliha; mureke, bolognese - Kiisselit, osa- ja kokonestaostus - Kastikkeet (roux), velouté- ja bechamélkastike, perinteinen suomalainen ruskeakastike - Hiiva- ja vaahdotaikinat Käsityövälineet ja pienkoneet Ruoanvalmistusmenetelmät:	Opetuskeittiö: - Keittiön puhtaanapito - Jätteiden lajittelu - Astiahuolto, koneen koostaminen käyttökuntoon ja puhdistaminen - Perustiedot erityisruokavalioiden - Hygieniasaaminen - Omavalvontasuunnitelmaan perehtyminen ja omavalvonnan tehtävät - Tuotteiden valmistaminen ja esille laittaminen Oppimistehtävät: Suoritetaan ennen työssäoppimista - Kasvikset - Viljat - Kanamuna - Maitotaloustuotteet Opetusravintola Kokkolinnassa / - Työasu, ulkoinen olemus/Hygieniasaaminen - Työaikojen noudattaminen ja käyttäytyminen - Asiakas- ja työtilojen kunnostus - Myynti ja asiakaspalvelu, kassan käyttö - Hygieniatesti EVIRA suoritettuna ennen työssäoppimista Opiskelija saa kannustavaa

	• paistaminen, uuni ja liesi • keittäminen • saostaminen Erityisruokavaliot (laktoositon, gluteeniton, maidoton) Kassan käyttö Asiakaspalvelu Hygieniaosaaminen TO-ohjaus: Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat/ oppimiskeskustelut Oppimispäiväkirja Wilmas-ssa Alan toimipaikat, tuotteet ja palvelut Työkyky ja työturvallisuus	palautetta sekä kriteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. Työssäoppiminen: 17. Työssäoppiminen suoritettu
--	--	--

2.4 Kokin osaamisalan, kokki, pakolliset tutkinnon osat, 60 osp

2.4.1 Lounasruokien valmistus, 40 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnistamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • Hygieniaosaamisen todistus • Ympäristöpassi • Aikaisempi työskentely lounasruokien valmistuksessa • Mahdolliset aikaisemmat opinnot

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole- massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaa- misen arviointia.
3. Työssäoppi- misen /työpaikalla ta- pahtuvan opiskelun ar- viointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiske- lijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työ- paikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäop- pimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa kes- kustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaa- jan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammattiosa- amisen näyttö Ammattiosaami- sen näytön ku- vaus ja toteutus Tutkinnon osan	Opiskelija toimii ravintolan tai suurkeittiön ruoanvalmistustehtävis- sä, vastaanottaa ja käsittelee raaka-aineita ja muita tuotteita, val- mistaa ruokia käyttäen atk-pohjaista reseptiohjelmaa sekä laittaa ruokia esille linjastoon ja osallistuu asiakaspalveluun. Mikäli työpaikassa ei ole ATK-pohjaista reseptiohjelmaa, osaami- nen osoitetaan siltä osin koulun ATERIX- ohjelman käyttämisellä. Suoritetaan ennen työssäoppimisen alkamista. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla työssäoppimisen yhteydessä tai erillisenä ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla. Osaaminen voidaan osoittaa myös seuraavien tutkinnon osien yh-

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
ammattiosaami- sen osaaminen osoitetaan Arviointikeskuste- lu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	teydessä: • Suurkeittiön ruokatuotanto Osaaminen voidaan osoittaa myös ammattitaitokilpailussa (caterin- gala) Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointi- keskustelussa johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Arviointikeskustelussa selvitetään opiskelijan ravitsemus- osaaminen, ja opiskelija esittelee työpaikan liikeidean tai toiminta- ajatuksen. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteerei- den perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arviointit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työ- elämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaami- sen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arvioin- tia.
6. Tutkinnon osan arvosa- nasta päättä- minen	Tutkinnon osan arvosaana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosaana on tutkinnon osan osaamisen arvosaana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suo- rittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta: Ei edellytä aiempia suorituksia, suoritetaan pää-
sääntöisesti Majoitus- ja ravitsemispalvelut tutkin-
nonosan jälkeen

Oppimisympäristö ja menetelmät: Käytännön työtehtävien tekeminen opetuskeitti-
össä, opetusravintola Kokkolinnan keittiössä,
Suurkeittiössä JA /TAI Lounasta linjastoon val-
mistavassa toimipaikassa

Verkko-opintoja / teoriaopintoja
Atk-pohjaisen reseptiohjelman käyttäminen
Alan oppikirja Ekokki
Sähköinen oppimateriaali Ekokki

Opiskeltava sisältö/ Toteutus Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä

Käytännön työssä opiskelu

Työssäoppimista vähintään 10 osp, joka toteutetaan noin 6 viikon aikana.

Työn perustana oleva teoriatieto

Muu oppiminen toteutetaan noin 16 viikon aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa ohjausta.

Oppimisen ohjaus

Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaa minen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö	Oppimisen seurantakohteet/ Oppimisen ohjaus
- 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 - ajoiittaa päivittäiset työtehtävänsä - laittaa ruokalajit esille - osallistuu toimipaikan liikeidean tai toiminta-	Työehtosopimus Työn suunnittelu, ajoittaminen ja jaksottaminen Tavaran vastaanotto Raaka-aineiden laadun arviointi Ruoanvalmistus menetelmät: - hydydyttäminen, uppo-paistaminen, höyryttäminen, hauduttaminen <u>Lounasruokien esivalmistus ja valmistus, leivonta:</u> Kala käsittely, säilytys ja hygienia, kypsentyminen - iso ja pieni kala; kokonainen kirjolohi, silakka ja muikku; uunissa ja pannulla valmistettuja ruokia esim. kokonaisuina ja annospaloina Liha: lihan tunnistaminen, kauppanimikkeet, käsittely,	Oppimistehtävät opetuskeittiössä: - KOE 1. - kasvis- ja erityisruokavaliot - raaka-aineiden käsittely - ruoanvalmistusmenetelmät - omavalvonta - rasvat - yhteistyötaidot - Ympäristöpassi Oppimistehtävät suurkeittiössä - kiertävän ruokalistan suunnittelu - ruokaohjeen muokkaaminen alan reseptiohjelmalla - laatujärjestelmät - Ravitsemuspassi Oppimistehtävät Opetusravintola Kokkolinnan keittiössä: - ravintolan ruokaruokalistan suunnittelu ja kestävä kehitys - liikeidea ja toiminta-ajatus - TES-osaaminen Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkin-

ajatuksen mukaiseen asiakaspalveluun • siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.	säilytys, hygieniä, kypsennäminen Sika ja nauta; kokonaisena kypsennetty porsaas- ulkofil- lee, leikkeet, kyljys, noisetit, paistit, pataruoat ja höystöt Broileri; kokonais broile- rin käsittely ja valmistami- nen. Keittäminen, uunissa ja pannulla paistaminen Sisäelinruoat; jauhema- sapihvit, maksapihvi, mak- sakastike, veriohukkaat Kasvikset: Lounasruokien kasvislisäkkeet ja täytetyt kasvikset ja kasvispihvit, soijatuotteet Hiilihydraattilisäkkeet: • peruna, riisi, pasta Kansanomaiset keitot Rahkat, hedelmäsalaatit, hyytelöt (liivatteen käyttä- minen) Murotaikinat: • kahvikakut, pikkuleivät Sekoitetut ja kaaviloidut voitaikinat: • esim. suolaiset piirakat, sarvet • Koneiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus • Liikeidea ja toiminta- ajatus • Laatujärjestel- mät/keittiön laatukritee- rit • Terveellinen ravitsemus ja ravitsemussuositu- set • Kasvis- ja erityisruoka-	non osan aikana ja lopuksi. Työssäoppiminen: • Hygieniäosaaminen /pukeutuminen • Työaikojen noudattaminen ja käyttäytyminen • Tavarakuorman vastaanot- to ja laadun tarkistaminen • Lounasruokien valmista- minen ja leipominen re- septin mukaan • Erityisruokavalioiden val- mistus • Ruokien esille laittaminen, malliannoksen kokoami- nen ja asiakaspalvelu • Omavalvonnan toteuttami- nen • Työssäoppiminen suorit- tu
--	--	---

	valiot • Reseptiohjelman käyttäminen • Ruokalistan suunnittelun periaatteet • Omavalvonta • Kestävä kehitys • Työryhmän jäsenenä työskentely • Työturvallisuus TO-ohjaus: Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat/ oppimiskeskustelut Ruokalistaan ja ruokalajeihin perehtyminen Laatujärjestelmään sekä ruokalistan laatimisperiaatteisiin perehtyminen Turvallisuusmääräysten selvittäminen Vaitiolovelvollisuusasioiden selvittäminen	
--	--	--

2.4.2 Annosruokien valmistus, 20 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaa- misen tunnus- tamisen toteut- tamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • Aikaisempi työskentely annosruokien valmistuksessa • Mahdolliset aikaisemmat opinnot • Hygieniosaamisen todistus • Hätäensiaputodistus • Ympäristöpassi Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole- massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaa- misen arviointia.
3. Työssäoppi- misen /työpaikalla ta- pahtuvan opiskelun ar- viointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiske- lijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työ- paikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäop- pimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa kes- kustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaa- jan yhdessä tekemä.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammattiosaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opiskelija toimii ruokaravintolassa, henkilöstöravintolassa tai suurkeittiön edustusruoanvalmistuksessa esivalmistaen, valmistaen ja laittaen esille annosruokia. Hän suunnittelee ja aikatauluttaa työtehtävänsä, noudattaa omavalvontasuunnitelmaa sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla työssäoppimisen yhteydessä tai erillisenä ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla. Osaaminen voidaan osoittaa myös seuraavien tutkinnon osien yhteydessä: • Á la carte - ruoanvalmistus Osaaminen voidaan osoittaa myös ammattitaitokilpailussa. Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Arviointikeskustelussa selvitetään opiskelijan kustannusosaaminen sekä tiedot erityisruokavalioista. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosanasanasta päättä-	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
minen	Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Ei edellytä aiempia suorituksia. Suoritetaan pääsääntöisesti Majoitus- ja ravitsemispalvelut tutkinnon osan jälkeen.
Oppimisympäristö ja menetelmät:	Käytännön työtehtävien tekeminen opetuskeittiössä ja opetusravintola Kokkolinnassa tai ruokaravintolassa, jossa tarjoillaan valmiiksi lautaselle koottuja annoksia. Verkko-opintoja / teoriaopintoja Sähköinen oppimateriaali Ekokki Hätäensiapu 4 tuntia
Opiskeltava sisältö/ Toteutus	Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä
Käytännön työssä opiskelu	Työssäoppiminen vähintään 7 osp, joka toteutetaan noin 4 viikon aikana.
Työn perustana oleva teorian tieto	Muu oppiminen toteutetaan noin 8 viikon aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa ohjausta.
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaaminen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö	Oppimisen seuranta-kohteet/ Oppimisen ohjaus
• aikatauluttaa päivittäiset työtehtävänsä • muuntaa ruokia asiakaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioon • 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 peruseriäitä • varmistaa asiakastytytyvyyden • arvioi omaa työtään ja toimintaansa.	Annosruokien esivalmistus, valmistus ja esillelaitto: Annosruokien raaka-aineiden valinta ja laadun arviointi Liemet (sky ja tumma) • demiglace, espagnole • voi- ja emulsiokastikkeet • kylmät kastikkeet Liha: • N-ulkofilee ja sisäfilee • kypsyyssasteet Kylmät kalat, graavaaminen marinoidut silakat, savustettu kala Kylmät ja lämpimät leivät Annosjälkiruoat: • bavaroise, hedelmä- ja marjakastikkeet • keltuaisella saostaminen; vaniljakastike Ruoanvalmistus menetelmät: • pariloiminen, savustaminen Asiakaspalautteen hankkiminen Gastronomiset periaatteet Alan kustannusrakenne ja kannattavuus Annoskortti Hätäensiapu Henkilökohtainen SWOT-analyysi Toiminta-ajatus ja liikeidea TO-ohjaus: Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä	Oppimistehtävät opetuskeittiö: 1. KOE 1 gastronomia • historia • sanasto • annoskoot • komponenttipainot • alan kustannusrakenne Oppimistehtävät Kokkolinnassa: 2. Erilaiset asiakasryhmät, KV-keittiö, sesonkiruoat, teemat 3. Annoskortti: ateriasuunnitelma Kokkolinnan lounaalle 4. SWOT Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriiteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. Työssäoppiminen: 5. Ulkoinen olemus/ hygienian noudattaminen 6. Työaikojen noudattaminen 7. Annosruokien esivalmistus, valmistus ja esille laittaminen 8. Asiakaspalautteen hankkiminen 9. Omavalvonnan toteuttaminen

	oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat/ oppimiskeskustelut • Työpaikan liikeidean selvittäminen • Turvallisuusmääräysten selvittäminen • Vaitiolovelvollisuusasioiden selvittäminen • Hätäensiapuohjeiden selvittäminen	10. Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen 11. Hätäensiapu suoritettu ennen työssäoppimista 12. Työssäoppiminen suoritettu
--	---	--

2.5 Valinnaiset tutkinnon osat

2.5.1 A'la Carte –ruoanvalmistus, 20 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • Aikaisempi työskentely a la carte-ruokien valmistuksessa • Mahdolliset aikaisemmat opinnot • Hygieniosaamistodistus Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole-massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppi-	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiske-

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
misen /työpaikalla ta- pahtuvan opiskelun ar- viointi	lajakohteisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työ- paikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäop- pimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa kes- kustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaa- jan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammattiosaami- sien näyttö Ammattiosaami- sen näytön ku- vaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaami- sen osaaminen osoitetaan	Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä toi- mimalla ruokaravintolan ruoanvalmistuksen työtehtävissä. Hän esi- valmistaa, valmistaa ja laittaa esille ruokalistan mukaisia à la carte - annoksia. Ruoka-annosten (Annoskortti) suunnittelu, kustannus- ja myyntihin- talaskelmat tehdään oppilaitoksessa ennen työssäoppimisen alka- mista. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla työssäoppimisen yhteydessä tai erillisenä ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla tai tarvittaessa koululla. Osaaminen voidaan osoittaa myös seuraavien tutkinnon osien yh- teydessä: • Moderni gastronomia Osaaminen voidaan osoittaa myös ammattitaitokilpailussa (ravinto-

Käytännön työssä opiskelu

Työssäoppimista vähintään 8 osp, joka toteutetaan noin 5 viikon aikana.

Työn perustana oleva teoriatieto

Muu oppiminen toteutetaan noin 8 viikon aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa ohjausta.

Oppimisen ohjaus

Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantaan, osaa minen tunnistettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö	Oppimisen seurantakohteet/ Oppimisen ohjaus
• suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä ja töiden vaiheistuksen • esivalmistaa ja valmistaa ravintolan à la carte -listan ruokia, lisäkkeitä ja jälkiruokia annoskorttien mukaan • valmistaa à la carte -ruokalajeista asiakkaiden erityisruokavalioiden mukaisia annoksia • viimeistelee ja laittaa ruokalajit esille tarjoilua varten • siistii ja järjestää toimintaympäristön • käyttää monipuolisesti raaka-aineita ja ruoanvalmistusmenetelmiä • käyttää gastronomian periaatteita annosten valmistuksessa ja koamisessa	1.Työprosessin hallinta Työvuoron työtehtävien suunnittelu A la carte -ruokien esivalmistus ja valmistaminen, kokoaminen, viimeistely ja esillelaittaminen Ruuanvalmistuksen jälkitöiden ja työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen 2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta - Raaka-aineiden valitseminen ja käsitteleminen - Ruuanvalmistusvälineiden, -koneiden ja -laitteiden käyttäminen eri ruuanvalmistusmenetelmillä 3.Työn perustana olevan tiedon hallinta - Työpaikan à la carte-listan gastronomisen sanaston omaksuminen - Erityisruokavalio-osaaminen	1. Ulkoinen olemus/hygienia 2. Työaikojen noudattaminen 3. A la carte-annosten esivalmistaminen, valmistaminen ja esillelaitto sekä jälkityöt 4. Annoksen myyntihinnan laskeminen tavoitekatteen mukaisesti 5. Omavalvonnan toteuttaminen Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteinen itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi Työssäoppiminen: 6. Työpaikan turvallisuus ja vaitiolovelvollisuus-ohjeisiin perehtyminen

• toimii yhteistyössä tarjoiluhenkilöstön kanssa asiakaspalvelussa • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	- Annoksen myyntihinnan laskeminen 4.Elinikäisen oppimisen avaintaidot - Oppiminen ja ongelmanratkaisu - Vuorovaikutus ja yhteistyö - Terveys, turvallisuus ja toimintakyky - Ammattietiikka TO-ohjaus: Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat/ oppimiskeskustelut Oppimistehtävät moodlessa	7. Perehtyminen työpaikan à la carte-listaan – osaa esitellä ruokalistan asiakkaalle (hallitsee gastronomiset termit) 8. Työssäoppiminen suoritettu
---	---	---

2.5.3 Juomien myynti ja tarjoilu, 20 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnistamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • kielitaito suomenkielisillä, ruotsinkielisillä ja muunkielisillä • alakohtainen kielitaito osoitettu jossakin perustutkinnon valinnaisessa tutkinnon osassa; - Kahvilapalvelut - Pikaruokapalvelut - Kokouspalvelut - Tilaus- ja juhlatarjoilu • Anniskelupassi • Asiakaspalvelu ja myynti-tutkinnon osassa suoritettut; - Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajanpalveluita koskeva TES-osaaminen - tuotetiedot /miedot alkoholijuomat • Annosruokien ja juomien- tutkinnon osassa suoritettut - tuotetiedot /väkevät alkoholijuomat

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	• Yli 18-vuotiaana hankittu työkokemus anniskelutehtävistä • mahdolliset alkoholiin anniskeluun suoritettut opinnot/osaaminen Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole-massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaa-misen arviointia.
3. Työssäoppi-misen /työpaikalla ta-pahtuvan opiskelun ar-viointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiske-lijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työ-paikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäop-pimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa kes-kustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaa-jan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
4. Ammattiosaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opiskelija työskentelee alkoholin anniskelussa, kunnostaen myynti-tilat myyden, esitellen ja tarjoillen alkoholijuomia. Rekisteröiden ja laskuttaen asiakkaita ja tilittäen vuoromyynnin. Palvellen myös vieraskielisiä asiakkaita. Tarvittaessa ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa esim. ope- tusravintola Kokkolinnassa vuorotilityksen osalta. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla työssäoppimisen yhteydessä tai erillisenä ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla Osaaminen voidaan osoittaa myös seuraavien tutkinnon osien yhteydessä: • Asiakaspalvelu ja myynti • Annosruokien ja juomien tarjoilu Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella.. Arviointikeskustelussa selvitetään opiskelija osaaminen koskien alkoholien käyttötapoja, valmistusmenetelmiä ja hintoja. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työ- elämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut ar- viointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvostamisesta päättäminen	Tutkinnon osassa kokonaisuutena opiskelija suorittaa erillispäte- vyyden; Alkoholijuomien anniskelu ja anniskeluravintolan vastaavan hoitajan pätevyys, Alkotesti ja työssäoppiminen vähintään 1kuukausi anniskelutehtävissä. Ammattiosaamisen näytöstä vastaava opettaja tarkistaa että opiskelija on suorittanut tutkinnon osassa vaadittavan erillispätevyyden

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	hyväksytysti ennen tutkinnon osan arvosanan päättämistä. Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Ei edellytä aiempia suorituksia, mutta pääsääntöisesti 18 vuoden ikää ennen työssäoppimista. Tutkinnon osan osaaminen syventää tarjoilijan baariosaamista.
Erillispätevyys kokin osaamisala:	Tutkinnon osan suorittaminen tuo vastaavan hoitajan pätevyyden alkoholin anniskeluun, kokin osaamisalan opiskelijalle. Tutkinnon osassa suoritetaan alkoholilainsäädännön testi. Pätevyydestä tulee maininta tutkintotodistukseen.
Oppimisympäristö ja menetelmät:	Tutkinnon osa sisältää työssäoppimista vähintään yhden kuukauden ajan täysin anniskeluoikeuksin varustetussa ravintolassa. (Valviran määräys)
Opiskeltava sisältö/ Toteutus	Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä
Käytännön työssä opiskelu	Työssäoppimista vähintään 8 osp, joka toteutetaan noin 5 viikon aikana. Työpaikalla tapahtuva oppiminen ja muu tarvittava osaaminen käytännön harjoituksia baariluokassa, verkko-opintoja.
Työn perustana oleva teoriatieto	Muu oppiminen toteutetaan noin 8 viikon aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestyk-

seen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa ohjausta.

Integroidut opinnot

Pakollinen ruotsi ja englanti
(ellei ole suoritettu aikaisemmin)

Oppimisen ohjaus

Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suoritamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaa minen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/Toteutus	Oppimisen seurantakohteet/Oppimisen ohjaus
- varustaa ja kunnostaa myynti-, työ- ja asiakastiloja - suosittelee, myy ja tarjoilee juomatuotteita ja muita tuotteita - toimii asiakaspalvelussa - hyödyntää alakohtaisia 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	Baariluokassa /mahdollinen tutustumiskäynti baariin Perustiedot alkoholijuomista Tuotetiedot, käyttötavat ja lämpötilat ja käytettävät la- sit/tarjoiluastiat - miedot: oluet, siiderit, lonkerot - väkevät Juomasekoitukset ja drinkit - raaka-aineet, välineet, tarjoiluastiat ja valmistus Verkko-opinnot ja oppimiskeskustelu Alkoholin anniskelua koskeva lainsäädäntö ja alkotesti Mara-alan, TES Integroituna työpaikalla tapahtuvaan oppimiseen Alakohtaiset asiakaspalvelun kieliopinnot - Alakohtaiset asiakaspalvelun kieliopinnot (yksilön lähtökohdista) Työpaikalla tapahtuva oppiminen Asiakaspalvelu anniskelutehtävissä - palvelumalli ja asiakaspalaute - turvallisuus Alkoholimyynnin rekisteröinti	- Miedot alkoholijuomat, koe - Väkevät alkoholijuomat, koe - Juomasekoitukset ja drinkit käytännön koe - Alkopassi - Alakohtainen kielitaito - Mara-alan TES -osaaminen - Haastavat asiakastilanteet Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. <i>Työssäoppimisen yhteydessä:</i> - Työaikojen noudattaminen - Työtilojen/pisteen kunnostaminen - Asiakaspalvelu myös vieraskieliset - Juomien tarjoilu, suosittelu ja myynti - Vuorotilityksen teko - Työssäoppiminen suoritettu (vähintään 1 kk)

	• neljännesvuosi-ilmoituksen edellyttämä tapa • harmaa talous	
--	--	--

2.5.4 Kahvilapalvelut, 15 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista; • Kielitaito suomenkielisillä, ruotsinkielisillä ja muun kielisillä • alakohtainen kielitaito osoitettu jossakin perustutkinnon valinnaisessa tutkinnon osassa; - Juomien myynti ja tarjoilu - Pikaruokapalvelut - Kokouspalvelut - Tilaus- ja juhlatarjoilu • Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajanpalveluita koskeva TES-osaaminen • Hygieniaoosaamisen todistus • Aikaisempi työskentely kahvilan työtehtävissä • Mahdolliset aikaisemmat opinnot Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole-massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
3. Työssäoppi- misen /työpaikalla ta- pahtuvan opiskelun ar- viointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiske- lijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työ- paikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäop- pimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa kes- kustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaa- jan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammattiosa- amisen näyttö Ammattiosaami- sen näytön ku- vaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaami- sen osaaminen osoitetaan Arviointikeskuste- lu	Opiskelija toimii kahvilan työtehtävissä. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, valmistaa tai valmistelee tuotteita tai palveluita, rekisteröi myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyi- syydestä. Opiskelija osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla joko työssäoppi- misen yhteydessä tai ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla Osaaminen voidaan osoittaa myös seuraavien tutkinnon osien yh- teydessä. • Majitus- ja ravitsemuspalveluissa toimiminen • Asiakaspalvelu ja myynti Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arvioin- tikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Arviointikeskustelussa selvitetään kahvilatuotteiden tun- temus. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvi- oinnit Wilmaan.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosanasta päättäminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta: Ei edellytä aiempia suorituksia

Oppimisympäristö ja menetelmät: Kahvila tai kahvilapalveluja myyvä toimipaikka

Opiskeltava sisältö/ Toteutus Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä

Työn perustana oleva teorian tieto Työpaikalla tapahtuva oppiminen, lisäksi tarvittava osaaminen verkko-opinnot / teoriaopinnot. Ohjeistukseen varataan yksi 6h päivä.

Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee ja saa ohjausta

Opinnot sisältävät työssäoppimista 12 osp, noin 8 viikkoa.

Integroidut YTO-opinnot

Pakollinen ruotsi ja englanti
(ellei ole suoritettu aikaisemmin)

Oppimisen ohjaus

Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaa minen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/Toteutus	Oppimisen seurantakohteet/Oppimisen ohjaus
- 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 asiakastyytyväisyyden.	Oppimistehtävät ja oppimiskeskustelut - Kahvilatuotteiden tuntemus - Erityisruokavaliot - Juomatuotteiden valmistus ja tarjoilu - Mara-alan TES Ohjaus kieliopintoihin / Integroitu työpaikalla tapahtuvaan oppimiseen - Alakohtaiset asiakaspalvelun kieliopinnot (yksilön lähtökohdista) Verkko-opinnot - Mara-alan TES, oppimiskeskustelu - Hygieniosaaminen ja hygieniosaamistesti (passi) Työssäoppiminen - Seurantakohteiden mukaiset työtehtävät	- Hygieniapassi - Alakohtainen kielitaito - Mara-alan TES Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. Työssäoppiminen - Työaikojen noudattaminen - Työasu - Asiakaspalvelu ja palautteen hankkiminen - Tilojen kunnostaminen - Kahvilan tuotteiden valmistus ja esille laitto - Kassajärjestelmän käyttö - Kahvilan laitteiden käyttö - Omavalvonta - OPPIMISTEHTÄVÄ - erikoiskahvit - alkuperämaakahvit

		- teelaadut 13.TYÖSSÄOPPIMINEN SUORITETTU
--	--	---

4.5.7 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot 15 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnistamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • Aikaisempi työskentely palvelu- ja jakelukeittiössä tai suurkeittiössä • Mahdolliset aikaisemmat opinnot • Hygieniosaamisen todistus • Ravitsemuspassi • KV-tes osaaminen Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole-massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaa-misen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiske-lijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työ-paikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäop-pimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa kes-kustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammattiosaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opiskelija toimii palvelu- ja jakelukeittion asiakaspalvelutehtävissä. Hän vastaanottaa, valmistaa tai valmistelee tuotteita tai palveluita tai tarvittaessa valmistaa osia tarjottavista aterioista. Hän laittaa ruoat tarjolle tai jakaa asiakkaille. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla työssäoppimisen yhteydessä tai erillisenä ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla. Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Arviointikeskustelussa selvitetään opiskelijan ravitsemusosaaminen, tiedot erityisruokavalioista sekä ruoka- ja tapakulttuurista. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosanasanasta päättäminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan

ARVIOINNIN KESKEISET ASI-AT	Toteutus käytännössä
	arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta: Ei edellytä aiempia suorituksia

Oppimisympäristö ja menetelmät: Käytännön työtehtävien tekeminen jakelukeittiona toimivassa ammattikeittiössä

Verkko-opintoja / teoriaopintoja
Alan oppikirja Ekokki
Sähköinen oppimateriaali Ekokki

Työssäoppiminen vähintään 12 osp

Opiskeltava sisältö/ Toteutus Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä

Käytännön työssä opiskelu Työssäoppimista vähintään 12 osp, joka toteutetaan noin 8 viikon aikana.

Työn perustana oleva teoriatieto Muu oppiminen toteutetaan noin 2 viikon aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa ohjausta.

Oppimisen ohjaus Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaa minen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö	Oppimisen seurantakohteet/ Oppimisen ohjaus
tekee tilauksia tuotantokeittiöön	Palvelu- ja jakelukeittion toiminta-ajatus/liikeidea	Oppimistehtävät: - jakelukeittion toiminta-ajatus - TO-yrityksen asiakasryhmän ravitsemussuositukset

• vastaanottaa ruoka-aineita, ruokia ja tarvikkeita • kuumentaa tai valmistaa tarvittaessa ruokia tai lisäkkeitä • neuvoo ja ohjaa tarvittaessa asiakkaiden ravitsemuskäyttäytymistä ja tapakulttuuria • laittaa ruoat esille • toimii asiakaspalvelussa • siistii ja järjestää toimintaympäristön • tekee astiahuollon tehtävät • varmistaa asiakastytyvyyden • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	Asiakaspalautteen hankintatavat Kuljetusastioiden käyttö ja puhdistus Asiakasryhmän ravitsemussuositukset Ruoka- ja tapakulttuurituntemus Erytisruokavalio-osaaminen TES:n työpaikan ohjeiden ja määräysten noudattaminen Omavalvonnan toimenpiteet jakelukeittioilla Jakelukeittiössä työskentelyn ergonomia ja turvallisuus Ruokien kuumentaminen, ruokien tarjolle laittaminen ja jakaminen TO-ohjaus: Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat/ oppimiskeskustelut Oppimistehtävät Oppimispäiväkirja Wilmassa	• Suomalainen ruoka- ja tapakulttuuri • Asiakaspalautesuunnitelma Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. Työssäoppiminen: 1. Ruokatilausten tekeminen 2. Työskentelyn aikataulussa pysyminen 3. Jakelukeittiön komponenttien valmistukseen, ruokien esille laittoon ja jakeluun liittyvät tehtävät 4. Erytisruokavalioista huolehtiminen 5. Astiahuolto ja puhtaanapito 6. Omavalvonnan suorittaminen (kuljetus erityispiirteenä) 7. Työssäoppiminen suoritettu
--	--	--

2.5.8 Pikaruokapalvelut, 15 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista; • Kielitaito suomenkielisillä, ruotsinkielisillä ja muun kielisillä • alakohtainen kielitaito osoitettu jossakin perustutkinnon valinnaisessa tutkinnon osassa; - Juomien myynti ja tarjoilu - Kahvilapalvelut - Kokouspalvelut - Tilaus- ja juhlatarjoilu • Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajanpalveluita koskeva TES-osaaminen • Hygieniosaamisen todistus • Aikaisempi työskentely pikaruokayrityksessä • Mahdolliset aikaisemmat opinnot Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole-massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammattiosaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opiskelija toimii pikaruokayrityksen liikeidean mukaisesti asiakaspalvelutehtävissä. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, varustaa myyntitiskin, valmistaa tai valmistelee tuotteita tai palveluita, rekisteröi myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Opiskelija osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohdaisen kielitaitonsa. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla joko työssäoppimisen yhteydessä tai ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla Osaaminen voidaan osoittaa myös seuraavien tutkinnon osien yhteydessä. • Majoitus- ja ravitsemuspalveluissa toimiminen Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Arviointikeskustelussa selvitetään tuotetuntemus erityisruokavaliot huomioiden. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
6. Tutkinnon osan arvosana- nasta päättä- minen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Ei edellytä aiempia suorituksia
Oppimisympäristö ja menetelmät:	Pikaruokapalveluja myyvä yritys tai toimipaikka Työpaikalla tapahtuva oppiminen, lisäksi tarvitta- va osaaminen verkko-opinnot / teoriaopinnot Opinnot sisältävät työssäoppimista 12 osp, noin 8 viikkoa.
Opiskeltava sisältö/ Toteutus	Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä
Työn perustana oleva teorian tieto	Työpaikalla tapahtuva oppiminen, lisäksi tarvitta- va osaaminen verkko-opinnot / teoriaopinnot. Oh- jeistukseen varataan yksi 6h päivä. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, op- pimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestyk- seen. Muuna aikana opiskelija opiskelee ja saa ohjausta.
Integroidut YTO-opinnot	Pakollinen ruotsi ja englanti (ellei ole suoritettu aikaisemmin)
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla

osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaminen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö /Toteutus	Oppimisen seurantakohteet /Oppimisen ohjaus
- kunnostaa myynti-, työ- ja asiakastilat - valmistaa ja valmis- telee toimipaikan pi- karuokia - pitää huolta myytävien tuotteiden riit- tävyydestä ja laa- dusta - suosittelee, myy ja pakkaa pikaruoka- ja juomatuotteita huomioiden erityis- ruokavaliot - toimii asiakaspalve- lussa - hyödyntää alakoh- taista kielitaitoa asiakaspalvelussa - rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita - siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä - noudattaa omaval- vontasuunnitelmaa	Ohjaus oppimistehtävien suo- rittamiseen ja oppimiskeskus- telut: - Hygieniasaaminen ja testi - Erytisruokavaliot - Mara-alan TES Ohjaus kieliohjaus / Integroitu työpaikalla tapahtu- vaan oppimiseen: - Alakohtaiset asiakas- palvelun kieliohjat (yksilön lähtökohdista) Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskelta- van sisällön asi- at/oppimiskeskustelut: Pikaruokayrityksen tuotetun- temus - erityisruokavaliot tuotteet - eri jalostusasteella ole- vien tuotteiden käyttä- minen Koneiden ja laitteiden käyttä- minen ja puhdistaminen Työssäoppiminen - Seurantakohteiden mu- kaiset työtehtävät	1. Hygieniasaaminen 2. Alakohtainen kielitaito 3. Mara-alan TES Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriteeriperus- teinen Itsearviointi ja opetta- jan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lo- puksi. Työssäoppiminen: 4. Työaikojen noudattaminen 5. Työasu 6. Asiakaspalvelu ja palaut- teen hankkiminen 7. Tilojen kunnostaminen 8. Pikaruokayrityksen tuotteiden esivalmistus, valmistus ja esille laitto 9. Kassajärjestelmän käyttö 10. Pikaruokaravintolan lait- teiden käyttö 11. Omavalvonta 12. OPPIMISTEHTÄVÄ - pikaruokaravintoloiden liikeideat - franchising - kustannusosaaminen / hävikin seuranta - Ympäristöpassi 13. TYÖSSÄOPPIMINEN SUORITETTU

2.5.9 Suurkeittiön ruokatuotanto, 20 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaa- misen tunnus- tamisen toteut- tamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • Aikaisempi työskentely suurkeittiössä • Mahdolliset aikaisemmat opinnot • Hygieniosaamisen todistus • Ympäristöpassi • Ravitsemuspassi • Kv-tes osaaminen Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole- massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arvi- ointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaa- misen arviointia.
3. Työssäoppimi- sen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arvi- ointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiske- lijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työ- paikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäop- pimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa kes- kustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaa- jan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Ei edellytä aiempia suorituksia. Suoritetaan pääsääntöisesti Lounasruokien valmistuksen jälkeen.
Oppimisympäristö ja menetelmät:	Käytännön työtehtävien tekeminen opetuskeittiössä, suurkeittiössä ja opetusravintola Kokkolinnassa tai ammattikeittiössä, jossa valmistetaan väh. 100 annosta yhdellä valmistuskerralla Työssäoppiminen vähintään 17 osp Verkko-opintoja / teoriaopintoja Alan oppikirja Ekokki Sähköinen oppimateriaali Ekokki
Opiskeltava sisältö/ Toteutus	Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä
Käytännön työssä opiskelu	Työssäoppimista vähintään 17 osp, joka toteutetaan noin 15 viikon aikana.
Työn perustana oleva teorian tieto	Muu oppiminen toteutetaan noin 9 viikon aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa ohjausta.
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaa minen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö	Oppimisen seurantakohteet/ Oppimisen ohjaus
• muokkaa ruokaohjeet tarvittavalle asiakasmäärälle sopivaksi • noudattaa ravitsemussuosituksia • suunnittelee ruokalaisten valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen	Suurkeittiön esivalmisteluissa, ruoanvalmistuksessa ja leivonnan tehtävissä toimiminen • sarjatyö, ajoittaminen ja jaksottaminen • vakioitujen ruokaohjeiden käyttäminen • koneiden ja laitteiden käyttö	Oppimistehtävät: • Suurkeittiö toimialana • Suurkeittiön laatukriteerit • Uskonnot, teemat ja juhlat • Erityisruokavaliot • ATERIX:n käyttämisen ohjeiden suurentamisessa ja

• 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 ravitsemuskäytäytymistä • tekee esivalmistelut seuraavaa päivää varten • siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	• ruoanvalmistusmenetelmät suurille annosmäärille • Ruoan laadun varmistaminen (suurkeittiön laatukriteerit) Asiakaspalvelussa toimiminen • malliannos/ravitseminen • asiakkaan opastaminen ravitsevan aterian nauttimiseen Toimialan sekä ruoka- ja tapakulttuurien tunteminen Ruokaohjeiden muuntaminen • ATERIX:n käyttäminen • Ravitsemissuosittelusten noudattaminen • ravitsemissuosittelut eri ryhmille Erityisruokavalioiden tunteminen • tietojen päivitys ja ohjeiden muuntaminen • erityisruokavalioiden raaka-ainetuntemus TO-ohjaus: Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat/ oppimiskeskustelut Oppimispäiväkirja Wilmassa Oppimistehtävät	muokkaamisessa • Ympäristöpassi suoritettu Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. Työssäoppiminen: 1. Ruoanvalmistuksen jaksotus ja ajoitus 2. Suurkeittiön koneiden ja laitteiden hallinta 3. Ruokien laadun varmistus 4. Ruokien esille laittaminen malliannoksen mukaisesti 5. Asiakaspalvelussa toimiminen, ohjaus ja neuvonta 6. Erityisruokavalioiden muuntaminen ja valmistus 7. Omavalvontatehtävien tekeminen 8. Työssäoppiminen suoritettu
--	---	--

2.5.10 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 20 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaa- misen tunnus- tamisen toteut- tamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • Mahdolliset aikaisemmat opinnot • Aikaisempi työskentely tilaus- ja juhlaruokia valmistavassa toimipaikassa • Hygieniosaamisen todistus Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole- massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaa- misen arviointia.
3. Työssäoppimi- sen /työpaikalla ta- pahtuvan opiskelun ar- viointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiske- lijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työ- paikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäop- pimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa kes- kustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaa- jan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
4. Ammattiosaami- misen näyttö Ammattiosaami- sen näytön ku- vaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaami- sen osaaminen osoitetaan Arviointikeskuste- lu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opiskelija toimii ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan ennalta varattujen tilaus- ja juhlatilaisuuksien ruoanvalmistustehtävissä. Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille tilaus- ja juhlaruokia ryhmille. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla työssäoppimisen yhteydessä tai erillisenä ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla. Osaaminen voidaan osoittaa myös seuraavien tutkinnon osien yhteydessä: • Suurkeittiön ruokatuotanto • Lounasruokien valmistus Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Arviointikeskustelussa opiskelija esittelee tilausmääräykseen perustuvan hinta- ja laatutavoitteiden mukaisen työsuunnitelmansa. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaami- sen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosa- nasta päättä- minen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta	Ei edellytä aiempia suorituksia.
Oppimisympäristö ja menetelmät:	Tilaus- ja juhlapalveluyritys tai muu ammattikeittiö, jossa valmistetaan tilaus ja juhlaruokia ennalta varattuihin tilaisuuksiin. Verkko-opinnot / teoriaopinnot Sähköinen oppimateriaali Ekokki Alan oppikirja Ekokki Työssäoppimista vähintään 17 osp
Opiskeltava sisältö/ Toteutus	Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä
Käytännön työssä opiskelu	Työssäoppimista 17 osp, joka toteutetaan noin 15 viikon aikana.
Työn perustana oleva teorian tieto	Muu oppiminen toteutetaan noin 2 viikon aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa ohjausta.
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaa minen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö	Oppimisen seurantakohteet/ Oppimisen ohjaus
- perehtyy tilausmääräykseen ja selvittää tilaisuuden luonteen - suunnittelee ruokien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen - valmistaa tilaus- ja juhlaruokia	Tilausmääräys Työn suunnittelu ja ajoittaminen Annoskoot Tilaus- ja juhlaruokien valmistus Leivonta Ruoka- ja tapakulttuuri Gastronomia	- Ulkoinen olemus/ hygienian noudattaminen. - Työaikojen noudattaminen - Työtehtävien suunnittelu - Tilaus- juhlaruokien esivalmistus ja valmistus - Tilaus- ja juhlaruokien esille laittaminen

• käyttää soveltuvia koneita, laitteita ja työvälinettä • valmistaa asiakkaan ennalta varaamiin tilaisuuksiin ruokalajeja ja leivonnaisia • pakkaa tarvittaessa ruokalajit kuljetusta varten • laittaa ruokalajeja esille ja huolehtii tuotteiden riittävydestä ja tarjoiluastioiden täydentämisestä • tekee yhteistyötä muun tarvittavan henkilöstön kanssa • toimii tarvittaessa asiakaspalvelussa • siistii ja järjestää toimintaympäristön ja osallistuu astiahuoltoon • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	TO-ohjaus: Käytännön työtä teke-mällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisym-päristön opiskeltavan sisällön asiat/ oppimis-keskustelut Oppimispäiväkirja Wil-massa Oppimistehtävät	6. Leipominen 7. Jälkityöt 8. Oppimistehtävät: - ruoka- ja tapakulttuuri - tilausmääräys - ruokalajien gastrono-minen järjestys 9. TYÖSSÄOPPIMINEN SUORITETTU Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriteeriperus-teinen Itsearviointi ja opetta-jan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lo-puksi.
---	--	--

2.5.13 Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnistamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa osaamisen tunnistamista voi tapahtua esimerkiksi seuraavasti: • Opinnot ammattikorkeakoulussa, avoimessa yliopistossa, yliopistossa • Opiskelija on toiminut yrittäjänä, johtavassa asemassa yrityksessä tai perheyriyksessä sellaisissa tehtävissä, jotka vastaavat tutkinnossa olevia vaatimuksia Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnistamisen ja tunnistamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole-massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnistamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. • Ei erillisiä osa-alueita: Opettaja/t kirjaavat oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnon osittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimiseen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan
4. Ammattiosaamisen näyttö	Näyttötodistukseen tulee yksilöllinen kuvaus näytöstä.

Oppimisen ohjaus:

Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantaan, osaaminen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan toiveita oppimismenetelmien käytöstä ja ohjaa opiskelijan oppimista valitun menetelmän mukaisesti.

Opettaja tiedottaa opiskelijoille osaamisen tunnustamisen mahdollisuudesta. Opiskelija voi pyytää osa-alueen opettajalta osaamisen tunnustamista osa-alueen osasta. Opiskelijan on osoitettava osaamisensa dokumenteilla tai näytöllä.

Opiskeltava sisältö/Toteutus

Toteutetaan jakson aikana tai lukuvuoden aikana ja teoria-opinnot merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa tarvittaessa ohjausta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/Toteutus	Oppimisen seuranta-kohteet/Oppimisen ohjaus
• arvioida oman osaamisensa tuotteistamista tai markkinoilla olevaa • liiketoimintamahdollisuutta • selvittää perustettavan yrityksen liiketoimintaympäristöä ja kilpailutilannetta • esittää liikeidean ja yritysmuodon • laatia yritykselle liiketoimintasuunnitelman • laatia yrityksen perustamiseen liittyvät asiakirjat	Ohjaus oppimistehtävien suorittamiseen kontaktiopetuksen ja verkko-opetus materiaalin kautta • Tutustuu innovatiivisiin suomalaisiin yrityksiin ja oman alueensa yritystoimintaan • Kartoittaa markkinatilannetta Suomessa ja lähialueella. Tutustuu oman alansa menestyviin tuotteisiin/palveluihin • Omien vahvuuksien ja mielenkiinnonkohteiden kartoittaminen Kontaktiopetus/verkko-opetus materiaalin käyttöön ohjaaminen • Yrityksen perustamista koskevat toimet liiketoimintasuunnitelman tekemisessä: - o liikeidea - o luvanvaraiset toimialat - o sidosryhmät - o yritysmuodot - o hinnoittelu ja kannat-	1. Minä yritys SWOT 2. Erotu massasta markkinaselvitys ja kilpailutilanneanalyysi 3. Liiketoimintasuunnitelma Tutkinnon osan aikana ja lopuksi annetaan kannustavaa palautetta sekä tehdään kriteeriperusteinen itsearviointi

	tavuus o rahoitus ja taloushallinto o mainonta ja markkinointi o vakuutukset o riskien hallinta o rekisteröintiasiat o yhteiskuntavastuu	
--	--	--

2.5.16 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen 5 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • Työkokemus työpaikkaohjaajana toimiminen Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole-massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteuttaminen määritetään opiskelijakohtaisesti (HOPS) Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa kes-

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	kustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammattiosaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opiskelija osoittaa osaamisensa 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. Näyttötodistukseen tulee yksilöllinen kuvaus näytöstä. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla joko työssäoppimisen yhteydessä tai ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla. Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa, johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Opiskelija analysoi oman työssäoppimisensa ja ammattiosaamisen näyttönsä arvioinnit. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosanasanasta päättäminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä

Oppimisen etenemisen seuranta: Pääsääntöisesti edellyttää vähintään yhden Tutkinnonosan suorittamista, jossa osaaminen on Ositettu työpaikalla ammattiosaamisen näytöllä.

Oppimisympäristö ja menetelmät: Oman alan työpaikka ja /tai oppilaitos
Opinnot sisältävät työssäoppimista yksilöllisen HOPS:n mukaisesti. Materiaalilinkkejä
<http://www.educa-instituutti.fi/KOONTA2008-2012/assets/docs/tyossaoppimisen-tueksi-kehitettyja-materiaaleja.pdf>

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö	Oppimisen seuran- takohteet
- 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 tutustumisjaksoilla oleville opiskelijoille - käydä ohjauskeskusteluja, kehittää toimintaansa palautteen perusteella ja sovitella näkemyserojatoimia erilaisten oppijoiden ja työtovereiden kanssa - vastaanottaa ja antaa kehittävää palautetta	Perehtyminen oman perustutkinnon tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin ja kriteereihin Ammattiosaamisen näytön suunnittelu valittuun tutkinnon osaan - työtehtävät - kesto/toteutus - arvioidijat Opiskelijan perehdyttämiseen kuuluvat asiat; Oman alan - työtehtävät ja mahdollisuudet - koulutusmahdollisuuksia Palautte ja kehittäminen http://www.educa-instituutti.fi/media/julkaisut/tyopaikkaohjaaja-opiskelijan-ohjaajana.pdf Tutkinnon osan arviointisuunnitelma Näytön kuvauksessa mainittu asia	- Valitsee työpaikalle soveltuvan työssäoppimisen /ammattiosaamisen näytön - Ammattiosaamisen näytönsuunnitelman laatiminen yhdessä työpaikkaohjaajaan tai opettajan kanssa - Perehdyttää opiskelijaa/opiskelijoita työssäoppimispai- kalla tai oppilaitok- sessa - Palautekeskustelu työpaikkaohjaajan kanssa työssäop- pimisen aikana - Itsearviointi toteu- tuu ammattiosa- amisen näytössä

• 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.	oman alan työturvallisuus http://www.oph.fi/download/150170_Matkailu-ravitsemis-ja_talouselan_oppimisymparisto-jen_turvallisuusopas.pdf	
---	---	--

2.5.17 Yrityksessä toimiminen, 15 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI-AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa osaamisen tunnustamista voi tapahtua esimerkiksi seuraavasti: • Opinnot ammattikorkeakoulussa, avoimessa yliopistossa, yliopistossa • Opiskelija on toiminut yrittäjänä, johtavassa asemassa yrityksessä tai perheyrityksessä sellaisissa tehtävissä, jotka vastaavat tutkinnossa olevia vaatimuksia Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole-massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. • Ei erillisiä osa-alueita: Opettaja/t kirjaavat oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnon osittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaa-misen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimiseen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työ-paikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäop-

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
5. Muu osaami- sen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arvioin- tia.
6. Tutkinnon osan arvosa- nasta päättä- minen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suo- rittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näy- tön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta

Ei edellytä aiempia suorituksia

Oppimisympäristö:

Oma NY-yritys tai joku muu yritys, oppilaitosym-
päristö, muun oppilaitoksen, ulkopuolinen oppimi-
seen soveltuva ympäristö ja työssäoppimispaikka.

Menetelmät:

Tekemällä oppiminen. Teoriaopinnot ja/tai verkko-
opinnot tekemällä oppimisen tukena ja apuna.

Työssäoppimalla oppiminen. Opinnot sisältävät
työssäoppimista vähintään 4 osp

Oppimisen ohjaus:

Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko
tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla
osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee
osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen
arviointikirjan seurantakohteeseen, osaaminen
tunnistettu. Opettaja selvittää opiskelijan toiveita
oppimismenetelmien käytöstä ja ohjaa opiskelijan
oppimista valitun menetelmän mukaisesti.

Opettaja tiedottaa opiskelijoille osaamisen tun-
nustamisen mahdollisuudesta. Opiskelija voi pyy-
tää osa-alueen opettajalta osaamisen tunnusta-
mista osa-alueen osasta. Opiskelijan on osoitet-
tava osaamisensa dokumenteilla tai näytöllä.

Opiskeltava sisältö/Toteutus

Toteutetaan jakson aikana tai lukuvuoden aikana
ja teoria-opinnot merkitään lukujärjestykseen.

Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa tarvittaessa ohjausta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/Toteutus	Oppimisen seurantakohteet/Oppimisen ohjaus
• arvioida oman alan tarjontaa ja uusien asiakkaiden löytymistä tuotteistamisen lähtökohdista • täsmentää taloudellisesti kannattavan liikeidean ja kehittää toiminta-ajatuksen • suunnitella yrityksen toimintaa tavoitteellisesti ja asiakaslähtöisesti • tehdä yrityksen toimintaan liittyviä työtehtäviä • hankkia yhteistyökumppaneita ja rakentaa liiketoiminnan edellyttämiä verkostoja • esitellä yrityksen toimintaa erilaisissa tilanteissa • käyttää toiminnassaan apuna tieto- ja viestintätekniikkaa toimia yrityksessä osana ryhmää, mutta kykenee myös itsenäiseen toimintaan ja päätöksentekoon • arvioida yrityksen kehittämistarpeita.	Ohjaus oman työn suunnitteluun kontaktiopetuksessa sekä tukimateriaalin käyttöön verkossa • Oman työn suunnittelu ja tekeminen - yrittäjämäinen ajattelu ja toiminta - oman alan yritystoimintaan tutustuminen - asiakassegmentit - tuotteistaminen • Suunnittelee yrityksen toimintaa - liikeidean ja toiminta-ajatuksen kehittäminen - innovatiivisuus - kannattavuus • Toimii yrityksessä - yrittäjän eri työtehtävien käytännön harjoittelua: asiakaspalvelu, myyntityö, markkinointi ja talousosaaminen - sähköinen kaupankäynti • Yritysvierailut ja asiantuntijatapaamiset	1. Laatii toimintasuunnitelman 2. Testaa yritysidean 3. Harjoittaa yritystoimintaa 4. Laatii vuosikertomuksen/toimintakatsauksen 5. Työssäoppiminen suoritettu Tutkinnon osan aikana ja lopuksi annetaan kannustavaa palautetta sekä tehdään kriteeriperusteinen itsearviointi

2.5.18 Huippuosaajana toimiminen, 15 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaa- misen tunnus- tamisen toteut- tamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • Aikaisempi ammattitaito- kilpailukokemus/valmennus/valmentautuminen • Hygieniosaamistodistus Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole- massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaa- misen arviointia.
3. Työssäoppi- misen /työpaikalla ta- pahtuvan opiskelun ar- viointi	Tutkinnon osan työssäoppimisen laajuus on yksilöllinen. Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiske- lijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työ- paikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäop- pimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa kes- kustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammattiosaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Tutkinnon osa suoritetaan ammattitaitokilpailuun valmentavana kilpailuvalmennuksena opetuskeittiössä tai muussa vastaavassa opetusympäristössä. Opiskelija tekee itselleen kehittämissuunnitelman/kilpailuvalmennussuunnitelman tavoitteiden pohjalta. Opiskelija ymmärtää huipputuotteen laatuvaatimukset ja osaa mittailla omat henkiset voimavaransa huipputuotteen aikaansaamiseksi. Opiskelija osaa ratkoa ongelmia ja sopeutua muutoksiin. Näyttö suoritetaan opetuskeittiössä kilpailuvalmennuksen yhteydessä. Osaaminen voidaan osoittaa myös kansallisissa ja kansainvälisissä kilpailutilanteissa (Ravintolakokki) Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, mahdollinen vieraileva valmentaja ja opettaja. Arviointikeskustelussa selvitetään opiskelijan huippuosaaminen ja siihen tarvittavien tehtävien ja laitteiden hallinta sekä kilpailuraaka-aineiden käsittelyosaaminen. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettaja ja mahdollinen vieraileva valmentaja pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
6. Tutkinnon osan arvosana- nasta päättä- minen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta	Pääsääntöisesti edellyttää vähintään kokon osaamisalan pakollisten tutkinnon osien suorittamisen/aikaisempi kilpailu/kilpailuvalmennuskokemus
Oppimisympäristö ja menetelmät	Opetuskeittiö ja/tai fine dining-ravintolat sekä ammattitaitokilpailut Opetuskeittiö ja/tai työssäoppiminen
Opiskeltava sisältö/ Toteutus	Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä
Käytännön työssä opiskelu	Työssäoppimista vähintään 0-15 osp
Työn perustana oleva teorian tieto	Muu oppiminen toteutetaan noin viikon aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa ohjausta.
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantaan, osaaminen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö	Oppimisen seurantakohteet/ Oppimisen ohjaus
• työskennellä alan huippuosaamista vaativissa tehtävissä • hallita alan työt ja työtehtäväkokonaisuudet sekä laajan materiaalivalikoiman • huomioida huippu-tuotannon, -tuotteen tai -palvelun laatuvaatimukset • ratkoa ongelmia ja sopeutua muutoksiin • varmistaa työturvallisuus-määräyksien ja -ohjeiden toteutumisen • kommunikoida asiakkaan kanssa äidinkielellään ja vähintään yhdellä itselleen vieraalla kielellä • arvioida ja uudistaa omaa osaamistaan • mitoittaa omat henkiset voimavaransa työtehtävän mukaan • kehittää työtä ja työympäristöä • toimia alan verkostoissa • osallistua työyhteisön kehittämiseen.	Huippuosaajan laatuvaatimukset Arviointikriteerit/arviointiosaaminen Huippuosaajan raaka-aineet, työvälineet ja menetelmät/Tekninen osaaminen Kestävä kehitys huippuosaajan työssä Kustannustehokas toiminta työssä Oman osaamisen kehittäminen huippuosaajan työssä Ruokalistan esittely vieraalla kielellä Työympäristön kehittäminen	1. Kehittämissuunnitelman/valmennussuunnitelman laatiminen ja muuttaminen tarvittaessa 2. Itsearviointi valmennuksen edetessä 3. Kilpailuraaka-ainetuntemus 4. Kokkilpailumenetelmien ja välineiden käyttäminen 5. Kilpailumenun esittely vieraalla kielellä 6. Tiedonhankintataidot kilpailutehtävien toteuttamiseksi 7. Kilpailu- ja valmennusaikataulun noudattaminen 8. Ergonominen työskentely ja työturvallisuus Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriteeri-perusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi.

2.5.19 Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa, 5-15 osp
- Moderni gastronomia, 10 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI-AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnistamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • Aikaisempi työskentely moderneja a la carte-ruokien valmistuksessa • Mahdolliset aikaisemmat soveltuvat opinnot • Hygieniosaamistodistus Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole-massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaa-misen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Tutkinnon osaan ei kuulu työssäoppimista. Toteutuksen seuranta-kohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi opiske-lijan ja opettajan kanssa. Opiskelijaa ohjaava opettaja käy opiskelijan kanssa keskustelua opetuksen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppi-misestä. Ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen. Arviointipäätös on opettajan ja/tai vierailevan keittiömestarin yksin/yhdessä teke-mä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
4. Ammattiosaami- misen näyttö Ammattiosaami- sen näytön ku- vaus ja toteutus Arviointikeskuste- lu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Näyttö suoritetaan Moderni Gastronomia-opintokokonaisuuteen kuuluvan Skandinaavisen ruoanvalmistuksen toteutuksen yhteydessä. Opiskelija käyttää lähi – ja luomuraaka-aineita mahdollisuuksien mukaan valmistaessaan modernin gastronomian mukaisia ruokalajeja ja niiden komponentteja. Opiskelija suunnittelee ja valmistaa fine dining tasoisia alku- pää- ja jälkiruokalajeja sekä lisäkkeitä sekä tunnistaa ja käsittelee kausi- ja erikoisraaka-aineita (äyriäiset, nilviäiset, riista, suklaa jne.) ja käyttää niitä ruokalajien valmistuksessa. Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, mahdollinen vieraileva keittiömestari ja opettaja. Arviointikeskustelussa selvitetään opiskelijan modernin gastronomian mukaisten annosten valmistusprosessi-osaaminen sekä laitteiden hallinta. Opiskelija tekee itsearviointiin osaamisestaan kriteereiden perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettaja ja vieraileva keittiömestari pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaami- sen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosa- nasta päättä- minen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytöstä muodostuu tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Pääsääntöisesti à la carte keittiö-tutkinnonosan jälkeen
Oppimisympäristö ja menetelmät:	Opetuskeittiö ja/tai fine dining-ravintolat Sähköinen oppimateriaali Ekokki
Opiskeltava sisältö/ Toteutus	Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä
Työn perustana oleva teoriatieto	Muu oppiminen toteutetaan noin 7 viikon aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa ohjausta.
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaa minen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö	Oppimisen seurantakohteet/ Oppimisen ohjaus
- valmistaa modernin gastronomian mukaisia ruokalajeja - käyttää lähi – ja luomuraaka-aineita mahdollisuuksien mukaan valmistessaan modernin gastronomian mukaisia ruokalajeja ja niiden komponentteja - suunnittelee ja valmistaa fine dining tasoisia alkupää- ja jälkiruokalajeja sekä lisäkkeitä - tunnistaa ja käsittelee kausi- ja erikoisraaka-aineita (äyriäiset, nilviäiset, riista, suklaa jne.) ja	Työprosessin hallinta: Fine dining tasoisten ruokalajien työsuunnitelma, esivalmistaminen, valmistaminen ja esillelaittaminen - alkuruoat - pääruoat - jälkiruoat Molekyyligastronomiset komponentit Gastronominen sanasto Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta: Kausi- ja erikoisraaka-aineiden käyttäminen Erikoiskoneiden ja laitteiden käyttäminen	9. Työaikojen noudattaminen 10. Siisteys ja hygienia 11. Fine dining monikomponentti-ruokalajit 12. Monikomponenttiruokalajien kirjallisen työsuunnitelman laadinta 13. Reseptiikkakäännökset 14. Erikoiskoneiden ja –laitteiden (sirkulaattori, vaakuukone, savustuspistooli, vita prep jne.) käyttäminen 15. KOE - Gastronominen sanasto- koe 16. TUTKIELMA - Lähi- ja luomuruoka

käyttää niitä ruokalajien valmistuksessa • käyttää modernissa gastronomiassa tarvittavia koneita ja laitteita kuten kiertovesisirkulaattoria, savustuspistoolia, kammiovakumointikonetta jne. • käyttää saliruuuanvalmistustekniikoita kuten liekittämistä ja trancheeraamista osana ruokalajien viimeistelyprosessia • kääntää reseptiikkaa ruotsin ja/tai englannin kielestä • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	Työn perustana olevan tiedon hallinta: Lähi- ja luomuruoka Skandinaavinen keittiö Reseptiikkakäännökset Elinikäisen oppimisen avaintaidot: Omavalvonta Vaitiolovelvollisuus Vuorovaikutus ja palautteen käsittely	Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkimuksen osan aikana ja lopuksi.
--	---	---

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- valmistaa modernin gastronomian mukaisia ruokalajeja
- käyttää lähi – ja luomuraaka-aineita mahdollisuuksien mukaan valmistaessaan modernin gastronomian mukaisia ruokalajeja ja niiden komponentteja
- suunnittelee ja valmistaa fine dining tasoisia alku- pää- ja jälkiruokalajeja sekä lisäkkeitä
- tunnistaa ja käsittelee kausi- ja erikoisraaka-aineita (äyriäiset, nilviäiset, riista, suklaa jne.) ja käyttää niitä ruokalajien valmistuksessa
- käyttää modernissa gastronomiassa tarvittavia koneita ja laitteita kuten kiertovesisirkulaattoria, savustuspistoolia, kammiovakumointikonetta jne.
- käyttää saliruuuanvalmistustekniikoita kuten liekittämistä ja trancheeraamista osana ruokalajien viimeistelyprosessia
- kääntää reseptiikkaa ruotsin ja englannin kielestä
- 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		
Työvuoron eri vaiheet ja työskenteelyn suunnittelu	Tulee työvuoroon pukeutuneena ammattiasuun ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	Tulee työvuoroon ajoissa pukeutuneena siistiin ja huoliteltuun ammattiasuun ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	Tulee työvuoroon hyvissä ajoin pukeutuneena siistiin ja huoliteltuun ammattiasuun ja ulkoinen olemus on huoliteltu kaikissa tilanteissa
	Noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	Noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista hyvissä ajoin	Noudattaa täsmällisesti työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista hyvissä ajoin yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	Suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan ohjattuna. Tekee kirjallisen työsuunnitelman	Suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan työpaikan ohjeistuksen mukaisesti. Tekee toimivan kirjallisen työsuunnitelman	Suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan omatoimisesti ja tarkoituksenmukaisesti. Ymmärtää toimivan ja tarkan työsuunnitelman tärkeyden

Modernien gastronomisten ruokalajien valmistaminen ja esillelaittaminen	Tekee ruokalajien esivalmistustöitä ohjattuna	Tekee ruokalajien esivalmistustöitä ohjeistuksen mukaisesti	Tekee ruokalajien esivalmistustöitä itsenäisesti siten, että tuotteet pysyvät ensiluokkaisina
	Valmistaa Fine dining tasoisia alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	Valmistaa Fine dining-tasoisia alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan	Valmistaa Fine dining-tasoisia alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan varmistaen, että lopputulos on laadukas ja maukas
	Laittaa ohjattuna ruokalajit esille siististi annoskokoja noudattaen	Laittaa ohjeistuksen mukaisesti ruokalajit esille siististi ja esteettisesti annoskokoja noudattaen	Laittaa omatoimisesti ruokalajit esille siististi ja esteettisesti annoskokoja noudattaen
Ruoanvalmistuksen jälkitöiden ja työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen	Puhdistaa työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet paikoilleen ohjattuna Valmistelee ohjattuna seuraavassa vuorossa tarvittavia komponentteja ja ruokalajeja.	Puhdistaa omatoimisesti työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet paikoilleen ohjeistuksen mukaisesti Valmistelee ohjeen mukaan seuraavassa vuorossa tarvittavia komponentteja ja ruokalajeja.	Puhdistaa itsenäisesti ja omatoimisesti työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet sujuvasti paikoilleen Valmistelee omatoimisesti seuraavassa vuorossa tarvittavia komponentteja ja ruokalajeja ja välittää tiedot niistä seuraavalle vuorolle.
Kestävän gastronomian mukainen toiminta	Perehtyy kestävän gastronomian periaatteisiin niin että pystyy kertomaan sen perusperiaatteet	Perehtyy kestävän gastronomian periaatteisiin ja noudattaa niitä työskentelyssään toimipaikan ohjeiden mukaisesti	Omaksuu kestävän gastronomian periaatteet ja noudattaa niitä työskentelyssään omatoimisesti

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Fine dining tasoisten erikoisraaka-aineiden tunnistaminen, valitseminen ja käsitteleminen	Tunnistaa, valitsee ja käsittelee kausi- ja erikoisraaka-aineita ohjattuna	Tunnistaa, valitsee ja käsittelee kausi- ja erikoisraaka-aineita ohjeistuksen mukaisesti	Tunnistaa, valitsee ja käsittelee kausi- ja erikoisraaka-aineita sujuvasti vaihtelevissa työtilanteissa
Modernissa gastronomiassa tarvittavien ruoanvalmistusvälineiden, -koneiden ja -laitteiden käyttö	Käyttää Modernissa gastronomiassa tarvittavia erikoiskoneita, laitteita ja välineitä ohjattuna	Käyttää Modernissa gastronomiassa tarvittavia erikoiskoneita, laitteita ja välineitä ohjeiden mukaisesti	Käyttää omatoimisesti ja itsenäisesti Modernissa gastronomiassa tarvittavia erikoiskoneita, laitteita ja välineitä
Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö	Valmistaa ohjattuna Fine dining-tasoisia ruokalajeja Valmistaa yksittäisiä tilattuja annoksia.	Valmistaa ohjeiden mukaan Fine dining-tasoisia ruokalajeja käyttäen modernin gastronomian valmistusmenetelmiä Valmistaa muutamia tilattuja annoksia.	Valmistaa omatoimisesti Fine dining-tasoisia ruokalajeja käyttäen monipuolisesti ja vaihtelevasti modernin gastronomian valmistusmenetelmiä 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		
Skandinaaviseen ruokakulttuuriin perehtyminen	Perehtyy Skandinaaviseen ruokakulttuuriin osana globaalia Modernia gastronomiaa	Osaa nimetä Skandinaavisia erikois- ja kausiruokalajeja	Ymmärtää Skandinaavisen ruokakulttuurin käsitteenä ja osana globaalia modernia gastronomiaa sekä valmistaa tyypillisimpiä erikois-ruokalajeja
Lähi- ja luomuruuan merkityksen ymmärtäminen Modernin gastronomian osa-alueena	Perehtyy lähi- ja luomuraaka-aineisiin ja tunnistaa sen merkityksen Modernin gastronomian osa-alueena	Perehtyy lähi- ja luomuraaka-aineisiin ja ymmärtää niiden merkityksen osana Modernia gastronomiaa ja kannattavaa liiketoimintaa	Soveltaa osaamistaan lähi- ja luomuruuasta käytäntöön ja ymmärtää sen merkityksen ravintolan liiketoiminnalle
Modernin gastronomisen tiedon hyödyntäminen	On perehtynyt ruokalistan kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin ja ruokalajeihin ja pystyy erottamaan ne toisistaan	On perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään asiakkaille modernin gastronomian perusteiden mukaan valmistettuja ruokalajeja	On perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään modernin gastronomian perusteiden mukaan valmistettuja ruokalajeja sekä tietää raaka-aineiden alkuperän
Ruokalista- ja reseptiikkakäännökset	Kääntää reseptiikkaa ja ruokalistoja englannista ja ruotsista suomeksi avustettuna ja sanakirjan avulla	Kääntää reseptiikkaa ja ruokalistoja englannista ja ruotsista suomeksi mutta tarvitsee ajoittain apua	Kääntää reseptiikkaa ja ruokalistoja englannista ja ruotsista suomeksi itsenäisesti

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit
------------------	--------------------

4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	Suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta Arvioi jälkeenkäin työnsä onnistumista realistisesti ja ottaa vastaan palautetta	Suunnittelee oman työnsä ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan ohjeen mukaan Arvioi työnsä onnistumista työskentelyn aikana, ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	Suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan joustavasti Arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan sekä kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta
Vuorovaikutus ja yhteistyö	Toimii työryhmän jäsenenä fine dining-ruokaravintolan työtehtävissä	Toimii aktiivisesti työryhmän jäsenenä fine dining-ruokaravintolan työtehtävissä	Toimii aktiivisesti ja myönteisesti työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä tarjoilu- ja muun henkilöstön kanssa fine dining-ruokaravintolan työtehtävissä
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	Noudattaa omavalvontasuunnitelmaa Ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tuissa tilanteissa Noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	Noudattaa omavalvontasuunnitelmaa Ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta ja työskentelee turvallisesti Noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	Noudattaa omavalvontasuunnitelmaa Ylläpitää vastuullisesti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta. Työskentelee turvallisesti ja ottaa huomioon myös muiden turvallisuuden Noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Ammattietiikka	Noudattaa annettuja eettisiä ohjeita ja aika-	Noudattaa annettuja eettisiä ohjeita, sopimuksia ja säädöksiä	Toimii työyhteisön arvojen, tavoitteiden, eettisten ohjeiden,

	tauluja	sekä aikatauluja	sopimusten ja säädösten mukaan vaihtelevissa tilanteissa sekä noudattaa aikatauluja
	Ymmärtää vaitiolovelvollisuus-ohjeiden merkityksen	Noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	Noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita ja toimii hienotunteisesti.

3 YHTEISET TUTKINNON OSAT

Tähän tulee yhteiset tutkinnon osat taulukkona ja sähköisessä versiossa linkitettynä niiden suunnitelmat.

3 Yhteiset tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa, 35 osp		
	Pakolliset	Valinnaiset
3.1 Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp (Y3.1)	8 osp	3 osp
3.1.1 Äidinkieli (Y3.1.1p)	5	0–3
3.1.2 Toinen kotimainen kieli, ruotsi (Y3.1.2.p)	1	0–3
3.1.3 Vieraat kielet (Y3.1.3.p)	2	0–3
3.2 Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 9 osp (Y3.2)	6 osp	3 osp
3.2.1 Matematiikka (Y3.2.1.p)	3	0–3
3.2.2 Fysiikka ja kemia (Y3.2.2.p)	2	0–3
3.2.3 Tieto- ja viestintätekniikka sekä sen hyödyntäminen (Y3.2.3.p)	1	0–3
3.3 Yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittava osaaminen, 8 osp (Y3.3)	5 osp	3 osp

3.3.1 Yhteiskuntataidot (Y3.3.1.p)	1	0–3
3.3.2 Työelämätaidot (Y3.3.2.p)	1	0–3
3.3.3 Yrittäjyys ja yritystoiminta (Y3.3.3.p)	1	0–3
3.3.4 Työkyvyn ylläpitäminen, liikunta ja terveystieto (Y3.3.4.p)	2	0–3
3.4 Sosiaalinen ja kulttuurinen osaaminen, 7 osp (Y3.4)		7 osp
3.4.1 Kulttuurien tuntemus (Y3.4.1.v)		0–3
3.4.2 Taide ja kulttuuri (Y3.4.2.v)		0–3
3.4.3 Etiikka (Y3.4.3.v)		0–3
3.4.4 Psykologia (Y3.4.4.v)		0–3
3.4.5 Ympäristöosaaminen (Y3.4.5.v)		0–3
3.4.6 Osa-alueita kohdista 3.1.1–3.3.4 (Y3.4.6.v)		0–3
	19 osp	16 osp
Kohtien 3.1.1–3.4.6 valinnaisista osa-alueista voidaan laatia pienempiä kuin 3 osp:n laajuisia osa-alueita, esim. 1–2 osp:n laajuisia osa-alueita. Nämä valinnaiset osa-alueet laaditaan tutkinnon perusteissa olevien 3 osp:n osa-alueiden osaamistavoitteiden, arvioinnin kohteiden ja arviointikriteerien pohjalta. Lisäksi kohtien 3.1.1–3.4.6 osa-alueista voidaan laatia uusia tutkinnon perusteissa olevia 3 osp:ttä laajempia 4 osp:n laajuisia valinnaisia osa-alueita. Näihin osa-alueisiin laaditaan osaamistavoitteet, arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit Opetushallituksen määräyksen liitteen mukaisesti.		

Yhteisten tutkinnon osien ja osa-alueiden opetussuunnitelmat ovat Wilmassa ja KPEDUn [www-sivulla](http://www.kpedu.fi).

4 VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT

4 Vapaasti valittavat tutkinnon osat, 10 osp
4.1 Ammattitaitoa syventäviä tai laajentavia ammatillisia tutkinnon osia (VV4.1.v) 4.2 Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin tai osaamistavoitteisiin perustuvia tutkinnon osia (VV4.2.v) 4.3 Yhteisiä tutkinnon osia tai lukio-opintoja (VV4.3.v) 4.4 Jatko-opintovalmiuksia tai ammatillista kehittymistä tukevia opintoja (VV4.4.v) 4.5 Työkokemuksen kautta hankittuun osaamiseen perustuva yksilöllinen tutkinnon osa (VV4.5.v)

5 Tutkintoa yksilöllisesti laajentavat tutkinnon osat (YL5.v)

Hotelli-ravintola- ja cateringalan tutkintoon sisältyy Vapaasti valittavia opintoja 10 osp. Ne voivat olla yksilöllisen valinnan mukaisesti ammatillisia tai yhteisiä tutkinnon osia, lukio-opintoja tai työkokemuksen kautta hankittuun osaamiseen perustuva yksilöllinen tutkinnon osa. Vapaasti valittavat tutkinnon osat ovat KPEDUn Wilmassa, josta opiskelija voi tehdä valintansa. Opiskelijan valinnat dokumentoidaan HOPSiin.

Varusmies- ja siviilipalveluksen, harrastustoiminnan, vapaaehtoistyön, tutor-toiminnan, opiskelijayhdistystoiminnan ja esim. autokoulun tuottama osaaminen tunnistetaan ja tunnustetaan tutkintokohtaisesti. Päätös osaamisen tunnustamisesta tehdään sen pohjalta, miten hankittu osaaminen vastaa ammattitaitovaatimuksia tai osaamistavoitteita tai vapaasti valittavia tutkinnon osia. Päätöksestä vastaa perustutkintovastaava. Osaamisen laajuudessa tulee arvioida hankitun osaamisen merkittävyys, vaikeus ja kattavuus suhteessa koko tutkinnon tuottamaan osaamiseen.

Edellä mainittujen tuottama osaaminen voidaan tunnistaa myös ammatillisiin tai yhteisiin tutkinnon osiin.

5 OPISKELIJAN OHJAUS JA HENKILÖKOHTAINEN OPISKELUSUUNNITELMA

Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma (HOPS) on pedagoginen asiakirja, joka tehdään jokaiselle opiskelijalle ja jonka avulla ohjataan opiskelijan tutkinnon suorittamista. HOPS pohjautuu opiskelijan yksilöllisiin tarpeisiin ja valintoihin sekä yksilölliseen opinnoissa etenemiseen. Opiskelijan ennen tutkinnon osan opintoja aikaisemmin hankittu osaaminen tunnistetaan ja tunnustetaan ja otetaan huomioon henkilökohtaista opiskelusuunnitelmaa laadittaessa.

Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman tavoitteena on tukea opiskelijan urasuunnittelua ja kehittää hänen valmiuksiaan itsearviointissa. Opintojen aikana HOPS ohjaa ja tukee osaltaan itseohjautuvuutta ja ammatillista kasvua. Se perustuu

opiskelijan oman opiskelun suunnitteluun, yksilöllisiin valintoihin, opinnoissa etenemiseen ja oppimisen arviointiin.

Henkilökohtaisessa opiskelusuunnitelmassa määritellään

- osaamisen tavoitteet,
- oppimismenetelmät,
- tutkinnon osien suorittaminen,
- suoritustavat ja ajoitus sekä
- osaamisen arviointi (KPEDU 2015; Opetushallitus 2015).

Siihen merkitään opiskelijakohtaisesti

- osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen,
- opiskelun etenemismahdollisuus osaamisen tunnustamisen jälkeen,
- opiskelijan valinnaiset tutkinnon osat sekä
- työssäoppiminen, työssäoppimispaikat ja -ajat (KPEDU 2015; Opetushallitus 2015).

Oppimisen arviointi dokumentoidaan myös henkilökohtaiseen opiskelusuunnitelmaan. Henkilökohtaisessa opiskelusuunnitelmassa tulee huomioida myös opiskelunvalmiuksien erilaisuus. (KPEDU 2015; Opetushallitus 2015.)

Opintojen alussa opiskelija tekee oman opiskelusuunnitelmaansa ryhmänohjaajan /HOPS -vastaavan tai opinto-ohjaajan kanssa. HOPS tehdään Wilmassa sähköisenä lomakkeille alkuhaastattelu ja toteuttamissuunnitelma. Ryhmänohjaaja seuraa yhdessä opiskelijan kanssa säännöllisesti koulutuksen aikana henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman toteutumista. Opintojen edetessä suunnitelmaa päivitetään.

6 TYÖSSÄOPPIMINEN

Tutkinnon osaamisalaan sisältyy vähintään 30 osp työssäoppimista. Opiskelijan työssäoppimisen määrä (osp) on yksilöllinen johtuen opiskelijan valitsemista ammatillisista valinnaista ja vapaasti valittavista tutkinnon osista sekä mahdollisesta yksilöllisestä opinpolusta. Työssäoppiminen sijoittuu pääsääntöisesti tutkinnon osan oppimisen loppuvaiheeseen, jolloin tutkinnon osan osaaminen osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä.

Opiskelija valitsee yhdessä opettajan kanssa työssäoppimispaikan. Työssäoppimisesta laaditaan aina ennen työssäoppimista opiskelijan sopimus. Sopimuksen allekirjoittavat työpaikalla työssäoppimisen ohjaaja, opiskelija ja mahdollisuuksien mukaan opettaja. Siinä yhteydessä käydään läpi työssäoppimisen tavoitteet ja oppimisen seurantakohteet. Opettaja ohjaa opiskelijan oppimista myös työssäoppimisen aikana. Työpaikkakäynnin jälkeen työssäoppimisen ohjaus tapahtuu pääsääntöisesti sähköisten välineiden avulla. Oppimisen ohjaamisella varmistetaan, että opiskelijalla on oppinut ammattitaitovaatimuksien ja arviointikriteereiden mukaiset asiat niin, että hän voi osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä. Työssäoppiminen on suoritettava hyväksytysti ennen ammattiosaamisen näyttöä. Työssäoppimista ohjaavan opettajan tehtävänä on varmistaa, että myös kaikki tutkinnon osaan oppimiseen liittyvät suoritukset on hyväksytty ennen ammattiosaamisen näyttöä.

Työnantaja vastaa työssäoppimisessa opiskelijan työturvallisuudesta siten kuin siitä työntekijöiden osalta säädetään ja määrätään, vaikka opiskelija ei ole työso-
pimussuhteessa työnantajaan (KPEDU 2015).

7 KANSAINVÄLISYYS

Opiskelijalla on mahdollisuus hakeutua ammattiopiston hakuprosessin kautta opin-
tojensa aikana kv- työssäoppimis- tai vaihtojaksolle. Hotelli-, ravintola- ja caterin-

galan perustutkinnossa kokonaisuutena kv-työssäoppimista voidaan suorittaa useissa eri tutkinnon osissa. Kv-jakson tavoitteet ja toteutus kuvataan opiskelijan HOPSissa.

8 ARVIOINTI JA ARVIOINNISTA TIEDOTTAMINEN

Opettajat suunnittelevat tutkintokohtaisiin opetussuunnitelmiin opiskelijan arvioinnin tutkinnon osittain. **Tutkinnon osan arviointisuunnitelmassa** kuvataan mahdollinen aiemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen sekä opiskelijan osaamisen arviointi. Opiskelijan oppimisen arviointi kuvataan erillisellä lomakkeella. **Oppimisen arviointi** ohjaa opiskelijaa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten saavuttamiseen ja itsearviointiin. **Osaamisen arviointi** määrittää osaamisen arvioinnin menetelmät ja arvosanan muodostumisen periaatteet. Nämä suunnitelmat voivat tarkentua opiskelijan henkilökohtaisessa opiskelusuunnitelmassa.

Opiskelijan arvioinnilla ohjataan ja kannustetaan opiskelua, kehitetään opiskelijan edellytyksiä itsearviointiin, annetaan tietoa opiskelijan osaamisesta sekä varmistetaan tutkinnon tai opetussuunnitelman perusteiden ammattitaitovaatimusten ja osaamistavoitteiden saavuttaminen. Opiskelijan oppimista ja osaamista tulee arvioida monipuolisesti ja riittävän usein koulutuksen aikana. (L 630/1998/630, 787/2014.)

Opettaja ja työpaikkaohjaaja / muu henkilöstö keskustelee opiskelijan kanssa ja antaa palautetta tämän oppimisesta ja osaamisen tasosta. Opiskelijaa kannustetaan kehittämään toimintaansa itsearviointinsa ja saamansa palautteen jälkeen.

Arvioinnin oppaassa (Opetushallitus 2015) ohjeistetaan, että kaikki perustutkinnon perusteiden mukaan perustutkinnon suorittaneet tulee arvioida samojen periaatteiden mukaan huolimatta siitä, missä he ovat opiskelleet tai perustutkintonsa suorittaneet. Perustutkintojen perusteisiin on määritelty ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset ja yhteisten tutkinnon osien

osa-alueiden osaamistavoitteet oppimistuloksina (tiedot, taidot, osaaminen tai pätevyys). Arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit on määritelty tasoille tyydyttävä (1), hyvä (2) ja kiitettävä (3).

Opettajan tehtävä on **tiedottaa** opiskelijaa ennen osaamisen arvioimista, mitkä ovat tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset ja osaamistavoitteet sekä mitkä ovat arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit. Opiskelijalle tulee selvittää oppimisen ja osaamisen arviointien tarkoitus sekä se, miten todistukseen tuleva arvosana muotoutuu. Arvioinnista tulee tiedottaa oikea-aikaisesti ja selkeästi kaikkia niitä henkilöitä (opiskelijat, huoltajat, työpaikkaohjaajat), joita arviointi koskee. (Opetushallitus 2015.)

Osaamisen tunnustaminen mahdollistaa opintojen joustavuuden ja yksilöllisyyden. Osaamisen tunnistamisella pyritään siihen, että opiskelijan aiemmin hankkima epävirallinen oppiminen, arkioppiminen tai virallinen oppiminen ja tätä kautta osaaminen saadaan näkyväksi ja tunnustetuksi. Jokaisen tutkinnon osan arviointisuunnitelmassa on kerrottu, millaista osaamista voidaan ko. tutkinnon osassa tunnistaa ja tunnustaa.

Tutkinnon osien osaamisen arviointisuunnitelmasta päättää koulutusyhtymän Ammattiosaamisen toimikunta. Tutkinnon osakohtaisessa osaamisen arviointisuunnitelmassa kuvataan ammattiosaamisen näyttö, mahdollinen muu osaamisen arviointi ja tutkinnon osan arvosanan muodostuminen sekä siitä päättäminen.

Mikäli tutkinnon osa arvioidaan vain ammattiosaamisen näytöllä, ko. arvosana on myös koko tutkinnon osan arvosana. Kun ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla, arvosanasta päättää opettaja ja työelämänedustaja yhdessä. Tutkinnon osan arvosana päätetään, kun kaikki osaaminen on arvioitu ja arvioinnista päättää opetuksesta vastaava opettaja(t). Tutkintotodistukseen tulevat arvosanat annetaan aina osaamisen arvioinnin pohjalta asteikolla **tyydyttävä** (1), **hyvä** (2) ja **kiitettävä** (3). Arvosana annetaan tutkinnon osittain tutkinnon perusteissa olevien arviointikriteerien perusteella. Arvioinnin perusteet on aina kirjattava. (Opetushallitus 2015.) Arvioinnista vastaava opettaja kirjaa arvosanan Wilmaan viipymättä, mutta vähintään kahden (2) viikon kuluessa suoritetusta

arvioinnista. Ammattiosaamisen näytön arvosanasta tiedotetaan suullisesti arvioinnin yhteydessä, jolloin opiskelija saa myös tietoonsa perusteet arvioinnista ja hänelle voidaan antaa myös kopio ammattiosaamisen näytön arviointilomakkeesta.

Opiskelijalla on mahdollisuus osaamisen osoittamisen **uusimiseen**, jos osaamisen arviointi on hylätty, tai hyväksytyn arvosanan **korottamiseen**. Tästä mahdollisuudesta tulee tiedottaa opiskelijoita etukäteen. Opiskelijalta voidaan edellyttää parempaa oppimisen edistymistä ja osaamisen vahvistamista ennen uusimis- ja korottamistilaisuutta. Määrällistä rajaa uusimisille tai korottamisille ei ole. Opiskelijalla on koko opiskelunsa ajan oikeus osaamisen osoittamisen uusintaan tai osaamisen arvosanan korottamiseen. Osaamisen arvioinnin uusimisen ja korottamisen osalta opiskelija neuvottelee ko. tutkinnon osan arvioinnista vastanneelta opettajalta. Tutkintotodistuksen saamisen jälkeen opiskelija voi korottaa arvosanojaan yksityisopiskelijana. (Opetushallitus 2015.)

Mikäli opiskelija ei ole tyytyväinen osaamisen arviointiin, hänellä on oikeus tehdä arvioinnista **oikaisupyyntö**. Ensisijaisesti arvosanoista tulee keskustella arvioinnin suorittaneen opettajan/opettajien kanssa. Keskustelun jälkeen opiskelija voi tehdä suullisen tai kirjallisen oikaisupyyntönsä opettajalle tai rehtorille 14 päivän kuluessa siitä, kun opiskelijalla on ollut mahdollisuus saada arvioinnin tulokset ja arviointiperusteiden soveltamisen perusteet tietoonsa. Jos opiskelija on tyytymätön oikaisupyyntöstä tehtyyn päätökseen, hän voi tehdä oikaisupyyntönsä KPEDUn ammattiosaamisen toimikunnalle kirjallisena 14 päivän kuluessa siitä, kun hän on saanut tiedon ensimmäisen oikaisupyyntönsä päätöksestä.

LÄHTEET

KPEDU. 2015. Opetussuunnitelma. Yhteinen osa ammatilliseen peruskoulutukseen.

Laki ammatillisesta peruskoulutuksesta 21.8.1998/630.

Laki ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta 787/2014.

Opetushallitus. 2014. Opiskelijan terveydentilaa koskevat vaatimukset ammatillisessa peruskoulutuksessa ja näyttötutkintoon valmistavassa koulutuksessa ammatillisissa perustutkinnoissa. Pdf -tiedosto. Saatavissa: http://www.oph.fi/download/162472_91_011_2014_muu_maarays_01082015.pdf.

Luettu: 13.4.2015.

Opetushallitus. 2015. Arvioinnin opas. Ammatillinen peruskoulutus. Näyttötutkinnot. Pdf-tiedosto. Saatavissa:

LIITTEET

LIITE 1: Ammatilliset opintopolut

Hotelli-, ravintola- ja cateringala KOKKI

5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135		140	145	150	155	160	165	170	175	180
---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	--	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toiminen 30 osp	Lounasruokien valmistus 40 osp	Annosruokien valmistus 20 osp	Valinnaiset tutkinnon osat 45osp			Yhteiset tutkinnon osat 19 osp	Yhteiset tutkinnon osat 16 osp	Vapaasti valinnaiset tutkinnon osat 10 osp
Suurtaloustalouden polku			Suurkeittiön ruokatuotanto 20 osp	Tilaus- ja juhlaruokien valmistus 20 osp	TO-ohj.toim. 5 osp			Palvelu- ja jakelukeittiötoiminnot 15 osp
A`la Cartekokkin polku			A`la Carte-ruokien valmistus 20 osp	Tilaus- ja juhlaruokien valmistus 20 osp	TO-ohj.toim.5 osp			Moderni gastronomia 10osp
Henkilöstöravintolankokkin polku			Suurkeittiön ruokatuotanto 20 osp	A`la Carte-ruokien valmistus 20 osp	TO-ohj.toim5 osp			Kahvilapalvelut 15 osp
Pikaruokayrittäjän polku			Pikaruokapalvelut 15 osp	Yritystoiminnan suunnittelu 15 osp	Yrityksessä toimiminen15 osp			Jokin ammatillinen valinnainen
Ravintolayrittäjän polku			A`la Carte-ruokien valmistus tai suurkeittiön ruokatuotanto 20 osp	Yritystoiminnan suunnittelu 15 osp	Yrityksessä toimiminen15 osp			Moderni gastronomia 10 osp
Kahvilayrittäjän polku			Kahvilapalvelut 15 osp	Yritystoiminnan suunnittelu 15 osp	Yrityksessä toimiminen15 osp			Jokin ammatillinen valinnainen

LIITE 2: Yhteiset opintopolut

KPEDU: kaikille perustutkinnoille tarjottavat yhteiset opintopolut. HOPSissa tarkennetaan suoritettavat opinnot.

5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170	175	180
---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

tutkinnon pakolliset osat	osaamisalan pakolliset osat	Valinnaiset tutkinnon osat			Yhteiset tutkinnon osat. pakolliset 19 osp	Yhteiset tutkinnon osat, valinn. 16 osp	vap. val. 10 osp
Kaksoistutkinnon polku (ylioppilaaksi)		lukio 15 osp			lukio 16 osp+ verkkokurssit 3 osp	lukio 16 osp	lukio 10 osp
Jatko-opintojen polku (amk tai yliopistoon)		väylä/amk tai lukio 15 osp			YTO tai lukiossa 16 osp + verkkokurssit 3 osp	YTO tai lukio	väylä/ amk tai lukio
Kansainvälisyyden polku (TOP ulkomailla)						vieraat kielet, kulttuurien tuntemus	kv-toiminta/ -vaihto
Huippuosaajan polku (ammattitaitokilpailuihin valm.)		Huippu-osaajana toim 15 osp					
Oikopolku (ylioppilas, toinen tutkinto, kesälukukausi)		lukiossa /pt:ssa suoritettu	kesällä TOP + am.os. näyttö		lukiossa /pt:ssa suoritettu	lukiossa /pt:ssa suoritettu	suoritettu

KPEDU: kaikille perustutkinnoille tarjottavat yhteiset opintopolut. HOPSissa tarkennetaan suoritettavat opinnot.

5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170	175	180
---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

tutkinnon pakolliset osat	osaamisalan pakolliset osat	Valinnaiset tutkinnon osat			Yhteiset tutkinnon osat. pakolliset 19 osp	Yhteiset tutkinnon osat, valinn. 16 osp	vap. val. 10 osp
Kaksikielinen polku (TOP toisella kotimaisella kielellä)		vaihto Oppimassa				svenska pro	
Yrittäjyyden polku (tarkentuu hankkeessa)		Yritystoinnin suunn. 15 osp	TAI yrityk- sessä toi- mminen 15			yritystoinnin suunn. 2	
Urheilijan polku (ur.akatemia, omaeht. valm., kisat)		lajitaidot liikunta 15 osp (vap.val)				liikunta 5 osp	lajitaidot, liikunta
Kulttuuripolku		työkoke- mus (vap.val)				taide- ja kulttuuri	Taiteellinen toiminta
Omapolku (esim. työvaltainen, tuettu, OmaReitti)		TOP			integrointi TOP mahd. paljon	integrointi TOP mahd. paljon	työkoke- mus

Keski-Pohjanmaan ammattiopisto

Opetussuunnitelma 2016

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto,

Asiakaspalvelun osaamisala

Tarjoilija

laadittu: 26.04.2015

Riikka Myllymäki

päivitetty: 3.5.2016

hyväksytty: 26.6.2015 § 96

Sirkku Purontaus
rehtori

hyväksytty: 30.6.2016 § 98

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Sirkku Purontaus'.

SISÄLLYS

1	HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERINGALAN PERUSTUTKINTO 180 osp	1
1.1	Ammattialan kuvaus, arvoperusta ja perustutkinnon tavoitteet	1
1.2	Elinikäisen oppimisen avaintaitojen kuvaus	6
1.3	Perustutkinnon rakenne	9
1.4	Tutkinnon muodostuminen	11
2	AMMATILLISET TUTKINNON OSAT, 135 osp	12
2.1	Pakollinen tutkinnon osa, 30 osp	12
2.1.1	Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen, 30 osp	12
2.2	Asiakaspalvelun osaamisalan, tarjoilija, pakolliset tutkinnon osat, 60 osp	16
2.2.1	Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp	16
2.2.2	Annosruokien ja juomien myynti, 35 osp	21
2.5.2	A'la Carte –tarjoilu, 20 osp	25
2.5.3	Juomien myynti ja tarjoilu, 20 osp	29
2.5.4	Kahvilapalvelut, 15 osp	33
2.5.5	Kokouspalvelut, 15 osp	37
2.5.6	Majoitusliikkeen varaustoiminnot, 20 osp	40
2.5.8	Pikaruokapalvelut, 15 osp	44
2.5.11	Tilaus- ja juhlatarjoilu, 20 osp	48
2.5.13	Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp	52
2.5.16	Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp	55
2.5.17	Yrityksessä toimiminen, 15 osp	59
2.5.18	Huippuosaajana toimiminen, 15 osp	62
3	YHTEISET TUTKINNON OSAT	66
4	VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT	67
5	OPISKELIJAN OHJAUS JA HENKILÖKOHTAINEN OPISKELUSUUNNITELMA	68
6	TYÖSSÄOPPIMINEN	69
7	KANSAINVÄLISYYS	70
8	ARVIOINTI JA ARVIOINNISTA TIEDOTTAMINEN	70
	LÄHTEET	74
	LIITTEET	74
	Liite 1: Ammatilliset opintopolut	74
	Liite 2: Yhteiset opintopolut	2

1 HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERINGALAN PERUSTUTKINTO 180 osp

1.1 Ammattialan kuvaus, arvoperusta ja perustutkinnon tavoitteet

Ammattialan kuvaus

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.

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.

Ammattialan 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, suvaitsevainen, 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

Ruoan valmistustehtävissä korostuvat hyvät kädentaidot ja vahva ruokatuotantoprosessi- ja hygieniosaaminen. 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 henkilöstöön kuuluva. Tämä korostaa asiakkaiden tarpeiden tunnistamisen tärkeyttä ja myyntitaitojen hyvää hallintaa. Jokaisen on ymmärrettävä, mistä toimipaikan tulos muodostuu ja miten siihen vaikutetaan.

Yrittäjäyys 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, erilainen raportointi ja seuranta tapahtuvat useimmiten sähköisesti.

Ilmastomuutoksen 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.

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 vierailla kielillä ja muutenkin eri kulttuurien tuntemusta.

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

Asiakaspalvelun 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.

Lisäksi ammatillisen peruskoulutuksen tavoitteena on antaa opiskelijalle valmiuksia yrittäjyyteen. Koulutuksen tavoitteena on myös tukea opiskelijoiden kehitystä hyviksi ja tasapainoisiksi ihmisiksi ja yhteiskunnan jäseniksi sekä antaa opiskelijoille jatko-opintovalmiuksien, ammatillisen kehittymisen, harrastusten sekä persoonallisuuden monipuolisen kehittämisen kannalta tarpeellisia tietoja ja taitoja. (L630/1998, 5 § (muutos 787/2014)).

Elinikäisen oppimisen avaintaidot sisältyvät ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimuksiin ja yhteisten tutkinnon osien osaamistavoitteisiin sekä niiden arviointikriteereihin. Avaintaitojen tavoitteena on tukea sellaisen osaamisen kehittymistä, jota tarvitaan jatkuvassa oppimisessa, työelämän tilanteissa selviytymisessä ja tulevaisuuden uusissa haasteissa.

1.2 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 hyväksyttyjä 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 ekologisten, 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. Hän havainnoi, tulkitsee se-

kä arvioi kriittisesti erilaisia mediatuotteita, 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 ja hän 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 käyttää hyödykseen tietoa yhteiskunnan perusrakenteista ja toimintavoista sekä osallistuu rakentavalla tavalla yhteisön toimintaan ja päätöksentekoon. Hän toimii oikeuksiensa ja velvollisuuksiensa mukaisesti sekä työssä että arkielämässä. Hän pyrkii aktiivisella toiminnalla vaikuttamaan epäkohtien poistamiseen. Hän noudattaa tasa-arvo- ja yhdenvertaisuuslakeja. Hän toimii asiallisesti ja työelämän vaatimusten mukaisesti eri kulttuuritaustan omaavien ihmisten kanssa kotimaassa ja kansainvälisissä toiminnoissa.

Opiskelijan terveydentilaa koskevat vaatimukset ammatillisessa peruskoulutuksessa perustuvat Opetushallituksen määräykseen 91/011/2014 (Opetushallitus 2014). Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnossa ei ole määritelty erityisiä terveydentilavaatimuksia. Mikäli opiskelun aikana ilmenee sellaisia terveydellisiä opiskelun esteitä, joita ei voida poistaa, selvitetään mahdollisuus hakeutua muuhun koulutukseen, jonka opiskelijaksi ottamisen edellytykset hän täyttää. Opetushallituksen määräyksen taulukossa 1 on lueteltu tutkintokohtaiset terveydentilavaatimukset ammatillisissa perustutkinnoissa koulutusaloittain ja tutkinnoittain (Opetushallitus 2014).

1.3 Perustutkinnon rakenne

HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO
Tutkinnon muodostuminen ammatillisessa peruskoulutuksessa, 180 osp
2 Amatilliset tutkinnon osat, 135 osp
2.1 Pakollinen tutkinnon osa, 30 osp
2.1.1 Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen, 30 osp (HRC2.1.2.p) ¹
2.2 Asiakaspalvelun osaamisalan, tarjoilija, pakolliset tutkinnon osat, 60 osp
2.2.1 Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp (HRCT2.2.1.p)
2.2.2 Annosruokien ja juomien tarjoilu, 35 osp (HRCT2.2.2.p)
2.3 Hotellipalvelun osaamisalan, vastaanottovirkailija, pakolliset tutkinnon osat, 60 osp
2.3.1 Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp
2.3.2 Vastaanoton asiakaspalvelu, 35 osp
2.4 Ruokapalvelun osaamisala, kokki, pakolliset tutkinnon osat, 60 osp
2.4.1 Lounasruokien valmistus, 40 osp (HRCK2.4.1.p)
2.4.2 Annosruokien valmistus, 20 osp (HRCK2.4.2.p)
2.5 Valinnaiset tutkinnon osat
Opiskelijan on valittava 45 osaamispistettä valinnaisia tutkinnon osia kohdista 2.5.1-2.5.20.

¹ Suluissa on KPEDUn Primuksessa käyttämä koodi. KPEDUn tarjoamat tutkinnon osat on merkitty harmaalla.

- 2.5.1 À la carte -ruoanvalmistus, 20 osp (HRC2.5.1.v)
- 2.5.2 À la carte -tarjoilu, 20 osp
- 2.5.3 Juomien myynti ja tarjoilu, 20 osp (HRC2.5.3.v)
- 2.5.4 Kahvilapalvelut, 15 osp (HRC2.5.4.v)
- 2.5.5 Kokouspalvelut, 15 osp (HRC2.5.5.v)
- 2.5.6 Majoitusliikkeen varaustoiminnot, 20 osp (HRC2.5.6.v)
- 2.5.7 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 15 osp (HRC2.5.7.v)
- 2.5.8 Pikaruokapalvelut, 15 osp (HRC2.5.8.v)
- 2.5.9 Suurkeittiön ruokatuotanto, 20 osp (HRC2.5.9.v)
- 2.5.10 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 20 osp (HRC2.5.10.v)
- 2.5.11 Tilaus- ja juhlatarjoilu, 20 osp (HRC2.5.11.v)
- 2.5.13 Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp (VA2.15.100.v)
- 2.5.14 Tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta, 10–15 osp (HRC2.15.101.v)
- 2.5.15 Tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta* (HRC2.15.102.v)
- 2.5.16 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp (VA2.15.103.v)
- 2.5.17 Yrityksessä toimiminen, 15 osp (VA2.15.104.v)
- 2.5.18 Huippuosaajana toimiminen, 15 osp (HRC2.15.105.v)
- 2.5.19 Paikallisesti tarjottava tutkinnon osa, 5–15 osp (HRC2.15.106.v)
- Moderni gastronomia, 15 osp (HRC2.15.106.1.V)
- 2.5.20 Tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista, 5–15 osp (HRC2.15.107.v)

* Tämän valinnaisen tutkinnon osan laajuudeksi lasketaan 15 osp.

1.4 Tutkinnon muodostuminen

Kuviossa 1 on havainnollistettu perustutkinnon muodostumista moduleittain (KUVIO 1). Väreillä havainnollistetaan opintojen eteneminen tutkinnon osittain. Symbolit kertovat, mihin osiin sisältyy työssäoppiminen ja ammattiosaamisen näyttö.

15 osp	15 osp	15 osp	15 osp
Yht. 15 osp	1. tutkinnon osan pakollinen yhteinen osa 15 osp	Osaamisalan 1. pakollinen tutkinnon osa 15 osp	1. tutkinnon osan pakollinen yhteinen osa 15 osp
Yht. 5 osp	Yht. 15 osp	1. ammatillinen valinnainen 15 osp	Osaamisalan 2. pakollinen osa 15 osp
Osaamisalan 1. pakollinen tutkinnon osa 10 osp			
Osaamisalan 2. pakollinen osa 15 osp	Osaamisalan 2. pakollinen osa 5 osp	3. ammatillinen valinnainen tutkinnon osa 15 osp	3. ammatillinen valinnainen 5 osp
	2. ammatillinen valinnainen tutkinnon osa 10 osp		Vapaasti valittavat 10 osp

KUVIO 1. Moduilit 2016–2017.

2 AMMATILLISET TUTKINNON OSAT, 135 osp

2.1 Pakollinen tutkinnon osa, 30 osp

2.1.1 Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen, 30 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista; • Hygieniosaaminen • Aikaisempi työskentely Majoitus- ja ravitsemisalan yrityksessä • Aikaisempi työskentely asiakaspalvelun työtehtävissä • Mahdolliset aikaisemmat opinnot Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole-massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaa-misen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiske-lijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työ-paikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäop-pimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa kes-kustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammatti-osaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opiskelija työskentelee yrityksen/ työpaikan asiakaspalvelussa tarjoilun ja myynnin tehtävissä, keittiöllä esivalmistuksen ja ruoanvalmistukseen tehtävissä sekä astiahuollon ja siisteyden ylläpidon tehtävissä. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla joko työssäoppimisen yhteydessä tai ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla Osaaminen voidaan osoittaa myös seuraavien tutkinnon osien yhteydessä. • Asiakaspalvelu ja myynti • Lounasruokien valmistus • Kahvilapalvelut Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Arviointikeskustelussa selvitetään toimialan tuntemisen osaaminen. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteerien perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvostamisesta päättäminen	Tutkinnon osassa suoritetaan erillispätevyys; Hygieniosaamisen testi. Ammattiosaamisen näytöstä vastaava opettaja tarkistaa että opiskelija on suorittanut tutkinnon osassa vaadittavan erillispätevyyden hyväksytysti ennen tutkinnon osan arvosanan päättämistä.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta: Ei edellytä aiempia suorituksia

Oppimisympäristö ja menetelmät: Käytännön työtehtävien tekeminen opetuskeittiössä ja opetusravintola Kokkolinnassa tai lounasta valmistavassa työpaikassa

Tutkinnon osassa suoritetaan Hygieniaosaamis testi

Verkko-opintoja / teoriaopintoja

Työssäoppiminen vähintään 14,5 osp

Alan oppikirja Ekokki

Sähköinen oppimateriaali Ekokki

Opiskeltava sisältö/ Toteutus Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä

Käytännön työssä opiskelu Työssäoppimista vähintään 14,5 osp, joka toteutetaan noin 9 viikon aikana.

Työn perustana oleva teorian tieto Muu oppiminen toteutetaan noin 9 viikon aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa ohjausta.

Oppimisen ohjaus Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantaan, osaa minen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö	Oppimisen seurantakohteet/ Oppimisen ohjaus
- 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.	Noudatettavat työajat Oppimisympäristön edellyttämä työasu ja ulkoinen olemus Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen Käytettävät puhdistusmenetelmät ja -aineet Astiahuollon tehtävät Myytävien tuotteiden valmistus: - Kasvikset, juurekset ja tavallisimmat vihannekset (sosekeitot) - Viljatuotteet (puurot) - Maitotaloustuotteet - Marjat ja tavallisimmat hedelmät - Kanamuna (keitetty, paistettu, kokkeli, munakas) - Aamiaistyyppit ja -tuotteet - Jauheliha; mureke, bolognese - Kiisselit, osa- ja kokonestesauustus - Kastikkeet (roux), velouté- ja bechamélkastike, perinteinen suomalainen ruskeakastike - Hiiva- ja vaahtotaikinat Käsityövälineet ja pienkoneet Ruoanvalmistusmenetelmät: - paistaminen, uuni ja liesi - keittäminen - saostaminen Erityisruokavaliot (laktoositon, gluteeniton, maidoton)	Opetuskeittiö: - Keittiön puhtaanapito - Jätteiden lajittelu - Astiahuolto, koneen kokoaminen käyttökuntoon ja puhdistaminen - Perustiedot erityisruokavalioiden - Hygieniasaaminen - Omavalvontasuunnitelmaan perehtyminen ja omavalvonnan tehtävät - Tuotteiden valmistaminen ja esille laittaminen Oppimistehtävät: Suoritetaan ennen työssäoppimista - Kasvikset - Viljat - Kanamuna - Maitotaloustuotteet Opetusravintola Kokkolinnassa / - Työasu, ulkoinen olemus/Hygienia osaaminen - Työaikojen noudattaminen ja käyttäytyminen - Asiakas- ja työtilojen kunnostus - Myynti ja asiakaspalvelu, kassan käyttö - Hygieniatesti EVIRA suoritettuna ennen työssäoppimista Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. Työssäoppiminen: - Työssäoppiminen suoritettuna

	Kassan käyttö Asiakaspalvelu Hygieniosaaminen TO-ohjaus: Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat/ oppimiskeskustelut Oppimispäiväkirja Wilmasa Alan toimipaikat, tuotteet ja palvelut Työkyky ja työturvallisuus	tu
--	--	----

2.2 Asiakaspalvelun osaamisalan, tarjoilija, pakolliset tutkinnon osat, 60 osp

2.2.1 Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista; • Hygieniosaamisen todistus • Työskentely asiakaspalvelun työtehtävissä • Anniskelupassi • Aiemmin suoritettut opinnot Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammattiosaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opiskelija työskentelee anniskeluoikeuksin varustetun ravintolan asiakaspalvelun, ruokien ja juomien myynnin ja tarjoilun sekä alkoholin anniskelun tehtävissä. rekisteröiden myyntiä ja laskuttaen asiakkaita ja palvellen vieraskielisiä asiakkaita. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla työssäoppimisen yhteydessä tai erillisenä ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Arviointikeskustelussa opiskelija esittelee työpaikan liikeidean tai toiminta-ajatuksen. Selvitetään erityisruokavalio- ja ravitsemusosaaminen sekä raaka-aineiden alkuperän tunteminen. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perusteella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tässä tutkinnon osassa ei ole muuta arviointia
6. Tutkinnon osan arvosanasta päättäminen	Tutkinnon osassa suoritetaan erillispätevyys; Alkoholijuomien anniskelu ja anniskeluravintolan vastaavan hoitajan pätevyys, Alkotesti ja työssäoppiminen vähintään 1 kuukausi anniskelutehtävissä. Ammattiosaamisen näytöstä vastaava opettaja tarkistaa että opiskelija on suorittanut tutkinnon osassa vaadittavan erillispätevyyden hyväksytysti ennen tutkinnon osan arvosanan päättämistä. Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä.

Oppimisen etenemisen seuranta:

Suoritetaan pääsääntöisesti ennen Annosruokien ja juomien tarjoilu -tutkinnon osaa.

Tutkinnon osan suorittaminen tuo vastaavan hoitajan pätevyyden alkoholin anniskeluun.

Tutkinnon osassa suoritetaan alkoholilainsäädännön testi.

Tutkinnon osa sisältää työssäoppimista vähintään yhden kuukauden ajan täysin anniskeluoikeuksin varustetussa ravintolassa.

Pätevyydestä tulee maininta tutkintotodistukseen.

Asiakaspalvelu opetusravintola Kokkolinnassa tai ravintolassa.

Teoria- tai verkko-opintoja ja käytännön harjoituksia baariluokassa.

Oppimisympäristö ja menetelmät:	Opetusravintola Kokkolinnassa tai lounasta linjastosta myyvä työpaikka ja anniskeluravintola, tarvittavat teoriaopinnot ja alkoholilainsäädännön testi.
	Työssäoppimista vähintään 12 osp
Opiskeltava sisältö/ Toteutus	Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä
Työn perustana oleva teoriatieto	Muu oppiminen toteutetaan 4 viikon aikana. Sisältyen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa ohjausta.
Integroidut opinnot	Pakollinen ruotsi ja englanti (ellei ole suoritettu aikaisemmin)
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantaan, osaaminen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/Toteutus	Oppimisen seuranta-kohteet /Oppimisen ohjaus
- Kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtiloja - Palvelee asiakkaita toimipaikan liikeidean tai toimintaohjeen mukaan - Hyödyntää alakohdista kielitaitoa asiakaspalvelussa - Myy ruokia, juomia ja tarvittaessa majoituspalveluja asiakkaille tai asiakasryhmille - Osallistuu tarvittaessa majoitusliikkeen asiakkaiden sisään kirjaamiseen ja lähtöselvitykseen - Toimii anniskelu-	Ohjaus oppimistehtävien suorittamiseen ja oppimiskeskustelut, suullinen tai kirjallinen koe 1 Liikeidea ja toiminta-ajatus. - Laatuvaatimukset. - Hinnoitteluperiaatteet - Ravitseminen ja terveellinen ruokavalio - Työkyky - Vaitiolovelvollisuus Kontaktiopetus ja suullinen tai kirjallinen koe 2 - Miedot alkoholijuomat; Oluet, siiderit, lonkerot, rtd, ymv. Ohjaus verkko-opintoihin/oppimiskeskustelut / testit - Anniskelulainsäädäntö - Alan TES	- Koe 1 Liikeidea, Laatu- ja hinnoittelu-osaaminen, Ravitsemusosaaminen - Koe 2 Miedot alkoholijuomat - Anniskelutesti suoritettu - TES -osaaminen - Alakohtainen kielitaito - Hygieniapassi Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriiteriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi.

tehtävissä • Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita • Siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja • Noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • Varmistaa asiakastytytyväisyyden.	• Hygieniosaaminen ja testi Ohjaus kielio-pintoihin/Integroitu käytännön työhön • Alakohtaiset asiakas-palvelun kielio-pinnot (yksilön lähtökohdista) Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimis-ympäristön opiskeltavan sisällön asi-at/oppimiskeskustelut • Työvuorossa toimiminen. • Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen, järjestäminen ja siistiminen. • Asiakaspalvelu • Asiakaspalaute • Ruokien ja juomien tarjoilu; tarjoilutavat ja -välineet. • Linjaston tai noutopöydän hoitaminen. • Juomien tarjoilu. • Anniskelun omavalvonta. • Tilausmääräykset. • Tuotteet ja tuotteiden alkuperä • Myynnin rekisteröiminen ja laskuttaminen; maksutavat. • Vuorovaikutus ja yhteistyö ja vastuullisuus sekä ammattietiikka. • Pelastussuunnitelma	Opetusravintola Kokkolinna /Työssäoppiminen: 7. Työaikojen noudattaminen / käyttäytyminen 8. Ulkoinen olemus ja hygienian noudattaminen 9. Noutopöydästä huolehtiminen ja omavalvontatoimenpiteiden suorittaminen 10. Kassatoiminnot ja asiakkaan laskuttaminen eri maksutavoilla 11. Anniskelutehtävissä toimiminen 12. Asiakaspalautteen hankinta 13. Työssäoppiminen suoritettu
--	---	---

2.2.2 Annosruokien ja juomien myynti, 35 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • työskentely anniskeluravintolan työtehtävissä • työskentely annosruokia tarjoavan ravintolan työtehtävissä • kielitaito suomenkielisillä, ruotsinkielisillä ja muun kielisillä • Anniskelupassi • Hygieniaosaamisen todistus • Hätäensiaputodistus • Ympäristöpassi • aiemmin suoritettut opinnot Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole-massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaa-misen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiske-lijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työ-paikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäop-pimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa kes-kustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaa-jan yhdessä tekemä.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammatti- osaamisen näyttö Ammattiosaami- sen näytön ku- vaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaami- sen osaaminen osoitetaan Arviointikeskuste- lu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opiskelija työskentelee anniskeluoikeuksin varustetussa ravintolas- sa, kunnostaen asiakas- ja työtiloja, myy ja tarjoilee annosruokia ja juomia tilausten mukaan, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita, tilittää myynnin ja toimii alkoholin anniskelutehtävissä sekä palvelee vieraskielisiä asiakkaita. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla työssäoppimisen yhteydessä tai erillisenä ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla Osaaminen voidaan osoittaa myös ammattitaitokilpailussa. Osaaminen voidaan osoittaa myös seuraavien tutkinnon osien yh- teydessä; • A` la carte-tarjoilu Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointi- keskustelussa johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Arviointikeskustelussa selvitetään työpaikan ruokalistan termien, suositusten, erityisruokavalioiden sekä tuotteiden alkupe- rän tunteminen, kustannusrakenteen ja työpaikan turvallisuusohjei- den mukaisen toiminnan tunteminen. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wil- maan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työ- elämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut ar- viointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaa- misen arvi- ointi	Tässä tutkinnon osassa ei ole muuta arviointia
6. Tutkinnon osan arvo- sanasta päättämi- nen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Suoritetaan pääsääntöisesti asiakaspalvelu ja myynti – tutkinnonosan jälkeen
Oppimisympäristö ja menetelmät:	Opetusravintola Kokkolinna ja/tai työpaikka, jossa on A'la Carte -lista ja A-oikeuksin oleva anniskeluravintola, tarvittavat opinnot baarityöskentelyyn tarjoilu- ja baariluokassa. Lisäksi osaamiseen tarvittavat teoriaopinnot. Työssäoppimista vähintään 13 osp
Opiskeltava sisältö/ Toteutus	Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä
Työn perustana oleva teoriatieto	Muu oppiminen toteutetaan 8 viikon aikana. Sisältyen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa ohjausta
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osanminen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/Toteutus	Oppimisen seurantakohteet /Oppimisen ohjaus
Opiskelija - kunnostaa asiakas- ja työtiloja - ottaa vastaan asiakkaista ja palvelee heitä koko palveluprosessin ajan - tuntee myytävät tuotteet ja niiden laatuvaatimukset - esittelee, myy ja tarjoilee ruokia	Kontaktiopetus ja suullinen tai kirjallinen koe - Viinit. - Väkevät alkoholijuomat. - Juomasekoitukset. - Ruokien ja juomien yhdistäminen. - Tarjoilulämpötilat ja –välineet. - Tutustuminen viini-, olut- ja alkoholitoimittajiin. - Alan kustannusrakenne. - Erityisruokavaliot. - Tilausmääräykset.	1. Koe: viinit 2. Koe: väkevät 3. Koe: ruokalistatermit, ruoan ja juoman yhdistäminen 4. Hätäensiapu 5. Ympäristöpassi 6. Alakohtainen kielitaito 7. Hygieniapassi Oppimistehtävät; 8. Alan kustannusrakenne - Hygieniosaaminen. - Anniskelulainsäädän-

ja juomia asiakkaille ja asiakasryhmille - hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa - toimii anniskelu-tehtävissä - rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita - siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja - käyttää gastronomista perussanastoa - varmistaa asiakastyytyväisyyden - arvioi omaa työtä ja toimintaansa	Ohjaus oppimistehtävien suorittamiseen ja oppimiskeskustelut - Gastronominen sanasto ja ruokalistatermit. - Ruoka- ja tapakulttuurit. - Hygieniaoasaaminen. - Anniskelulainsäädännön ajantasaisuus. Ohjaus kieliopintoihin /Integroitu käytännön työhön - Alakohtaiset asiakaspalvelun kieliopinnot (yksilön lähtökohdista) Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat/oppimiskeskustelut - Annosruokien ja juomien tarjoilu ja esittely, erilaiset tarjoilutavat ja – välineet. - Myynnin rekisteröiminen, laskuttaminen ja kassatilitys. - Vuorovaikutus ja yhteistyö ja vastuullisuus sekä ammattietiikka. Vaitiolovelvollisuus. - Palvelun ja tuotteiden laatuvaatimukset. Työvuorossa toimiminen. - Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen, järjestäminen ja siistiminen, liinoitus, lautasliinojen taittomallit, kattaminen ja koristelu. - Tarjoilutavat ja – välineet.	nön ajantasaisuus. Tilausmääräykset. 9. Ruoka- ja tapakulttuuri Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkimuksen osan aikana ja lopuksi. Opetusravintola Kokkolinnassa/ Työssäoppiminen/ Työtä tekemällä oppiminen 10. Aikataulujen noudattaminen 11. Pukeutuminen/siisteys 12. Annosruokien ja juomien esittely myynti ja tarjoilu 13. Anniskelu 14. Asiakaspalautteen hankkiminen 15. Myynnin rekisteröinti ja laskutus sekä kassatilityksen tekeminen 16. Vaitarjoilun harjoittelu 17. Työssäoppiminen suoritettu
--	---	--

2.5.2 A'la Carte –tarjoilu, 20 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • työskentely anniskeluravintolan työtehtävissä • työskentely A'la carte ruokia tarjoavan ravintolan työtehtävissä • anniskelupassi • aiemmin suoritettut opinnot • Asiakaspalvelu ja myynti tutkinnon osassa suoritettu: - Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajanpalveluita koskeva TES -osaaminen Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole-massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaa-misen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiske-lijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työ-paikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäop-pimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa kes-kustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaa-jan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
4. Ammatti- osaamisen näyttö Ammattiosaami- sen näytön ku- vaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaami- sen osaaminen osoitetaan Arviointikeskuste- lu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opiskelija työskentelee anniskelu-oikeuksin varustetussa ruokaravintolassa esitellen, myyden ja tarjoillen a´la carte –ruokia ja juomia. Tarjoilee lautasannoksia ja annostelee tai nostelee ruokia sekä osallistuu saliruoanvalmistukseen. Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita ja tekee tarjoilijan tilityksen. Toimii alkoholin anniskelutehtävissä ja palvelee vieraskielisiä asiakkaita. Tarvittaessa ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa esim. Opetusravintola Kokkolinnassa saliruoanvalmistuksen osalta. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla työssäoppimisen yhteydessä tai erillisenä ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla. Osaaminen voidaan osoittaa myös ammattitaitokilpailussa. Osaaminen voidaan osoittaa myös seuraavien tutkinnonosien yhteydessä: • Annosruokien ja juomien tarjoilu Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Arviointikeskustelussa selvitetään työpaikan ruokalistan termien, suositusten, erityisruokavalioiden sekä tuotteiden alkuperän tunteminen sekä selvitetään ravintolan palvelumallin tunteminen asiakaspalautteen hankinnassa. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tässä tutkinnon osassa ei ole muuta arviointia
6. Tutkinnon osan arvosanasta päättäminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Suoritetaan pääsääntöisesti Asiakaspalvelu ja myynti – tutkinnon osan sekä Annosruokien ja juomien tarjoilu – tutkinnon osan jälkeen.
Oppimisympäristö ja menetelmät:	Anniskeluoikeudet omaavassa a´la carte - ruokia sekä viinejä listalta tarjoavassa työpaikassa. Lisäksi tarvittava osaaminen kontaktiopetus, verkko-opinnot / teoriaopinnot. Työssäoppimista vähintään 15 osp.
Opiskeltava sisältö/ Toteutus	Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä
Työn perustana oleva teoriatieto	Työpaikalla tapahtuva oppiminen, ohjeistukseen varataan yksi 6h päivä. Sisältöjen toteutus 1 viikon aikana. Lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee ja saa ohjausta.
Integroidut opinnot	Pakollinen ruotsi ja englanti (ellei ole suoritettu aikaisemmin)
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaaminen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö /Toteutus	Oppimisen seuranta-kohteet /Oppimisen ohjaus
Opiskelija • 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	Kontaktiopetus opetusravintola Kokkolinnassa • Ruokien ja juomien yhdistäminen. • A´la carte -ruokien ja juomien tarjoilu ja esittely, suositteleminen, tarjoilutavat ja –välineet. Erikoisruokien tarjoilu. • Palveluetiketti. Ohjaus oppimistehtävien suorittamiseen ja oppimiskeskustelut ja	1. Lautasten kantaminen 2. Vatitarjoilu ja Saliruokien valmistus 3. Nostelu ja Annostelu 4. Palveluetiketti 5. Hygieniapassi 6. Anniskelupassi

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 asiakas-tyytyväisyyden • tekee tarjoilijatilityksen • siistii asiakas- ja työtiloja • työskentelee yhteistyössä keittiöhenkilöstön kanssa.	testit • Gastronominen sanasto ja ruokalistatermit. • Ruoka- ja tapakulttuurit. • Erityisruokavaliot Verkko-opinnot, oppimiskeskustelut ja testit • Hygieniosaaminen. • Anniskelulainsäädännön ajantasaisuus. • Mara-alan TES. Ohjaus kieliopintoihin/Integroitu työpaikalla tapahtuvaan oppimiseen • Alakohtaiset asiakaspalvelun kielioinnit (yksilön lähtökohdista) Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat/oppimiskeskustelut • Myynnin rekisteröiminen, laskuttaminen ja kassatilitus. • Työvuorossa toimiminen. Suunnittelee työtehtäviä. • Vaitiolovelvollisuus. • Palvelun tunteminen sekä tuotteiden raaka-aineiden ja alkuperän ja laatuvaatimusten tunteminen. • Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen, järjestäminen ja siistiminen, liinoitus, kattaminen ja koristelu. • Tarjoilutavat ja – välineet	Oppimistehtävät; 7. Ruoka- ja tapakulttuurit Kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. Työtä tekemällä oppiminen/ Työssäoppiminen 8. Asiakaspalvelu ruotsin- ja suomenkielellä. 9. Aikataulujen noudattaminen 10. Ruokalistan hallinta 11. Tarjoilijan ulkoasu 12. Asiakaspalautteen hankkiminen 13. A´la carte ruokien ja juomien esittely, suosittelu, myynti ja tarjoilu 14. Saliruoanvalmistus 15. Vatitarjoilu ja anostelu 16. Kassan tai kassa-järjestelmän käyttö ja tilityksen tekeminen 17. Työssäoppiminen suoritettu
---	---	--

2.5.3 Juomien myynti ja tarjoilu, 20 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • kielitaito suomenkielisillä, ruotsinkielisillä ja muun kielisillä • alakohtainen kielitaito osoitettu jossakin perustutkinnon valinnaisessa tutkinnon osassa; - Kahvilapalvelut - Pikaruokapalvelut - Kokouspalvelut - Tilaus- ja juhlatarjoilu • Anniskelupassi • Asiakaspalvelu ja myynti-tutkinnon osassa suoritettut; - Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajanpalveluita koskeva TES-osaaminen - tuotetiedot /miedot alkoholijuomat • Annosruokien ja juomien- tutkinnon osassa suoritettut - tuotetiedot /väkevät alkoholijuomat • Yli 18-vuotiaana hankittu työkokemus anniskelutehtävistä • mahdolliset alkoholien anniskeluun suoritettut opinnot/osaaminen Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammatti-osaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opiskelija työskentelee alkoholien anniskelussa, kunnostaen myynti-tilat myyden, esitellen ja tarjoillen alkoholijuomia. Rekisteröiden ja laskuttaen asiakkaita ja tilittäen vuoromyynnin. Palvellen myös vieraskielisiä asiakkaita. Tarvittaessa ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa esim. ope- tusravintola Kokkolinnassa vuorotilityksen osalta. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla työssäoppimisen yhteydessä tai erillisenä ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla Osaaminen voidaan osoittaa myös seuraavien tutkinnon osien yhteydessä: • Asiakaspalvelu ja myynti • Annosruokien ja juomien tarjoilu Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella.. Arviointikeskustelussa selvitetään opiskelija osaaminen koskien alkoholien käyttötapoja, valmistusmenetelmiä ja hintoja. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työ- elämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosanasta päättäminen	Tutkinnon osassa kokonaisen osaamisalan opiskelija suorittaa erillispätevyyden; Alkoholijuomien anniskelu ja anniskeluravintolan vastaavan hoitajan pätevyys, Alkotesti ja työssäoppiminen vähintään 1 kuukausi anniskelutehtävissä.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	Ammattiosaamisen näytöstä vastaava opettaja tarkistaa että opiskelija on suorittanut tutkinnon osassa vaadittavan erillispätevyyden hyväksytysti ennen tutkinnon osan arvosanan päättämistä. Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta:

Ei edellytä aiempia suorituksia, mutta pääsääntöisesti 18 vuoden ikää ennen työssäoppimista.

Tutkinnon osan osaaminen syventää tarjoilijan baariosaamista.

Erillispätevyys kokin osaamisala:

Tutkinnon osan suorittaminen tuo vastaavan hoitajan pätevyyden alkoholin anniskeluun, kokin osaamisalan opiskelijalle.

Tutkinnon osassa suoritetaan alkoholilainsäädännön testi.

Pätevyydestä tulee maininta tutkintotodistukseen.

Oppimisympäristö ja menetelmät:

Tutkinnon osa sisältää työssäoppimista vähintään yhden kuukauden ajan täysin anniskeluoikeuksin varustetussa ravintolassa. (Valviran määräys)

Opiskeltava sisältö/ Toteutus

Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä

Käytännön työssä opiskelu

Työssäoppimista vähintään 8 osp, joka toteutetaan noin 5 viikon aikana.

Työpaikalla tapahtuva oppiminen ja muu tarvittava osaaminen käytännön harjoituksia baariluokassa, verkko-opintoja.

Työn perustana oleva teoriatieto

Muu oppiminen toteutetaan noin 8 viikon aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa ohjausta.

Integroidut opinnot

Pakollinen ruotsi ja englanti
(ellei ole suoritettu aikaisemmin)

Oppimisen ohjaus

Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaa minen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/Toteutus	Oppimisen seurantakohteet/Oppimisen ohjaus
- 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 asia-	Baariluokassa /mahdollinen tutustumiskäynti baariin Perustiedot alkoholijuomista Tuotetiedot, käyttötavat ja lämpötilat ja käytettävät lasit/tarjoiluastiat - miedot: oluet, siiderit, lonkerot - väkevät Juomasekoitukset ja drinkit - raaka-aineet, välineet, tarjoiluastiat ja valmistus Verkko-opinnot ja oppimiskeskustelu Alkoholin anniskelua koskeva lainsäädäntö ja alkotesti Mara-alan, TES Integroituna työpaikalla tapahtuvaan oppimiseen Alakohtaiset asiakaspalvelun kieliopinnot - Alakohtaiset asiakaspalvelun kieliopinnot (yksilön lähtökohdista) Työpaikalla tapahtuva oppimi-	- Miedot alkoholijuomat, koe - Väkevät alkoholijuomat, koe - Juomasekoitukset ja drinkit käytännön koe - Alkopassi - Alakohtainen kielitaito - Mara-alan TES -osaaminen - Haastavat asiakastilanteet Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. <i>Työssäoppimisen yhteydessä:</i> - Työaikojen noudattaminen - Työtilojen/pisteen kunnostaminen - Asiakaspalvelu myös vieraskieliset - Juomien tarjoilu, suosittele

kas- ja työtiloja sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä • työskentelee yhteistyössä muun henkilöstön kanssa	nen Asiakaspalvelu anniskelutehtävissä - palvelumalli ja asiakaspa-laute • turvallisuus Alkoholimyynnin rekisteröinti • neljännesvuosi-ilmoituksen edellyttämä tapa • harmaa talous	ja myynti 12. Vuorotilityksen teko 13. Työssäoppiminen suoritettu (vähintään 1 kk)
---	---	--

2.5.4 Kahvilapalvelut, 15 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista; • Kielitaito suomenkielisillä, ruotsinkielisillä ja muun kielisillä • alakohtainen kielitaito osoitettu jossakin perustutkinnon valinnaisessa tutkinnon osassa; - Juomien myynti ja tarjoilu - Pikaruokapalvelut - Kokouspalvelut - Tilaus- ja juhlatarjoilu • Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajanpalveluita koskeva TES-osaaminen • Hygieniaosaamisen todistus • Aikaisempi työskentely kahvilan työtehtävissä • Mahdolliset aikaisemmat opinnot Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole-massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammatti-osaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opiskelija toimii kahvilan työtehtävissä. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, valmistaa tai valmistelee tuotteita tai palveluita, rekisteröi myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Opiskelija osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla joko työssäoppimisen yhteydessä tai ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla Osaaminen voidaan osoittaa myös seuraavien tutkinnon osien yhteydessä. • Majoitus- ja ravitsemuspalveluissa toimiminen • Asiakaspalvelu ja myynti Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Arviointikeskustelussa selvitetään kahvilatuotteiden tuntemus. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosanasta päättäminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Ei edellytä aiempia suorituksia
Oppimisympäristö ja menetelmät:	Kahvila tai kahvilapalveluja myyvä toimipaikka
Opiskeltava sisältö/ Toteutus	Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä
Työn perustana oleva teoriatieto	Työpaikalla tapahtuva oppiminen, lisäksi tarvittava osaaminen verkko-opinnot / teoriaopinnot. Ohjeistukseen varataan yksi 6h päivä. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee ja saa ohjausta Opinnot sisältävät työssäoppimista 12 osp, noin 8 viikkoa.
Integroidut YTO-opinnot	Pakollinen ruotsi ja englanti (ellei ole suoritettu aikaisemmin)
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantaan osaan osan tunnistettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/Toteutus	Oppimisen seurantakohteet/Oppimisen ohjaus
• 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 asiakastyytyväisyyden.	Oppimistehtävät ja oppimiskeskustelut • Kahvilatuotteiden tuntemus • Erityisruokavaliot • Juomatuotteiden valmistus ja tarjoilu • Mara-alan TES Ohjaus kieliohjeisiin / Integroitu työpaikalla tapahtuvaan oppimiseen • Alakohtaiset asiakaspalvelun kieliohjeet (yksilön lähtökohdista) Verkko-opinnot • Mara-alan TES, oppimiskeskustelu • Hygieniasaaminen ja hygieniasaamistesti (passi) Työssäoppiminen • Seurantakohteiden mukaiset työtehtävät	1. Hygieniapassi 2. Alakohtainen kielitaito 3. Mara-alan TES Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. Työssäoppiminen 4. Työaikojen noudattaminen 5. Työasu 6. Asiakaspalvelu ja palautteen hankkiminen 7. Tilojen kunnostaminen 8. Kahvilan tuotteiden valmistus ja esille laitto 9. Kassajärjestelmän käyttö 10. Kahvilan laitteiden käyttö 11. Omavalvonta 12. OPPIMISTEHTÄVÄ - erikoiskahvit - alkuperämaakahvit - teelaadut 13. TYÖSSÄOPPIMINEN SUORITETTU

2.5.5 Kokouspalvelut, 15 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • Hygieniosaamisen todistus • kielitaito suomenkielisillä, ruotsinkielisillä ja muun kielisillä • alakohtainen kielitaito osoitettu jossakin perustutkinnon valinnaisessa tutkinnon osassa; - Kahvilapalvelut - Pikaruokapalvelut - Juomien myynti ja tarjoilu - Tilaus- ja juhlatarjoilu • aiemmin suoritettut opinnot • työkokemus kokouspalveluissa toimimisesta Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammatti- osaamisen näyttö Ammattiosaami- sen näytön ku- vaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaami- sen osaaminen osoitetaan Arviointikeskuste- lu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opiskelija työskentelee kokouspalvelun työtehtävissä, kunnostaen kokoustilat, varmistaen kokousvälineiden toimivuuden ja tarjoillen kokousruokia ja juomia. Palvellen myös vieraskielisiä asiakkaita. Tarvittaessa ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla työssäoppimisen yhteydessä tai erillisenä ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla. Osaaminen voidaan osoittaa myös ammattitaitokilpailussa, mikäli kilpailutehtävä kattaa tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset. Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Arviointikeskustelussa selvitetään työpaikan kokoustuotteiden tunteminen ja turvallisuusohjeiden mukaisen toiminnan osaaminen. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaa- misen arvi- ointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvo- sanasta päättämi- nen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Ei edellytä aiempia opintoja
Oppimisympäristö ja menetelmät:	Kokouspalveluja myyvä yritys Työssäoppimista vähintään 10 OSP
Opiskeltava sisältö / Toteutus	Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä
Työn perustana oleva teorian tieto	Työpaikalla tapahtuva oppiminen ja työssäoppiminen, lisäksi tarvittava osaaminen verkko-opinnot / teoriaopinnot. Ohjeistukseen varataan yksi 6h päivä. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee ja saa ohjausta
Integroidut opinnot	Pakollinen ruotsi ja englanti (ellei ole suoritettu aikaisemmin)
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osanminen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/Toteutus	Oppimisen seurantakohteet/ Oppimisen ohjaus
• 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 tarjoilu-tehtävät • tekee yhteistyötä muun tarvittavan henkilöstön kanssa	Ohjaus verkko-opintoihin/ oppimiskeskustelut/testi • Hygieniaosaaminen Ohjaus kieliopintoihin / Integroitu työpaikalla tapahtuvaan oppimiseen • alakohtaiset kieliopinnot (yksilön lähtökohdista) Oppimistehtävät/ohjaus työssäoppimisen aikana / oppimiskeskustelut • Kokoustuotteet, -palvelut ja –paketit; sisältö ja hinnat • Kokoustilat, pöytämuodot	1. Hygieniaosaaminen 2. Alakohtainen kielitaito Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. Työtä tekemällä oppiminen/ Työssäoppiminen 3. Työaikojen noudattaminen /käyttäytyminen 4. Ulkoinen olemus ja hygienian noudattaminen 5. Kokouspalveluissa toimiminen

• hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä • varmistaa asiakastytytyväisyyden	• Kokousvälineet ja laitteet Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat/oppimiskeskustelut • Tilausmääräys • Turvallisuusohjeet, hätäpoistumistiet • Vaitiolovelvollisuus	6. Kokoustarjoilun hoitaminen 7. Asiakaspalautteen hankkiminen 8. Vieraskielisten asiakkaiden palvelu 9. Oma valvonta 10. Työssäoppiminen suoritettu
--	--	---

2.5.6 Majoitusliikkeen varaustoiminnot, 20 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • Kielitaito suomenkielisillä, ruotsinkielisillä ja muun kielisillä • alakohtainen kielitaito osoitettu jossakin perustutkinnon valinnaisessa tutkinnon osassa; • työskentely majoitusliikkeen vastaanoton työtehtävissä • aiemmin suoritettut opinnot Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole-massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammatti-osaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu	Opiskelija työskentelee majoitusliikkeen myynti- ja varaustoiminnan asiakaspalvelussa ja esittelee ja myy tuotteita ja palveluja yksilö- ja ryhmäasiakkaille varausjärjestelmää ja kanta-asiakasrekisteriä käyttäen sekä osallistuu yrityksen markkinointiviestinnän toimenpiteisiin. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla työssäoppimisen yhteydessä tai erillisenä ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla. Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Arviointikeskustelussa selvitetään asiakastytytyväisyyden varmistaminen, alueen matkailualan jälleenmyyjien ja työpaikan sidosryhmien sekä tuotteiden ja palveluiden tunteminen sekä niiden hinnoitteluperiaatteet.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tässä tutkinnon osassa ei ole muuta arviointia
6. Tutkinnon osan arvosanasta päättäminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Edellyttää vähintään Asiakaspalvelu ja myynti – tutkinnon osan osaamisen tai työkokemusta alalta.
Oppimisympäristö ja menetelmät:	Hotelli / Majoitusliike, jossa sähköinen varausjärjestelmä
	Työssäoppimista vähintään 15 OSP
Opiskeltava sisältö/ Toteutus	Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä
Työn perustana oleva teorian tieto	Työpaikalla tapahtuva oppiminen, lisäksi tarvittava osaaminen, verkko-opinnot / teoriaopinnot, lähiopetus, oppimiskeskustelut Sisältöjen toteutuksen ohjeistus_2pv (15 h) aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa ohjausta
Integroidut opinnot	Pakollinen ruotsi ja englanti (ellei ole suoritettu aikaisemmin)

Oppimisen ohjaus

Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaaminen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/Toteutus	Oppimisen seurantakohteet/ Oppimisen ohjaus
• 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	Ohjaus verkko-opintoihin/ oppimiskeskustelu ja testit • Hygieniosaaminen ja testi Kontaktiopetus • Häätäensiapu (4 h) Ohjaus oppimistehtävien suorittamiseen ja oppimiskeskustelut • Matkailualan sidosryhmät. Ohjaus kielio-pintoihin/Integroitu työpaikalla tapahtuvaan oppimiseen • Alakohtaiset asiakaspalvelun kielio-pinnot (yksilön lähtökohdista) Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asi-at/oppimiskeskustelut • Hotellin palvelut ja –paketit; sisältö ja hinnat. • Kansainväliset tilaus- ja peruutusehdot. • Hygieniosaaminen ja majoitusliikkeen oma-	1. Häätäensiapu 2. Hygieniapassi Oppimistehtävä: 3. Matkailualan jälleenmyyjät ja muut sidosryhmät Kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi Työssäoppiminen/ työtä tekemällä oppiminen: 4. Työaikojen ja -ohjeiden noudattaminen 5. Ulkoinen olemus 6. Työtilojen kunnostaminen 7. Varaustilanteen seuraaminen ja varauksen kirjaaminen järjestelmään 8. Tuotteiden ja palvelujen esittely ja myynti 9. Kanta-asiakasrekisterin käyttäminen 10. Tilausmääräysten seuraaminen ja kirjaaminen

• varmistaa asiakastytyväisyyden.	valvonta. • Turvallisuusohjeet, hätäpoistumistiet. • Vaitiolovelvollisuus	11. Vieraskielisten asiakkaiden palvelu 12. Asiakaspalautteen hankkiminen 13. Informoi tilaus- ja peruutusehdoista 14. Työssäoppiminen suoritettu
-----------------------------------	--	--

2.5.8 Pikaruokapalvelut, 15 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista; • Kielitaito suomenkielisillä, ruotsinkielisillä ja muun kielisillä • alakohtainen kielitaito osoitettu jossakin perustutkinnon valinnaisessa tutkinnon osassa; - Juomien myynti ja tarjoilu - Kahvilapalvelut - Kokouspalvelut - Tilaus- ja juhlatarjoilu • Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajanpalveluita koskeva TES-osaaminen • Hygieniosaamisen todistus • Aikaisempi työskentely pikaruokayrityksessä • Mahdolliset aikaisemmat opinnot Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole-massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammatti-osaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opiskelija toimii pikaruokayrityksen liikeidean mukaisesti asiakaspalvelutehtävissä. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, varustaa myyntitiskin, valmistaa tai valmistelee tuotteita tai palveluita, rekisteröi myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Opiskelija osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohdallisen kielitaitonsa. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla joko työssäoppimisen yhteydessä tai ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla Osaaminen voidaan osoittaa myös seuraavien tutkinnon osien yhteydessä. • Majitus- ja ravitsemuspalveluissa toimiminen Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Arviointikeskustelussa selvitetään tuotetun erityisruokavaliot huomioiden. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosanasta päättäminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Ei edellytä aiempia suorituksia
Oppimisympäristö ja menetelmät:	Pikaruokapalveluja myyvä yritys tai toimipaikka Työpaikalla tapahtuva oppiminen, lisäksi tarvittava osaaminen verkko-opinnot / teoriaopinnot Opinnot sisältävät työssäoppimista 12 osp, noin 8 viikkoa.
Opiskeltava sisältö/ Toteutus	Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä
Työn perustana oleva teorian tieto	Työpaikalla tapahtuva oppiminen, lisäksi tarvittava osaaminen verkko-opinnot / teoriaopinnot. Ohjeistukseen varataan yksi 6h päivä. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee ja saa ohjausta.
Integroidut YTO-opinnot	Pakollinen ruotsi ja englanti (ellei ole suoritettu aikaisemmin)
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaa

minen tunnistettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö /Toteutus	Oppimisen seurantakohteet /Oppimisen ohjaus
• kunnostaa myynti-, työ- ja asiakastilat • valmistaa ja valmis- telee toimipaikan pi- karuokia • pitää huolta myytävien tuotteiden riit- tävyydestä ja laa- dusta • suosittelee, myy ja pakkaa pikaruoka- ja juomatuotteita huomioiden erityis- ruokavaliot • toimii asiakaspalve- lussa • hyödyntää alakoh- taista kielitaitoa asiakaspalvelussa • rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita • siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä • noudattaa omaval- vontasuunnitelmaa	Ohjaus oppimistehtävien suo- rittamiseen ja oppimiskeskus- telut: • Hygieniaosaaminen ja testi • Erityisruokavaliot • Mara-alan TES Ohjaus kieliohjeisiin / Integroitu työpaikalla tapahtu- vaan oppimiseen: • Alakohtaiset asiakas- palvelun kieliohjeet (yksilön lähtökohdista) Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskelta- van sisällön asi- at/oppimiskeskustelut: Pikaruokayrityksen tuotetun- temus • erityisruokavaliotuotteet • eri jalostusasteella ole- vien tuotteiden käyttä- minen Koneiden ja laitteiden käyttä- minen ja puhdistaminen Työssäoppiminen • Seurantakohteiden mu- kaiset työtehtävät	1. Hygieniaosaaminen 2. Alakohtainen kielitaito 3. Mara-alan TES Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriteeriperus- teinen Itsearviointi ja opetta- jan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lo- puksi. Työssäoppiminen: 4. Työaikojen noudattaminen 5. Työasu 6. Asiakaspalvelu ja palaut- teen hankkiminen 7. Tilojen kunnostaminen 8. Pikaruokayrityksen tuotteiden esivalmistus, valmistus ja esille laitto 9. Kassajärjestelmän käyttö 10. Pikaruokaravintolan lait- teiden käyttö 11. Omavalvonta 12. OPPIMISTEHTÄVÄ • pikaruokaravintoloiden liikeideat • franchising • kustannusosaaminen / hävikin seuranta • Ympäristöpassi 13. TYÖSSÄOPPIMINEN SUORITETTU

2.5.11 Tilaus- ja juhlatarjoilu, 20 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • Alakohtainen kielitaito suomenkielisillä, ruotsinkielisillä ja muun kielisillä • Alakohtainen kielitaito osoitettu jossakin perustutkinnon valinnaisessa tutkinnon osassa; - Kahvilapalvelut - Pikaruokapalvelut - Kokouspalvelut - Juomien myynti ja tarjoilu • Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palveluita koskeva TES-osaaminen osoitettu Asiakaspalvelu ja myynti -tutkinnon osassa • Hygieniosaamisen todistus • Anniskelupassi/ anniskeluosaaminen • Erityisruokavalio-osaaminen • Yli 18-vuotiaana hankittu työkokemus anniskelutehtävistä • mahdolliset aiemmin suoritettut opinnot Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole-massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaa-misen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työ-paikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäop-pimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa kes-kustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammattiosaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opiskelija työskentelee ennalta varattujen tilaus- ja juhlatilaisuuksien asiakaspalvelutehtävissä, kunnostaen asiakas- ja työtiloja, tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita myös alkoholijuomia sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä, palvellen myös vieraskielisiä asiakkaita. Tarvittaessa ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa esim. aniskelun tai tarjoilutapojen osalta opetusravintola Kokkolinnassa. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla työssäoppimisen yhteydessä tai erillisenä ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla Osaaminen voidaan osoittaa myös ammattitaitokilpailussa. Osaaminen voidaan osoittaa myös seuraavien tutkinnon osien yhteydessä: • Annosruokien ja juomien tarjoilu • A`la carte-tilaus Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Arviointikeskustelussa selvitetään asiakastytyytyväisyyden varmistaminen. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosana	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
nasta päättä- minen	Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Edellyttää vähintään Asiakaspalvelu ja myynti – tutkinnon osan osaamisen tai työkokemusta alalta
Oppimisympäristö ja menetelmät:	Tilaus- ja juhlapalveluja myyvä yritys. Lisäksi tarvittava osaaminen lähiopetus, verkko-opinnot.
Opiskeltava sisältö/ Toteutus	Opinnot sisältävät työssäoppimista vähintään 12 osp. Merkitään lukujärjestykseen tunteina.
Työn perustana oleva teoriatieto	Työpaikalla tapahtuva oppiminen. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus toteutetaan yhden päivän aikana (6 h), lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa ohjausta.
Integroidut YTO-opinnot	Pakollinen ruotsi ja englanti (ellei ole suoritettu aikaisemmin)
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantaan, osaa minen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö /Toteutus	Oppimisen seurantakohteet /Oppimisen ohjaus
• perehtyy tilauksen ennakotietoihin ja selvittää tilaisuuden luonteen	Ohjaus oppimistehtävien suorittamiseen, verkko-opinnot ja testi Hygieniosaaminen ja testi	1. Hygieniapassi 2. Alakohtainen kielitaito 3. Alkoholilainsäädäntö 4. TES -osaaminen

• kunnostaa ja varustaa tilaisuuden ja juhlan asiakas- ja työympäristön tilaisuuden luonteen mukaan • käyttää sujuvasti tilaisuuden 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.	Alkoholiasiat ravintolassa, testi Mara-alan TES Oppimistehtävä ja oppimiskeskustelut: Erityisruokavaliot Ohjaus kielio-pintoihin/Integroitu työpaikalla tapahtuvaan oppimiseen • Alakohtaiset asiakaspalvelun kielio-pinnot (yksilön lähtökohdista) Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat/oppimiskeskustelut Omavalvonta erityistilanteissa Etiketti- ja tapakulttuuri Alakohtaiset kielio-pinnot Tilausmääräys Tarjoiluasiat ja välineet Asiakaspalaute Erityisruokavaliot	5. Erityisruokavalio-osaaminen Oppimistehtävä 6. Omavalvonta 7. Etiketti ja tapakulttuuri Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriteeripe-rusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. Työssäoppiminen: 8. Työaikojen noudattaminen /käyttäytyminen 9. Ulkoinen olemus ja hygienian noudattaminen 10. Ruokien nosteleminen 11. Vatitarjoilu 12. Ruokien tarjoaminen 13. Anniskelu 14. Asiakaspalautteen hankkiminen 15. Vieraskielisten asiakkaiden palvelu 16. Omavalvonnan suorittaminen 17. Työssäoppiminen suoritettu
---	---	---

2.5.13 Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnistamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa osaamisen tunnistamista voi tapahtua esimerkiksi seuraavasti: • Opinnot ammattikorkeakoulussa, avoimessa yliopistossa, yliopistossa • Opiskelija on toiminut yrittäjänä, johtavassa asemassa yrityksessä tai perheyrityksessä sellaisissa tehtävissä, jotka vastaavat tutkinnossa olevia vaatimuksia Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnistamisen ja tunnistamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole-massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnistamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. • Ei erillisiä osa-alueita: Opettaja/t kirjaavat oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnon osittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimiseen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan
4. Ammattiosaamisen näyttö	Näyttötodistukseen tulee yksilöllinen kuvaus näytöstä.

Oppimisen etenemisen seuranta	Ei edellytä aiempia suorituksia
Oppimisympäristö ja menetelmät:	Oppilaitosympäristö ja verkkoympäristö
	Teoriaopinnot/verkko-opinnot.

Oppimisen ohjaus:	Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaaminen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan toiveita oppimismenetelmien käytöstä ja ohjaa opiskelijan oppimista valitun menetelmän mukaisesti. Opettaja tiedottaa opiskelijoille osaamisen tunnustamisen mahdollisuudesta. Opiskelija voi pyytää osa-alueen opettajalta osaamisen tunnustamista osa-alueen osasta. Opiskelijan on osoitettava osaamisensa dokumenteilla tai näytöllä.
Opiskeltava sisältö/Toteutus	Toteutetaan jakson aikana tai lukuvuoden aikana ja teoria-opinnot merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa tarvittaessa ohjausta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/Toteutus	Oppimisen seuranta-kohteet/Oppimisen ohjaus
• arvioida oman osaamisensa tuotteistamista tai markkinoilla olevaa • liiketoimintamahdollisuutta • selvittää perustettavan yrityksen liiketoimintaympäristöä ja kilpailutilannetta • esittää liikeidean ja yritysmuodon • laatia yritykselle liiketoimintasuunnitelman • laatia yrityksen pe-	Ohjaus oppimistehtävien suorittamiseen kontaktiopetuksen ja verkko-opetus materiaalin kautta • Tutustuu innovatiivisiin suomalaisiin yrityksiin ja oman alueensa yritystoimintaan • Kartoittaa markkinatilannetta Suomessa ja lähialueella. Tutustuu oman alansa menestyviin tuotteisiin/palveluihin • Omien vahvuuksien ja mielenkiinnonkohteiden kartoittaminen Kontaktiopetus/verkko-opetus materiaalin käyttöön ohjaaminen • Yrityksen perustamista kos-	1. Minä yritys SWOT 2. Erotu massasta markkinaselvitys ja kilpailutilanneanalyysi 3. Liiketoimintasuunnitelma Tutkinnon osan aikana ja lopuksi annetaan kannustavaa palautetta sekä tehdään kriteeriperusteinen itsearviointi

rustamiseen liittyvät asiakirjat	kevat toimet liiketoiminta-suunnitelman tekemisessä: - o liikeidea - o luvanvaraiset toimialat - o sidosryhmät - o yritysmuodot - o hinnoittelu ja kannattavuus - o rahoitus ja taloushallinto - o mainonta ja markkinointi - o vakuutukset - o riskien hallinta - o rekisteröintiasiat - o yhteiskuntavastuu	
----------------------------------	---	--

2.5.16 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • Työkokemus työpaikkaohjaajana toimiminen Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteuttaminen määritetään opiskelijakohtaisesti (HOPS) Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa kes-

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
	kustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammattiosaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opiskelija osoittaa osaamisensa 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. Näyttötodistukseen tulee yksilöllinen kuvaus näytöstä. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla joko työssäoppimisen yhteydessä tai ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla. Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa, johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Opiskelija analysoi oman työssäoppimisensa ja ammattiosaamisen näyttönsä arvioinnit. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosanasta päättäminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä

Oppimisen etenemisen seuranta: Pääsääntöisesti edellyttää vähintään yhden Tutkinnon osan suorittamista, jossa osaaminen on Ositettu työpaikalla ammattiosaamisen näytöllä.

Oppimisympäristö ja menetelmät: Oman alan työpaikka ja /tai oppilaitos

Opinnot sisältävät työssäoppimista yksilöllisen HOPS:n mukaisesti. Materiaalilinkkejä
<http://www.educa-instituutti.fi/KOONTA2008-2012/assets/docs/tyossaoppimisen-tueksi-kehitettyja-materiaaleja.pdf>

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö	Oppimisen seuranta-kohteet
- 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 sovitella näkemyseroja toimia erilaisten oppijoiden ja työtovereiden kanssa - vastaanottaa ja antaa kehittävää palautetta	Perehtyminen oman perustutkinnon tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin ja kriteereihin Ammattiosaamisen näytön suunnittelu valittuun tutkinnon osaan - työtehtävät - kesto/toteutus - arvioijat Opiskelijan perehdyttämiseen kuuluvat asiat; Oman alan - työtehtävät ja mahdollisuudet - koulutusmahdollisuuksia Palaute ja kehittäminen http://www.educa-instituutti.fi/media/julkaisut/tyopaikkaohjaaja-opiskelijan-ohjaajana.pdf Tutkinnon osan arviointisuunnitelma Näytön kuvauksessa mainitut asia oman alan työturvallisuus http://www.oph.fi/download/150170_Matkailu-ravitsemis-ja_talousalan_oppimisymparitojen_turvallisuusopas.pdf	- Valitsee työpaikalle soveltuvan työssäoppimisen /ammattiosaamisen näytön - Ammattiosaamisen näytön suunnitelman laatiminen yhdessä työpaikkaohjaajan tai opettajan kanssa - Perehdyttää opiskelijaa/opiskelijaita työssäoppimispaikalla tai oppilaitoksessa - Palautekeskustelu työpaikkaohjaajan kanssa työssäoppimisen aikana - Itsearviointi

• 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.		toteutuu ammattiosaamisen näytössä
---	--	---

2.5.17 Yrityksessä toimiminen, 15 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaa- misen tunnus- tamisen toteut- tamisesta	Tässä tutkinnon osassa osaamisen tunnustamista voi tapahtua esimerkiksi seuraavasti: • Opinnot ammattikorkeakoulussa, avoimessa yliopistossa, yliopistossa • Opiskelija on toiminut yrittäjänä, johtavassa asemassa yrityksessä tai perheyrityksessä sellaisissa tehtävissä, jotka vastaavat tutkinnossa olevia vaatimuksia Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole- massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnistamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. • Ei erillisiä osa-alueita: Opettaja/t kirjaavat oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnon osittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaa- misen arviointia.
3. Työssäoppi- misen /työpaikalla ta- pahtuvan opiskelun ar- viointi	Työssäoppimiseen toteutuksen seurantakohteet määritetään opis- kelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työ- paikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäop- pimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa kes- kustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaa- jan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan
4. Ammattiosa- amisen näyttö Ammattiosaami- sen näytön ku- vaus ja toteutus	Näyttötodistukseen tulee yksilöllinen kuvaus näytöstä. Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä toi- mimalla yhteistyössä ryhmän, yhteistyöyrityksen ja eri toimi- joiden kanssa esim. omassa yrityksessä, harjoitusyrityksessä tai vastaavassa.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasta päättäminen ja dokumentointi	Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammattillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla joko työssäoppimisen yhteydessä tai ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla Ammattiosaamisen näytön toteutus voi olla HOPS:n mukaan yksilöllinen. Ammattiosaamisen näyttö osoitetaan yhdessä näytössä. Osaamisen voi suorittaa myös ammattitaitokilpailussa. Osaaminen voidaan osoittaa myös seuraavan tutkinnon osan yhteydessä: • Yritystoiminnan suunnittelu 15 osp Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimielimen päätöksen mukaisesti
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosanasta päättäminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta	Ei edellytä aiempia suorituksia
Oppimisympäristö:	Oma NY-yritys tai joku muu yritys, oppilaitosympäristö, muun oppilaitoksen, ulkopuolinen oppimiseen soveltuva ympäristö ja työssäoppimispaikka.
Menetelmät:	Tekemällä oppiminen. Teoriaopinnot ja/tai verkkoopinnot tekemällä oppimisen tukena ja apuna. Työssäoppimalla oppiminen. Opinnot sisältävät työssäoppimista vähintään 4 osp
Oppimisen ohjaus:	Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaaminen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan toiveita oppimismenetelmien käytöstä ja ohjaa opiskelijan oppimista valitun menetelmän mukaisesti. Opettaja tiedottaa opiskelijoille osaamisen tunnustamisen mahdollisuudesta. Opiskelija voi pyytää osa-alueen opettajalta osaamisen tunnustamista osa-alueen osasta. Opiskelijan on osoitettava osaamisensa dokumenteilla tai näytöllä.
Opiskeltava sisältö/Toteutus	Toteutetaan jakson aikana tai lukuvuoden aikana ja teoria-opinnot merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa tarvittaessa ohjausta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/Toteutus	Oppimisen seurantakohteet/Oppimisen ohjaus
• arvioida oman alan tarjontaa ja uusien asiakkaiden löytymistä tuotteistamisen lähtökohdista • täsmentää taloudellisesti kannattavan liikeidean ja kehittää toiminta-ajatuksen • suunnitella yrityksen toimintaa ta-	Ohjaus oman työn suunnitteluun kontaktiopetuksessa sekä tukimateriaalin käyttöön verkossa • Oman työn suunnittelu ja tekeminen - yrittäjämäinen ajattelu ja toiminta - oman alan yritystoimintaan tutustuminen - asiakassegmentit - tuotteistaminen	1. Laatii toimintasuunnitelman 2. Testaa yritysideoita 3. Harjoittaa yritystoimintaa 4. Laatii vuosikertomuksen/toimintakatsauksen 5. Työssäoppiminen suoritettu Tutkinnon osan aikana ja lopuksi annetaan kannustavaa pa-

voitteellisesti ja asiakaslähtöisesti • tehdä yrityksen toimintaan liittyviä työtehtäviä • hankkia yhteistyökumppaneita ja rakentaa liiketoiminnan edellyttämiä verkostoja • esitellä yrityksen toimintaa erilaisissa tilanteissa • käyttää toiminnassaan apuna tieto- ja viestintätekniikkaa toimia yrityksessä osana ryhmää, mutta kykenee myös itsenäiseen toimintaan ja päätöksentekoon • arvioida yrityksen kehittämistarpeita.	• Suunnittelee yrityksen toimintaa - liikeidean ja toiminta-ajatuksen kehittäminen - innovatiivisuus - kannattavuus • Toimii yrityksessä - yrittäjän eri työtehtävien käytännön harjoittelua: asiakaspalvelu, myyntityö, markkinointi ja talousosaaminen - sähköinen kaupankäynti • Yritysvierailut ja asiantuntijatapaamiset	lautetta sekä tehdään kriteeriperusteinen itsearviointi
---	--	--

2.5.18 Huippuosaajana toimiminen, 15 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • Aikaisempi ammattitaito- kilpailukokemus/valmennus/valmentautuminen • Työkokemus huippuravintolan asiakaspalvelutehtävissä Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa ole-massa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
	Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammattiosaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasanasta	Opiskelija työskentelee huippuosaamista vaativissa oman alan työtilanteissa Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan kansallisissa ja kansainvälisissä kilpailutilanteissa tai erillisenä ammattiosaamisen näyttönä tasokkaassa ravintolassa. Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa johon osallistuvat opiskelija, mahdollinen valmentaja/työpaikkaohjaaja ja opettaja. Arviointikeskustelussa selvitetään opiskelijan huippuosaaminen ja siihen tarvittavien tehtävien ja laitteiden hallinta sekä raaka-aineiden tunteminen. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettaja ja mahdollinen valmentaja /työpaikkaohjaaja pääsääntöisesti yhdessä toimi-

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
päättäminen ja dokumentointi	kunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosanasta päättäminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta:

Edellyttää vähintään asiakaspalvelun osaamisalan, tarjoilija pakollisten tutkinnon osien osaamisen

Oppimisympäristö ja toteutus:

Työssäoppiminen vähintään 12 osp

Käytännön työssä opiskelu

Tasokas a´la Carte-ravintola, jossa on kattava ja laa dukas viinivalikoima sekä riittävä asiakasmäärä/ työ vuoro

Työn perustana oleva teoretieto

Taitajakilpailuihin valmennus, Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja merkitään lukujärjestykseen.

Oppimisen ohjaus

Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaa minen tunnistettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/Toteutus	Oppimisen seurantakohdet /Oppimisen ohjaus
työskennellä alan huippuosaamista vaativissa tehtävissä • hallita alan työt ja työtehtäväkokonaisuudet sekä laajan materiaalivalikoiman • huomioida huipputuotannon, -tuotteen tai -palvelun laatuvaatimukset • ratkoa ongelmia ja sopeutua muutoksiin • varmistaa työturvallisuusmääräyksien ja -ohjeiden toteutumisen • kommunikoida asiakkaan kanssa äidinkielellään ja vähintään yhdellä itselleen vieraalla kielellä • arvioida ja uudistaa omaa osaamistaan • mitoittaa omat henkiset voimavaransa työtehtävän mukaan • kehittää työtä ja työympäristöä • toimia alan verkostoissa • osallistua työyhteisön kehittämiseen	Ohjaus oppimistehtävien suorittamiseen ja oppimiskeskustelut • Huippuosaajan laatuvaatimukset • Arviointikriteerit/arviointiosaaminen Ohjaus kielioipintoihin/Integroitu käytännön työhön • Alakohtaiset asiakaspalvelun kielioipinnot (yksilön lähtökohdista) Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat/oppimiskeskustelut • Huippuosaajan raaka-aineet, työvälineet ja menetelmät/Tekninen osaaminen • Kestävä kehitys huippuosaajan työssä • Kustannustehokas toiminta työssä • Myynnin edistäminen asiakaspalvelussa • Oman osaamisen kehittäminen huippuosaajan työssä • Työympäristön kehittäminen	6. Tavoitteiden asettaminen omalle osaamiselle 7. Itsearviointi 8. Tuotetuntemus 9. Menetelmien ja välineiden käyttäminen 10. Yhteistyöverkostoissa toimiminen 11. Vieraskielisten asiakkaiden palvelu 12. Alan monipuolisissa huippu-työtehtävissä toimiminen Opiskelija saa kannustavaa palautetta sekä kriteeripe- rusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppi- misesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi.

3 YHTEISET TUTKINNON OSAT

Tähän tulee yhteiset tutkinnon osat taulukkona ja sähköisessä versiossa linkitettyinä niiden suunnitelmat.

3 Yhteiset tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa, 35 osp		
	Pakolliset	Valinnaiset
3.1 Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp (Y3.1)	8 osp	3 osp
3.1.1 Äidinkieli (Y3.1.1.p)	5	0–3
3.1.2 Toinen kotimainen kieli, ruotsi (Y3.1.2.p)	1	0–3
3.1.3 Vieraat kielet (Y3.1.3.p)	2	0–3
3.2 Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 9 osp (Y3.2)	6 osp	3 osp
3.2.1 Matematiikka (Y3.2.1.p)	3	0–3
3.2.2 Fysiikka ja kemia (Y3.2.2.p)	2	0–3
3.2.3 Tieto- ja viestintätekniikka sekä sen hyödyntäminen (Y3.2.3.p)	1	0–3
3.3 Yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittava osaaminen, 8 osp (Y3.3)	5 osp	3 osp
3.3.1 Yhteiskuntataidot (Y3.3.1.p)	1	0–3
3.3.2 Työelämätaidot (Y3.3.2.p)	1	0–3
3.3.3 Yrittäjyys ja yritystoiminta (Y3.3.3.p)	1	0–3
3.3.4 Työkyvyn ylläpitäminen, liikunta ja terveystieto (Y3.3.4.p)	2	0–3
3.4 Sosiaalinen ja kulttuurinen osaaminen, 7 osp (Y3.4)		7 osp
3.4.1 Kulttuurien tuntemus (Y3.4.1.v)		0–3
3.4.2 Taide ja kulttuuri (Y3.4.2.v)		0–3
3.4.3 Etiikka (Y3.4.3.v)		0–3
3.4.4 Psykologia (Y3.4.4.v)		0–3
3.4.5 Ympäristöosaaminen (Y3.4.5.v)		0–3
3.4.6 Osa-alueita kohdista 3.1.1–3.3.4		0–3

(Y3.4.6.v)		
	19 osp	16 osp
Kohtien 3.1.1–3.4.6 valinnaisista osa-alueista voidaan laatia pienempiä kuin 3 osp:n laajuisia osa-alueita, esim. 1–2 osp:n laajuisia osa-alueita. Nämä valinnaiset osa-alueet laaditaan tutkinnon perusteissa olevien 3 osp:n osa-alueiden osaamistavoitteiden, arvioinnin kohteiden ja arviointikriteerien pohjalta. Lisäksi kohtien 3.1.1–3.4.6 osa-alueista voidaan laatia uusia tutkinnon perusteissa olevia 3 osp:ttä laajempia 4 osp:n laajuisia valinnaisia osa-alueita. Näihin osa-alueisiin laaditaan osaamistavoitteet, arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit Opetushallituksen määräyksen liitteen mukaisesti.		

Yhteisten tutkinnon osien ja osa-alueiden opetussuunnitelmat ovat Wilmassa ja KPEDUn [www-sivulla](http://www.kpedu.fi).

4 VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT

4 Vapaasti valittavat tutkinnon osat, 10 osp
4.1 Ammattitaitoa syventäviä tai laajentavia ammatillisia tutkinnon osia (VV4.1.v) 4.2 Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin tai osaamistavoitteisiin perustuvia tutkinnon osia (VV4.2.v) 4.3 Yhteisiä tutkinnon osia tai lukio-opintoja (VV4.3.v) 4.4 Jatko-opintovalmiuksia tai ammatillista kehittymistä tukevia opintoja (VV4.4.v) 4.5 Työkokemuksen kautta hankittuun osaamiseen perustuva yksilöllinen tutkinnon osa (VV4.5.v)
5 Tutkintoa yksilöllisesti laajentavat tutkinnon osat (YL5.v)

Hotelli-ravintola- ja cateringalan tutkintoon sisältyy Vapaasti valittavia opintoja 10 osp. Ne voivat olla yksilöllisen valinnan mukaisesti ammatillisia tai yhteisiä tutkinnon osia, lukio-opintoja tai työkokemuksen kautta hankittuun osaamiseen perustuva yksilöllinen tutkinnon osa. Vapaasti valittavat tutkinnon osat ovat KPEDUn Wil-

massa, josta opiskelija voi tehdä valintansa. Opiskelijan valinnat dokumentoidaan HOPSiin.

Varusmies- ja siviilipalveluksen, harrastustoiminnan, vapaaehtoistyön, tutor-toiminnan, opiskelijayhdistystoiminnan ja esim. autokoulun tuottama osaaminen tunnustetaan ja tunnustetaan tutkintokohtaisesti. Päätös osaamisen tunnustamisesta tehdään sen pohjalta, miten hankittu osaaminen vastaa ammattitaitovaatimuksia tai osaamistavoitteita tai vapaasti valittavia tutkinnon osia. Päätöksestä vastaa perustutkintovastaava. Osaamisen laajuudessa tulee arvioida hankitun osaamisen merkittävyys, vaikeus ja kattavuus suhteessa koko tutkinnon tuottamaan osaamiseen.

Edellä mainittujen tuottama osaaminen voidaan tunnistaa myös ammatillisiin tai yhteisiin tutkinnon osiin.

5 OPISKELIJAN OHJAUS JA HENKILÖKOHTAINEN OPISKELUSUUNNITELMA

Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma (HOPS) on pedagoginen asiakirja, joka tehdään jokaiselle opiskelijalle ja jonka avulla ohjataan opiskelijan tutkinnon suorittamista. HOPS pohjautuu opiskelijan yksilöllisiin tarpeisiin ja valintoihin sekä yksilölliseen opinnoissa etenemiseen. Opiskelijan ennen tutkinnon osan opintoja aikaisemmin hankittu osaaminen tunnustetaan ja tunnustetaan ja otetaan huomioon henkilökohtaista opiskelusuunnitelmaa laadittaessa.

Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman tavoitteena on tukea opiskelijan urasuunnittelua ja kehittää hänen valmiuksiaan itsearvioinnissa. Opintojen aikana HOPS ohjaa ja tukee osaltaan itseohjautuvuutta ja ammatillista kasvua. Se perustuu opiskelijan oman opiskelun suunnitteluun, yksilöllisiin valintoihin, opinnoissa etenemiseen ja oppimisen arviointiin.

Henkilökohtaisessa opiskelusuunnitelmassa määritellään

- osaamisen tavoitteet,
- oppimismenetelmät,
- tutkinnon osien suorittaminen,
- suoritustavat ja ajoitus sekä
- osaamisen arviointi (KPEDU 2015; Opetushallitus 2015).

Siihen merkitään opiskelijakohtaisesti

- osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen,
- opiskelun etenemismahdollisuus osaamisen tunnustamisen jälkeen,
- opiskelijan valinnaiset tutkinnon osat sekä
- työssäoppiminen, työssäoppimispaikat ja -ajat (KPEDU 2015; Opetushallitus 2015).

Oppimisen arviointi dokumentoidaan myös henkilökohtaiseen opiskelusuunnitelmaan. Henkilökohtaisessa opiskelusuunnitelmassa tulee huomioida myös opiskelun valmiuksien erilaisuus. (KPEDU 2015; Opetushallitus 2015.)

Opintojen alussa opiskelija tekee oman opiskelusuunnitelmaansa ryhmänohjaajan /HOPS -vastaavan tai opinto-ohjaajan kanssa. HOPS tehdään Wilmassa sähköisenä lomakkeille alkuhaastattelu ja toteuttamissuunnitelma. Ryhmänohjaaja seuraa yhdessä opiskelijan kanssa säännöllisesti koulutuksen aikana henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman toteutumista. Opintojen edetessä suunnitelmaa päivitetään.

6 TYÖSSÄOPPIMINEN

Tutkinnon osaamisalaan sisältyy vähintään 30 osp työssäoppimista. Opiskelijan työssäoppimisen määrä (osp) on yksilöllinen johtuen opiskelijan valitsemista ammatillisista valinnoista ja vapaasti valittavista tutkinnon osista sekä mahdollisesta yksilöllisestä opinpolusta. Työssäoppiminen sijoittuu pääsääntöisesti tutkinnon

osan oppimisen loppuvaiheeseen, jolloin tutkinnon osan osaaminen osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä.

Opiskelija valitsee yhdessä opettajan kanssa työssäoppimispaikan. Työssäoppimisesta laaditaan aina ennen työssäoppimista opiskelijan sopimus. Sopimuksen allekirjoittavat työpaikalla työssäoppimisen ohjaaja, opiskelija ja mahdollisuuksien mukaan opettaja. Siinä yhteydessä käydään läpi työssäoppimisen tavoitteet ja oppimisen seurantakohteet. Opettaja ohjaa opiskelijan oppimista myös työssäoppimisen aikana. Työpaikkakäynnin jälkeen työssäoppimisen ohjaus tapahtuu pääsääntöisesti sähköisten välineiden avulla. Oppimisen ohjaamisella varmistetaan, että opiskelijalla on oppinut ammattitaitovaatimuksien ja arviointikriteereiden mukaiset asiat niin, että hän voi osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä. Työssäoppiminen on suoritettava hyväksytysti ennen ammattiosaamisen näyttöä. Työssäoppimista ohjaavan opettajan tehtävänä on varmistaa, että myös kaikki tutkinnon osaan oppimiseen liittyvät suoritukset on hyväksytty ennen ammattiosaamisen näyttöä.

Työnantaja vastaa työssäoppimisessa opiskelijan työturvallisuudesta siten kuin siitä työntekijöiden osalta säädetään ja määrätään, vaikka opiskelija ei ole työsuhteessa työnantajaan (KPEDU 2015).

7 KANSAINVÄLISYYS

Opiskelijalla on mahdollisuus hakeutua ammattiopiston hakuprosessin kautta opintojensa aikana kv- työssäoppimis- tai vaihtojaksolle. Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnossa kokin osaamisalalla kv-työssäoppimista voidaan suorittaa useissa eri tutkinnon osissa. Kv-jakson tavoitteet ja toteutus kuvataan opiskelijan HOPSissa.

8 ARVIOINTI JA ARVIOINNISTA TIEDOTTAMINEN

Opettajat suunnittelevat tutkintokohtaisiin opetussuunnitelmiin opiskelijan arvioinnin tutkinnon osittain. **Tutkinnon osan arviointisuunnitelmassa** kuvataan

mahdollinen aiemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen sekä opiskelijan osaamisen arviointi. Opiskelijan oppimisen arviointi kuvataan erillisellä lomakkeella. **Oppimisen arviointi** ohjaa opiskelijaa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten saavuttamiseen ja itsearviointiin. **Osaamisen arviointi** määrittää osaamisen arvioinnin menetelmät ja arvosanan muodostumisen periaatteet. Nämä suunnitelmat voivat tarkentua opiskelijan henkilökohtaisessa opiskelusuunnitelmassa.

Opiskelijan arvioinnilla ohjataan ja kannustetaan opiskelua, kehitetään opiskelijan edellytyksiä itsearviointiin, annetaan tietoa opiskelijan osaamisesta sekä varmistetaan tutkinnon tai opetussuunnitelman perusteiden ammattitaitovaatimusten ja osaamistavoitteiden saavuttaminen. Opiskelijan oppimista ja osaamista tulee arvioida monipuolisesti ja riittävän usein koulutuksen aikana. (L 630/1998/630, 787/2014.)

Opettaja ja työpaikkaohjaaja / muu henkilöstö keskustelee opiskelijan kanssa ja antaa palautetta tämän oppimisesta ja osaamisen tasosta. Opiskelijaa kannustetaan kehittämään toimintaansa itsearviointinsa ja saamansa palautteen jälkeen.

Arvioinnin oppaassa (Opetushallitus 2015) ohjeistetaan, että kaikki perustutkinnon perusteiden mukaan perustutkinnon suorittaneet tulee arvioida samojen periaatteiden mukaan huolimatta siitä, missä he ovat opiskelleet tai perustutkintonsa suorittaneet. Perustutkintojen perusteisiin on määritelty ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset ja yhteisten tutkinnon osien osa-alueiden osaamistavoitteet oppimistuloksina (tiedot, taidot, osaaminen tai pätevyys). Arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit on määritelty tasoille tyydyttävä (1), hyvä (2) ja kiitettävä (3).

Opettajan tehtävä on **tiedottaa** opiskelijaa ennen osaamisen arvioimista, mitkä ovat tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset ja osaamistavoitteet sekä mitkä ovat arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit. Opiskelijalle tulee selvittää oppimisen ja osaamisen arviointien tarkoitus sekä se, miten todistukseen tuleva arvosana muotoutuu. Arvioinnista tulee tiedottaa oikea-aikaisesti ja selkeästi kaikkia niitä

henkilöitä (opiskelijat, huoltajat, työpaikkaohjaajat), joita arviointi koskee. (Opetushallitus 2015.)

Osaamisen tunnustaminen mahdollistaa opintojen joustavuuden ja yksilöllisyyden. Osaamisen tunnistamisella pyritään siihen, että opiskelijan aiemmin hankkima epävirallinen oppiminen, arkioppiminen tai virallinen oppiminen ja tätä kautta osaaminen saadaan näkyväksi ja tunnustetuksi. Jokaisen tutkinnon osan arviointisuunnitelmassa on kerrottu, millaista osaamista voidaan ko. tutkinnon osassa tunnistaa ja tunnustaa.

Tutkinnon osien osaamisen arviointisuunnitelmasta päättää koulutusyhtymän Ammattiosaamisen toimikunta. Tutkinnon osakohtaisessa osaamisen arviointisuunnitelmassa kuvataan ammattiosaamisen näyttö, mahdollinen muu osaamisen arviointi ja tutkinnon osan arvosanan muodostuminen sekä siitä päättäminen.

Mikäli tutkinnon osa arvioidaan vain ammattiosaamisen näytöllä, ko. arvosana on myös koko tutkinnon osan arvosana. Kun ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla, arvosanasta päättää opettaja ja työelämänehdustaja yhdessä. Tutkinnon osan arvosana päätetään, kun kaikki osaaminen on arvioitu ja arvioinnista päättää opetuksesta vastaava opettaja(t). Tutkintotodistukseen tulevat arvosanat annetaan aina osaamisen arvioinnin pohjalta asteikolla **tyytyttävä** (1), **hyvä** (2) ja **kiitettävä** (3). Arvosana annetaan tutkinnon osittain tutkinnon perusteissa olevien arviointikriteerien perusteella. Arvioinnin perusteet on aina kirjattava. (Opetushallitus 2015.) Arvioinnista vastaava opettaja kirjaa arvosanan Wilmaan viipymättä, mutta vähintään kahden (2) viikon kuluessa suoritetusta arvioinnista. Ammattiosaamisen näytön arvosanasta tiedotetaan suullisesti arvioinnin yhteydessä, jolloin opiskelija saa myös tietoonsa perusteet arvioinnista ja hänelle voidaan antaa myös kopio ammattiosaamisen näytön arviointilomakkeesta.

Opiskelijalla on mahdollisuus osaamisen osoittamisen **uusimiseen**, jos osaamisen arviointi on hylätty, tai hyväksytyn arvosanan **korottamiseen**. Tästä mahdollisuudesta tulee tiedottaa opiskelijoita etukäteen. Opiskelijalta voidaan edellyttää parempaa oppimisen edistymistä ja osaamisen vahvistamista ennen

uusimis- ja korottamistilaisuutta. Määrällistä rajaa uusimisille tai korottamisille ei ole. Opiskelijalla on koko opiskelunsa ajan oikeus osaamisen osoittamisen uusintaan tai osaamisen arvosanan korottamiseen. Osaamisen arvioinnin uusimisen ja korottamisen osalta opiskelija neuvottelee ko. tutkinnon osan arvioinnista vastanneelta opettajalta. Tutkintotodistuksen saamisen jälkeen opiskelija voi korottaa arvosanojaan yksityisopiskelijana. (Opetushallitus 2015.)

Mikäli opiskelija ei ole tyytyväinen osaamisen arviointiin, hänellä on oikeus tehdä arvioinnista **oikaisupyyntö**. Ensisijaisesti arvosanoista tulee keskustella arvioinnin suorittaneen opettajan/opettajien kanssa. Keskustelun jälkeen opiskelija voi tehdä suullisen tai kirjallisen oikaisupyyntönsä opettajalle tai rehtorille 14 päivän kuluessa siitä, kun opiskelijalla on ollut mahdollisuus saada arvioinnin tulokset ja arviointiperusteiden soveltamisen perusteet tietoonsa. Jos opiskelija on tyytymätön oikaisupyyntöstä tehtyyn päätökseen, hän voi tehdä oikaisupyyntönsä KPEDUn ammat-tiosaamisen toimikunnalle kirjallisena 14 päivän kuluessa siitä, kun hän on saanut tiedon ensimmäisen oikaisupyyntönsä päätöksestä.

LÄHTEET

KPEDU. 2015. Opetussuunnitelma. Yhteinen osa ammatilliseen peruskoulutukseen.

Laki ammatillisesta peruskoulutuksesta 21.8.1998/630.

Laki ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta 787/2014.

Opetushallitus. 2014. Opiskelijan terveydentilaa koskevat vaatimukset ammatillisessa peruskoulutuksessa ja näyttötutkintoon valmistavassa koulutuksessa ammatillisissa perustutkinnoissa. Pdf -tiedosto. Saatavissa:

http://www.oph.fi/download/162472_91_011_2014_muu_maarays_01082015.pdf.

Luettu: 13.4.2015.

Opetushallitus. 2015. Arvioinnin opas. Ammatillinen peruskoulutus. Näyttötutkinnot. Pdf-tiedosto. Saatavissa:

LIITTEET

Liite 1: Ammatilliset opintopolut

Hotelli-, ravintola- ja cateringala TARJOILIJIA

5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135		140	145	150	155	160	165	170	175	180
Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toiminen 30 osp			Asiakaspalvelu- ja myynti 25 osp			Annosruokien ja juomien tarjoilu 3 osp			Valinnaiset tutkinnon osat 45osp										Yhteiset tutkinnon osat 19 osp			Yhteiset tutkinnon osat 16 osp			Vapaasti valinnaiset tutkinnon osat 10 osp											
Liikenneasematyöntekijän polku									Elintarvikemyymälätoiminnot 15 osp			Kahvilapalvelut 15 osp			Pikaruokapalvelut 15 osp									Yrityksessä toimiminen 15 osp												
Hotelliravintolan asiakaspalvelijan polku									Majoitusliikkeen varaustoiminnot 20 osp			Juomienmyynti ja tarjoilu 20 osp			TO-ohj.toi m5 osp m.5 osp									Kahvila- tai kokouspalvelut 15 osp												
A`la Carte tarjoilijan polku									A la Carte tarjoilu 20 osp			Juomienmyynti ja tarjoilu 20 osp			TO-ohj.toi m5 osp m.5 osp									Kokouspalvelut 15 osp												
Pikaruokayrittäjän polku									Pikaruokapalvelut 15 osp			Yritystoiminnan suunnittelu 15 osp			Yrityksessä toimiminen15 osp									Kahvilapalvelut 15 osp												
Ravintolayrittäjän polku									A la Carte tarjoilu 20 osp			Juomienmyynti ja tarjoilu 20 osp			TO-ohj.toi m5 osp m.5 osp									Yritystoiminnan suunnittelu 15 osp												
Kahvilayrittäjän polku									Tilaus- ja juhlatarjoilu 20 osp			Kahvilapalvelut 15 osp			Yrityksessä toimiminen15 osp									Yritystoiminnan suunnittelu 15 osp												
Asiakaspalvelijan polku									Juomien- myynti ja tarjoilu 20 osp			Kahvilapalvelut 15 osp			Pikaruokapalvelut 15 osp									Yrityksessä toimiminen15 osp												

Liite 2: Yhteiset opintopolut

KPEDU: kaikille perustutkinnoille tarjottavat yhteiset opintopolut. HOPSissa tarkennetaan suoritettavat opinnot.

5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170	175	180
---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

tutkinnon pakolliset osat	osaamisalan pakolliset osat	Valinnaiset tutkinnon osat			Yhteiset tutkinnon osat. pakolliset 19 osp	Yhteiset tutkinnon osat, valinn. 16 osp	vap. val. 10 osp
Kaksoistutkinnon polku (ylioppilaaksi)		lukio 15 osp			lukio 16 osp+ verkkokurssit 3 osp	lukio 16 osp	lukio 10 osp
Jatko-opintojen polku (amk tai yliopistoon)		väylä/amk tai lukio 15 osp			YTO tai lukiossa 16 osp + verkkokurssit 3 osp	YTO tai lukio	väylä/ amk tai lukio
Kansainvälisyyden polku (TOP ulkomailla)						vieraat kielet, kulttuurien tuntemus	kv-toiminta/ -vaihto
Huippuosaajan polku (ammattitaitokilpailuihin valm.)		Huippu-osaajana toim 15 osp					
Oikopolku (ylioppilas, toinen tutkinto, kesälukukausi)		lukiossa /pt:ssa suoritettu	kesällä TOP + am.os. näyttö		lukiossa /pt:ssa suoritettu	lukiossa /pt:ssa suoritettu	suoritettu

KPEDU: kaikille perustutkinnoille tarjottavat yhteiset opintopolut. HOPSissa tarkennetaan suoritettavat opinnot.

5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170	175	180
---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

tutkinnon pakolliset osat	osaamisalan pakolliset osat	Valinnaiset tutkinnon osat			Yhteiset tutkinnon osat. pakolliset 19 osp	Yhteiset tutkinnon osat, valinn. 16 osp	vap. val. 10 osp
Kaksikielinen polku (TOP toisella kotimaisella kielellä)		vaihto Oppimassa				svenska pro	
Yrittäjyyden polku (tarkentuu hankkeessa)		Yritystoiminnan suunn. 15 osp	TAI yrityk- sessä toi- mminen 15 osp			yritystoimin- nan suunn. 2	
Urheilijan polku (ur.akatemia, omaeht. valm., kisat)		lajitaidot liikunta 15 osp (vap.val)				liikunta 5 osp	lajitai- dot, liikun- ta
Kulttuuripolku		työkoke- mus (vap.val)				taide- ja kulttuuri	Taiteel- linen toimin- ta
Omapolku (esim. työvaltainen, tuettu, OmaReitti)		TOP			integrointi TOP mahd. paljon	integrointi TOP mahd. paljon	työ- ko- ke- mus