

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto

Hotelli-, ravintola- ja catering-alalla tuotetaan majoitus-, ravitsemis-, kokous- ja juhlapalveluja sekä maissa että merellä. Työtehtävät ovat ruoanvalmistus-, tarjoilu-, asiakaspalvelu- ja hotellin vastaanoton tehtäviä. Alalla toimiminen vaatii joustavuutta, innostusta, hyviä käden taitoja sekä halua tulla toimeen erilaisten asiakkaiden kanssa. Hyvät etenemismahdollisuudet ja kansainvälisyys ovat alalle luontaista.

Perusteen nimi	Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto
Määräyksen diaarinumero	44/011/2014
Koulutuskoodit	Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto (381112)
Osaamisalat	Asiakaspalvelun osaamisala (1636)
	Ruokapalvelun osaamisala (1637)
	Hotellipalvelun osaamisala (1572)
Tutkintonimikkeet	Kokki (10140)
	Vastaanottovirkailija (10141)
	Tarjoilija (10067)
Voimaantulo	01.01.2016

SISÄLTÖ

1. Tutkinnon muodostuminen.	1
2. Tutkinnon osat.	5
2.1. Annosruokien ja juomien tarjoilu, 35 osp.	5
2.2. Annosruokien valmistus, 20 osp.	13
2.3. Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp.	19
2.4. Huippuosaajana toimiminen, 15 osp.	26
2.5. Juomien myynti ja tarjoilu, 20 osp.	30
2.6. Kahvilapalvelut, 15 osp.	36
2.7. Kokouspalvelut, 15 osp.	42
2.8. Laivatalous, 20 osp.	48
2.9. Lounasruokien valmistus, 40 osp.	53
2.10. Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen, 30 osp.	59
2.11. Majoitusliikkeen varaustoiminnot, 20 osp.	64
2.12. Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 9 osp.	70
2.13. Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 15 osp.	78
2.14. Pikaruokapalvelut, 15 osp.	83
2.15. Sosiaalinen ja kulttuurinen osaaminen, 7 osp.	88
2.16. Suurkeittiön ruokatuotanto, 20 osp.	97
2.17. Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 20 osp.	102
2.18. Tilaus- ja juhlatarjoilu, 20 osp.	108
2.19. Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp.	113
2.20. Vastaanoton asiakaspalvelu, 35 osp.	115
2.21. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp.	121
2.22. Yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittava osaaminen, 8 osp.	157
2.23. Yrityksessä toimiminen, 15 osp.	172
2.24. Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp.	177
2.25. À la carte -ruoanvalmistus, 20 osp.	182
2.26. À la carte -tarjoilu, 20 osp.	187
3. Ammatinharjoittamisesta johtuvat erityissäännökset.	195
3.1. Merenkulkualan ammattipätevyys.	195
3.2. Alkoholijuomien anniskelu ja anniskeluravintolan vastaavan hoitajan pätevyys.	195
4. Ammattialan kuvaus.	197
4.1. Alan osaamishaasteita.	197
5. Ammattialan arvoperusta.	199

6. Tutkinnon tavoitteet.	200
6.1. Asiakaspalvelun osaamisala.	200
6.2. Hotellipalvelun osaamisala.	201
6.3. Ruokapalvelun osaamisala.	201
7. Elinikäisen oppimisen avaintaitojen kuvaus.	202

1. Tutkinnon muodostuminen

Ammatillisena peruskoulutuksena suoritettava perustutkinto muodostuu ammatillisista tutkinnon osista (135 osaamispistettä), yhteisistä tutkinnon osista (35 osaamispistettä) ja vapaasti valittavista tutkinnon osista (10 osaamispistettä). Ammatillisen perustutkinnon laajuus on 180 osaamispistettä.

Ammatillisessa peruskoulutuksessa opiskelija voi yksilöllisesti sisällyttää perustutkintoonsa enemmän tutkinnon osia, jos se on tarpeellista työelämän alakohtaisten tai paikallisten ammattitaitovaatimusten tai opiskelijan ammattitaidon syventämisen kannalta.

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto sisältää kolme osaamisalaa, asiakaspalvelun osaamisalan (tarjoilija), hotellipalvelun osaamisalan (vastaanottovirkailija) ja ruokapalvelun osaamisalan (kokki).

AMMATILLISET TUTKINNON OSAT 135 osp	
Pakollinen tutkinnon osa 30 osp	
Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen, 30 osp, P	
Asiakaspalvelun osaamisala 60 osp	
Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp, P	
Annosruokien ja juomien tarjoilu, 35 osp, P	
Hotellipalvelun osaamisala 60 osp	
Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp, P	
Vastaanoton asiakaspalvelu, 35 osp, P	
Ruokapalvelun osaamisala 60 osp	
Lounasruokien valmistus, 40 osp, P	
Annosruokien valmistus, 20 osp, P	
Valinnaiset tutkinnon osat 45 osp	
À la carte -ruoanvalmistus, 20 osp	
À la carte -tarjoilu, 20 osp	
Juomien myynti ja tarjoilu, 20 osp	
Kahvilapalvelut, 15 osp	
Kokouspalvelut, 15 osp	
Majoitusliikkeen varaustoiminnot, 20 osp	
Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 15 osp	
Pikaruokapalvelut, 15 osp	
Suurkeittiön ruokatuotanto, 20 osp	
Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 20 osp	
Tilaus- ja juhlatarjoilu, 20 osp	
Laivatalous, 20 osp	
Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp	
Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp	
Yrityksessä toimiminen, 15 osp	
Huippuosaajana toimiminen, 15 osp	
Tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta 10-15 osp	
Tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta	
<i>Tämän valinnaisen tutkinnon osan laajuudeksi lasketaan 15 osp</i>	
Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvia tutkinnon osia 5-15 osp	
<i>Tämä voi sisältää työelämän alueellisten ja paikallisten ammattitaitovaatimusten ja opiskelijan ammattitaidon syventämistarpeiden mukaisia tutkinnon osia, joiden tulee vastata laajemmin paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin kuin pelkästään yhden yrityksen tarpeisiin. Nämä tutkinnon osat nimetään työelämän toimintakokonaisuuden pohjalta ja niille määritellään laajuus osaamispisteinä (5-15 osp). Lisäksi määritellään tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset, osaamisen arviointi ja ammattitaidon osoittamistavat Opetushallituksen määräyksen (Osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen mitoituksen</i>	

periaatteet ja arvosanojen muuntaminen ammatillisessa peruskoulutuksessa 93/011/2014) liitteessä olevan arviointitaulukon mukaisesti.
Tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista 5-15 osp
YHTEISET TUTKINNON OSAT 35 OSP <i>Tutkinnon perusteissa määrättyjen osa-alueiden valinnaisten osaamistavoitteiden lisäksi tai niiden sijaan koulutuksen järjestäjä voi päättää erillaisuuksia muita valinnaisia osaamistavoitteita. Koulutuksen järjestäjän itse päättämille valinnaisille osaamistavoitteille määritellään osaamisen arviointi ja laajuus osaamispisteinä. Tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet voivat olla myös opiskelijan aikaisemmin hankkimaa osaamista, joka tukee kyseisen tutkinnon osan ja sen osa-alueiden osaamistavoitteita.</i>
Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp, P
Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 9 osp, P
Yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittava osaaminen, 8 osp, P
Sosiaalinen ja kulttuurinen osaaminen, 7 osp, P
VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT 10 OSP <i>Vapaasti valittavat tutkinnon osat (10 osp) tukevat tutkinnon ammattitaitovaatimuksia ja osaamistavoitteita ja ne voivat koostua yhdestä tai useammasta tutkinnon osasta. Tutkinnon osat voivat olla seuraavia:</i>
Ammatillisia tutkinnon osia 10 osp <i>Tämä voi sisältää ammatillisia tutkinnon osia oman tai jonkin muun koulu-tusalan ammatillisista perustutkinnoista, ammattitutkinnoista tai erikoisammattitutkinnoista.</i>
Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvia tutkinnon osia 10 osp <i>Tämä voi sisältää työelämän alueellisten ja paikallisten ammattitaitovaatimusten ja opiskelijan ammattitaidon syventämistarpeiden mukaisia tutkinnon osia, joiden tulee vastata laajemmin paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin kuin pelkästään yhden yrityksen tarpeisiin. Nämä tutkinnon osat nimetään työelämän toimintakokonaisuuden pohjalta ja niille määritellään laajuus osaamispisteinä. Lisäksi määritellään tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset, osaamisen arviointi ja ammattitaidon osoittamistavat Opetushallituksen määräyksen (Osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen mitoituksen periaatteet ja arvosanojen muuntaminen ammatillisessa peruskoulutuksessa 93/011/2014) liitteessä olevan arviointitaulukon mukaisesti.</i>
Yhteisten tutkinnon osien osa-alueita tai lukio-opintoja 10 osp <i>Tämä voi sisältää ammatillisen perustutkinnon yhteisiä tutkinnon osia tai niiden osa-alueita tai lukio-opintoja, jotka toteutetaan lukion opetussuunnitelman perusteiden mukaisesti.</i>
Jatko-opintovalmiuksia tai ammatillista kehittymistä tukevia opintoja 10 osp <i>Tämä voi sisältää jatko-opintovalmiuksia tai ammatillista kehittymistä tukevia tutkinnon osia. Nämä tutkinnon osat nimetään ja niille määritellään laajuus osaamispisteinä. Lisäksi voidaan määritellä tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset tai osaamistavoitteet, osaamisen arviointi ja ammattitaidon osoittamistavat. Osaaminen voidaan koulutuksen järjestäjän päätöksellä arvioida asteikolla hyväksytty/hylätty. Mikäli käytetään arviointiasteikkoa T1-K3, määrittelyssä voidaan hyödyntää Opetushallituksen määräyksen (Osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen mitoituksen periaatteet ja arvosanojen muuntaminen ammatillisessa peruskoulutuksessa 93/011/2014) liitteessä olevaa arviointitaulukkoa.</i>
Työkokemuksen kautta hankittuun osaamiseen perustuvia yksilöllisiä tutkinnon osia 10 osp <i>Työkokemuksen kautta hankittuun osaamiseen perustuvat yksilölliset tutkinnon osat voivat olla oman tai muiden alojen työssä, itsenäisessä ammatin harjoittamisessa tai yrittämisessä hankittua osaamista. Nämä tutkinnon osat nimetään ja niille määritellään laajuus</i>

osaamispisteinä. Lisäksi voidaan määritellä tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset, osaamisen arviointi ja ammattitaidon osoittamistavat. Osaaminen voidaan koulutuksen järjestäjän päätöksellä arvioida asteikolla hyväksytty/hylätty. Mikäli käytetään arviointiasteikkoa T1-K3, määrittelyssä voidaan hyödyntää Opetushallituksen määräyksen (Osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen mitoituksen periaatteet ja arvosanojen muuntaminen ammatillisessa peruskoulutuksessa 93/011/2014) liitteessä olevaa arviointitaulukkoa.

TUTKINTOA YKSILÖLLISESTI LAAJENTAVAT TUTKINNON OSAT

Ammatillisessa peruskoulutuksessa opiskelija voi yksilöllisesti sisällyttää perustutkintoonsa enemmän tutkinnon osia, jos se on tarpeellista työelämän alakohtaisten tai paikallisten ammattitaitovaatimusten tai opiskelijan ammattitaidon syventämisen kannalta. Ne voivat olla ammatillisia tutkinnon osia tai paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvia tutkinnon osia.

2. Tutkinnon osat

2.1. Annosruokien ja juomien tarjoilu, 35 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla asiakaspalvelutehtävissä ruokaravintolassa, henkilöstöravintolassa tai suurkeittiön edustusasiakkaille yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, esittelee, myy ja tarjoilee annos- ja tilausruokia ja juomia, toimii alkoholin anniskelutehtävissä, rekisteröi ja tilittää myynnin sekä laskuttaa asiakkaita. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Arviointi

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA

Työvuorossa toimiminen	
Kiitettävä K3	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti ja tarkoituksenmukaisesti
Hyvä H2	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti
Tyydyttävä T1	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä

Asiakkaiden palveleminen	
Kiitettävä K3	- kunnostaa omatoimisesti asiakas- ja työtiloja varausten ja tilanteiden mukaisesti sekä pitää yllä siisteyttä ja järjestystä koko työskentelyn ajan - ottaa asiakkaita vastaan ystävällisesti yrityksen palvelumallin mukaisesti ja tilanteen mukaan - esittelee, myy ja tarjoilee asiantuntevasti annosruokia ja juomia asiakkaille ja asiakasryhmille huomioiden heidän tarpeensa - noudattaa työjärjestystä ja ajoitusta sujuvasti asiakkaiden tilausten ja tarpeiden mukaisesti
Hyvä H2	- kunnostaa asiakas- ja työtiloja pitää yllä siisteyttä koko työskentelyn ajan - ottaa asiakkaita vastaan ystävällisesti yrityksen palvelumallin mukaisesti - esittelee, myy ja tarjoilee annosruokia ja juomia asiakkaille ja asiakasryhmille huomioiden heidän tarpeensa - noudattaa työjärjestystä ja ajoitusta omatoimisesti
Tyydyttävä T1	- kunnostaa, siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja - ottaa asiakkaita vastaan ystävällisesti yrityksen palvelumallin mukaisesti - esittelee, myy ja tarjoilee annosruokia ja juomia asiakkaille ja asiakasryhmille - noudattaa työjärjestystä ja aikataulua ohjeen mukaan

Asiakastyytyväisyyden varmistaminen	
Kiitettävä K3	hankkii aktiivisesti palautetta palveluista tai tuotteista, kiittää asiakasta ja toivottaa tervetulleeksi uudelleen sekä välittää palautteen esimiehille
Hyvä H2	ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ohjeen mukaan, kiittää asiakasta ja toivottaa tervetulleeksi uudelleen sekä välittää palautteen esimiehille
Tyydyttävä T1	ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista opastettuna ja kiittää asiakasta sekä toivottaa tervetulleeksi uudelleen

Vuoronvaihtoon valmistautuminen	
Kiitettävä K3	tekee pääosin itsenäisesti vuoronvaihdon tehtävät yrityksen toimintatavan mukaisesti
Hyvä H2	tekee ohjeen mukaan vuoronvaihdon tehtävät yrityksen toimintatavan mukaisesti
Tyydyttävä T1	tekee ohjattuna vuoronvaihdon tehtävät yrityksen toimintatavan mukaisesti

Oman toiminnan arviointi	
Kiitettävä K3	arvioi oma-aloitteisesti oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla.
Hyvä H2	arvioi oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla.
Tyydyttävä T1	arvioi oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja kehittämistarpeita.

2.TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Ruokien ja juomien tarjoilutapojen ja -tekniikoiden käyttö	
Kiitettävä K3	• on perehtynyt omatoimisesti myytäviin tuotteisiin, suosituslistaan, tilausmääräyksiin ja tarjoilutapoihin • kattaa itsenäisesti asiakaspöydät toimipaikan ohjeen ja tilanteen mukaisesti ja käsittelee astioita ja aterimia hygieenisesti ja huolellisesti • käyttää tarjoilussa ruokalajeihin, juomiin ja tarjoilutapaan soveltuvia välineitä sujuvasti • tarjoilee lautasannoksia tai toimii vatitarjoilussa yhteistyössä keittiöhenkilöstön kanssa tilanteen mukaan • käyttää itsenäisesti tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä • käyttää tarjotinta tarvittavissa tilanteissa luontevasti ja sujuvasti
Hyvä H2	• on perehtynyt myytäviin tuotteisiin, suosituslistaan, tilausmääräyksiin ja tarjoilutapoihin • kattaa asiakaspöydät toimipaikan ohjeen ja tilanteen mukaisesti ja käsittelee astioita ja aterimia hygieenisesti ja huolellisesti • käyttää tarjoilussa ruokalajeihin, juomiin ja tarjoilutapaan soveltuvia välineitä omatoimisesti • tarjoilee lautasannoksia tai toimii vatitarjoilussa • käyttää tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä • käyttää tarjotinta tarvittavissa tilanteissa omatoimisesti
Tyydyttävä T1	• on perehtynyt myytäviin tuotteisiin, suosituslistaan, tilausmääräyksiin ja käyttää sopivia tarjoilutapoja • kattaa asiakaspöydät toimipaikan ohjeen mukaisesti ja käsittelee astioita ja aterimia hygieenisesti • käyttää tarjoilussa ruokalajeihin, juomiin ja tarjoilutapaan soveltuvia välineitä • tarjoilee lautasannoksia tai toimii ohjattuna vatitarjoilussa • käyttää ohjeistettuna tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä • käyttää tarjotinta

Myyntin rekisteröiminen ja tilityksen tekeminen	
Kiitettävä K3	• rekisteröi itsenäisesti myyntiä ja laskuttaa asiakkaita nopeasti vaihtelevissa työtilanteissa • tilittää itsenäisesti myynnin.
Hyvä H2	• rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita joutuisasti • tilittää ohjeen mukaan myynnin.
Tyydyttävä T1	• rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita • tilittää ohjattuna myynnin.

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Ruokien ja juomien esitteleminen	
Kiitettävä K3	• on perehtynyt myytäviin ruoka- ja juomatuotteisiin sekä suosituksiin siten, että esittelee aktiivisesti asiakkaille ruokailutilanteeseen ja ruokiin sopivia juomia sekä kertoo luontevasti tuotteiden alkuperästä • on perehtynyt gastronomiseen perussanastoon siten, että tulkitsee sujuvasti ruokalistan termejä asiakkaille • suosittelee tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille sopivia vaihtoehtoja ja yhdistelee ruoka- ja juomatuotteita ateriakokonaisuuksiksi
Hyvä H2	• on perehtynyt myytäviin ruoka- ja juomatuotteisiin sekä suosituksiin siten, että esittelee asiakkaille sujuvasti ruokailutilanteeseen ja ruokiin sopivia juomia sekä kertoo tuotteiden alkuperästä • on perehtynyt gastronomiseen perussanastoon siten, että tulkitsee ruokalistan termejä asiakkaille • kertoo asiakkaille luontevasti ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille
Tyydyttävä T1	• on perehtynyt myytäviin ruoka- ja juomatuotteisiin sekä suosituksiin siten, että esittelee asiakkaille ruokailutilanteeseen ja ruokiin sopivia juomia sekä kertoo tuotteiden alkuperästä • on perehtynyt ohjeen mukaan gastronomiseen perussanastoon siten, että tulkitsee ruokalistan termejä asiakkaille • kertoo asiakkaille ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	
Kiitettävä K3	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Kiitettävä K3	• palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	• palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	• palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteessa yhdellä muulla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä

Ruoka- ja tapakulttuurien tuntemus	
Kiitettävä K3	noudattaa tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria
Hyvä H2	noudattaa tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria
Tyydyttävä T1	noudattaa tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria

Anniskelussa toimiminen	
Kiitettävä K3	- toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti - hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön
Hyvä H2	- toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti - hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön
Tyydyttävä T1	- toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti - hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön

Kustannustehokas ja tuloksellinen toiminta	
Kiitettävä K3	• toimii oma-aloitteisesti ajankäytön ja muut resurssit huomioiden ja yrityksen tai organisaation tuloksellisuutta edistävästi • perehtyy alan kustannusrakenteeseen ja toimii työssään kustannustehokkaasti ja tuottavasti
Hyvä H2	• toimii ohjeiden mukaan ajankäytön ja muut resurssit huomioiden • perehtyy alan kustannusrakenteeseen ja toimii työssään kustannustehokkaasti
Tyydyttävä T1	• toimii opastettuna ajankäytön ja muut resurssit huomioiden • perehtyy alan kustannusrakenteeseen ja toimii ohjattuna kustannustehokkaasti

Kestävän kehityksen mukainen toiminta	
Kiitettävä K3	• noudattaa vastuullisesti työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.
Hyvä H2	• noudattaa työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.
Tyydyttävä T1	• noudattaa työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	• suunnittelee oman työnsä ja ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti • työn muuttuessa osaa toimia itsenäisesti tilanteen mukaan sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan
Hyvä H2	• suunnittelee oman työnsä ja ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti • toimii uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa joustavasti ohjeen mukaan
Tyydyttävä T1	• suunnittelee työtään ja ottaa vastaan palautetta • tarvitsee ohjausta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	- toimii aktiivisena ja positiivisena työryhmän jäsenenä ravitsemisliikkeen asiakaspalvelutehtävissä - havaitessaan tarvetta auttaa myös muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti - edesauttaa omalla työllään palvelukokonaisuuden onnistumista tiedottamalla ja toimimalla yhteistyössä toisten työntekijöiden kanssa
Hyvä H2	- toimii aktiivisena työryhmän jäsenenä ravitsemisliikkeen asiakaspalvelutehtävissä - auttaa muiden työpisteiden tehtävissä - tiedottaa ohjeiden mukaan muutoksista ja toiveista muille työntekijöille
Tyydyttävä T1	- toimii työryhmän jäsenenä ravitsemisliikkeen asiakaspalvelutehtävissä - auttaa muiden työpisteiden tehtävissä pyydettyäessä - tiedottaa ohjattuna muutoksista ja toiveista muille työntekijöille

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	- ylläpitää itsenäisesti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta - ylläpitää aktiivisesti toiminta- ja työkykyä työssään - noudattaa vastuullisesti turvallisuusmääräyksiä ja ohjeitatusnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä - tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa
Hyvä H2	- ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta - ylläpitää omatoimisesti toiminta- ja työkykyä työssään - noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita - tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa
Tyydyttävä T1	- ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa - ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään - noudattaa turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita - tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	- palvelee asiakkaita tasavertaisesti ja hienotunteisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan - huolehtii itsenäisesti asiakaskohtaisten tarpeiden ja rajoitteiden toteuttamisesta omassa työssään - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Hyvä H2	- palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan - huolehtii ohjeen mukaan asiakaskohtaisten tarpeiden ja rajoitteiden toteuttamisesta omassa työssään - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Tyydyttävä T1	- palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan - huolehtii ohjattuna asiakaskohtaisten tarpeiden ja rajoitteiden toteuttamisesta omassa työssään - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

2.2. Annosruokien valmistus, 20 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

Ammattitaidon osoittamistavat

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

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Arviointi

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA

Työvuorossa toimiminen	
Kiitettävä K3	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti - suunnittelee ja ajoittaa työvuoronsa työtehtävät asiakasmäärien ja tilausmääräysten mukaisesti itsenäisesti
Hyvä H2	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja ajoittaa työvuoronsa työtehtävät asiakasmäärien ja tilausmääräysten mukaisesti
Tyydyttävä T1	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja ajoittaa työvuoronsa työtehtäviä

Annosruokien valmistaminen	
Kiitettävä K3	- esivalmistaa ja valmistaa annosruokia itsenäisesti toimipaikan ruokaohjeiden mukaan - laittaa annosruokia esille annoskokoja noudattaen tilaisuuden luonteen mukaan, viimeistellysti, tasalaatuisesti ja sovitun tarjoilutavan mukaan
Hyvä H2	- esivalmistaa ja valmistaa annosruokia omatoimisesti ohjeiden mukaan - laittaa annosruokia esille annoskokoja noudattaen siististi ja viimeistellysti
Tyydyttävä T1	- esivalmistaa ja valmistaa annosruokia tarviton ajoittain ohjausta - laittaa annosruokia esille annoskokoja noudattaen

Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta	
Kiitettävä K3	- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä - hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti muun työn lomassa ja lajittelee jätteet
Hyvä H2	- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä - hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti ja lajittelee jätteet
Tyydyttävä T1	- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä - hoitaa astiahuollon tehtävät ja lajittelee jätteet

Asiakastyytyväisyyden varmistaminen	
Kiitettävä K3	• hankkii aktiivisesti palautetta palveluista tai tuotteista, kiittää asiakasta sekä välittää palautteen esimiehille • työskentelee sujuvasti toimipaikan liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisesti asiakaspalvelussa
Hyvä H2	• ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista, kiittää asiakasta ja välittää palautteen esimiehille • työskentelee toimipaikan liikeidean tai toimintaajatuksen mukaisesti asiakaspalvelussa
Tyydyttävä T1	• ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista opastettuna ja kiittää asiakasta • työskentelee toimipaikan liikeidean ja toiminta-ajatuksen mukaisesti asiakaspalvelussa opastettuna

Vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään valmistautuminen	
Kiitettävä K3	• tekee pääosin itsenäisesti vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyvät tehtävät työpaikan toimintatavan mukaisesti
Hyvä H2	• tekee ohjeen mukaan vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyvät tehtävät työpaikan toimintatavan mukaisesti
Tyydyttävä T1	• tekee ohjattuna vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä työpaikan toimintatavan mukaisesti

Turvallinen ja vastuullinen toiminta	
Kiitettävä K3	• noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden • tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
Hyvä H2	• noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön, jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden
Tyydyttävä T1	• noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille

Oman toiminnan arviointi	
Kiitettävä K3	• arvioi oma-aloitteisesti oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla.
Hyvä H2	• arvioi oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla.
Tyydyttävä T1	• arvioi oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja kehittämistarpeita.

2.TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Raaka-aineiden käyttö	
Kiitettävä K3	• valitsee ja käyttää itsenäisesti annos- ja tilausruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua
Hyvä H2	• valitsee ja käyttää annos- ja tilausruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua omatoimisesti
Tyydyttävä T1	• valitsee ja käyttää annos- ja tilausruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua

Ruoanvalmistusmenetelmien ja -välineiden käyttö	
Kiitettävä K3	• valmistaa itsenäisesti eri menetelmillä erilaisille asiakasryhmille maukkaita, ravitsevia ja tasalaatuisia annosruokia annoskortin tai ohjeen mukaan • toimii kannattavasti ja taloudellisesti ja ennakoi hävikit • käyttää itsenäisesti annosruokien valmistukseen soveltuvia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä • puhdistaa valmistuksessa tarvittavat koneet, laitteet ja välineet itsenäisesti.
Hyvä H2	• valmistaa eri menetelmillä erilaisille asiakasryhmille maukkaita, ravitsevia ja tasalaatuisia annosruokia annoskortin tai ohjeen mukaan • toimii kannattavasti ja taloudellisesti ja ottaa huomioon hävikit • käyttää omatoimisesti annosruokien valmistukseen soveltuvia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä • puhdistaa omatoimisesti valmistuksessa tarvittavia koneet, laitteet ja välineet.
Tyydyttävä T1	• valmistaa eri menetelmillä erilaisille asiakasryhmille maukkaita, ravitsevia ja tasalaatuisia annosruokia • toimii ohjeen mukaan kannattavasti ja taloudellisesti ja ottaa huomioon hävikit • käyttää annosruokien valmistukseen soveltuvia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä • puhdistaa valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä.

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Gastronomisen tiedon hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	• toteuttaa itsenäisesti tavallisimpia gastronomisia periaatteita annosten kokoamisessa • kokoaa itsenäisesti ruokaannoksia ottaen huomioon tuotteiden maun, värin, rakenteen, muodon, annoskoon ja asettelun
Hyvä H2	• toteuttaa tavallisimpia gastronomisia periaatteita annosten kokoamisessa • kokoaa ruoka-annoksia ottaen huomioon tuotteiden maun, värin, rakenteen, annoskoon ja asettelun
Tyydyttävä T1	• toteuttaa ohjeiden mukaan tavallisimpia gastronomisia periaatteita annosten kokoamisessa • kokoaa ohjeistettuna ruokaannoksia ottaen huomioon tuotteiden maun, värin, rakenteen, annoskoon ja asettelun

Ravitsemussuositusten noudattaminen ja erityisruokavalioiden valmistaminen	
Kiitettävä K3	• kokoaa ravitsemussuositusten mukaisia annoksia • muuntaa ja valmistaa itsenäisesti erityisruokavalioannoksia asiakkaiden tarpeen mukaan vastaavista annoskokonaisuuksista
Hyvä H2	• kokoaa ravitsemussuositusten mukaisia annoksia • muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioannoksia asiakkaiden tarpeen mukaan vastaavista annoskokonaisuuksista
Tyydyttävä T1	• kokoaa ravitsemussuositusten mukaisia annoksia • muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioannoksia asiakkaiden tarpeen mukaan vastaavista annoskokonaisuuksista

Kustannustehokas ja tuloksellinen toiminta	
Kiitettävä K3	• toimii oma-aloitteisesti ajankäytön ja muut resurssit huomioiden ja yrityksen tai organisaation tulokellisuutta edistävasti • perehtyy alan kustannusrakenteen ja toimii työssään kustannustehokkaasti ja tuottavasti
Hyvä H2	• toimii ohjeiden mukaan ajankäytön ja muut resurssit huomioiden • perehtyy alan kustannusrakenteen ja toimii työssään kustannustehokkaasti
Tyydyttävä T1	• toimii opastettuna ajankäytön ja muut resurssit huomioiden • perehtyy alan kustannusrakenteeseen ja toimii ohjattuna kustannustehokkaasti

Kestävän kehityksen mukainen toiminta	
Kiitettävä K3	• noudattaa vastuullisesti työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.
Hyvä H2	• noudattaa työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.
Tyydyttävä T1	• noudattaa työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	• suunnittelee oman työnsä ja ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti • työn muuttuessa osaa toimia itsenäisesti tilanteen mukaan sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan
Hyvä H2	• suunnittelee oman työnsä ja ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti • toimii uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa joustavasti ohjeen mukaan
Tyydyttävä T1	• suunnittelee työtään ja ottaa vastaan palautetta • tarvitsee ohjausta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	• toimii aktiivisena ja positiivisena työryhmän jäsenenä ravitsemisliikkeen ruoanvalmistustehtävissä • havaitessaan tarvetta auttaa myös muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti • edesauttaa omalla työllään palvelukokonaisuuden onnistumista tiedottamalla ja toimimalla yhteistyössä ravitsemisliikkeen toisten työntekijöiden kanssa
Hyvä H2	• toimii aktiivisena työryhmän jäsenenä ravitsemisliikkeen ruoanvalmistustehtävissä • auttaa muiden työpisteiden tehtävissä • tiedottaa ohjeiden mukaan muutoksista ja toiveista muille työntekijöille
Tyydyttävä T1	• toimii työryhmän jäsenenä ruoanvalmistustehtävissä • auttaa muiden työpisteiden tehtävissä pyydettyäessä • tiedottaa muutoksista ja toiveista muille työntekijöille opastettuna

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • ylläpitää itsenäisesti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta • ylläpitää aktiivisesti toiminta- ja työkykyä työssään • noudattaa vastuullisesti turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita sekä tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä • tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa
Hyvä H2	• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta • ylläpitää omatoimisesti toiminta- ja työkykyä työssään • noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita • tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa
Tyydyttävä T1	• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta • ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään • noudattaa turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	• palvelee asiakkaita tasavertaisesti ja hienotunteisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan • huolehtii itsenäisesti asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään • noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Hyvä H2	• palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan • huolehtii ohjeen mukaan asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään • noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Tyydyttävä T1	• palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan • huolehtii ohjattuna asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään • noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

2.3. Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla majoitus-, ravitsemis- tai catering-alan asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, myy ja tarjoilee toimipaikan tai yrityksen tuotteita ja palveluja, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita sekä toimii alkoholin anniskelutehtävissä. Hän osallistuu tarvittaessa asiakkaiden majoittamiseen. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Arviointi

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA

Työvuorossa toimiminen	
Kiitettävä K3	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti - suunnittelee ja aikatauluttaa tarkoituksenmukaisesti työvuoronsa tehtäviä - toimii työssään tehokkaasti ja aikataulun mukaan
Hyvä H2	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä - toimii aikataulun mukaan
Tyydyttävä T1	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjeen mukaan - toimii aikataulun mukaan, mutta tarvitsee välillä apua

Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen	
Kiitettävä K3	kunnostaa ja varustaa itsenäisesti asiakas- ja työtiloja ohjeiden, varausten ja tilanteiden mukaisesti
Hyvä H2	kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtiloja varausten mukaisesti
Tyydyttävä T1	kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtiloja

Asiakaspalvelussa ja myynnissä toimiminen	
Kiitettävä K3	• huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä toimipaikassaan kohteliaasti ja oma-aloitteisesti • hoitaa ruokatarjoilua noutopöydästä tai linjastosta • myy ja tarjoilee sujuvasti ja itsenäisesti toimipaikan palveluja ja tuotteita • pitää huolen itsenäisesti ja vastuullisesti myytävien tai tarjoiltavien tuotteiden laadusta ja riittävydestä • hoitaa tarvittaessa majoitusliikkeen asiakkaiden majoittamiseen osittain itsenäisesti • siistii ja järjestää omatoimisesti asiakas- ja työtiloja muun toiminnan lomassa ja lajittelee jätteet huolellisesti
Hyvä H2	• huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä kohteliaasti toimipaikassaan ohjeen mukaan • hoitaa ruokatarjoilua noutopöydästä tai linjastosta • pitää huolen myytävien tai tarjoiltavien tuotteiden laadusta ja riittävydestä omatoimisesti • myy ja tarjoilee toimipaikan palveluja ja tuotteita sujuvasti • hoitaa tarvittaessa majoitusliikkeen asiakkaiden majoittamiseen ohjeen mukaan • siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja ja lajittelee jätteet omatoimisesti
Tyydyttävä T1	• huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä kohteliaasti toimipaikassaan työryhmän jäsenenä, mutta tarvitsee välillä ohjausta • hoitaa ruokatarjoilua noutopöydästä tai linjastosta • myy ja tarjoilee toimipaikan palveluja ja tuotteita • pitää huolen myytävien tai tarjoiltavien tuotteiden laadusta ja riittävydestä • osallistuu tarvittaessa majoitusliikkeen asiakkaiden majoittamiseen toisen apuna • siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja ja lajittelee jätteet

Asiakastyytyväisyyden varmistaminen	
Kiitettävä K3	• hankkii aktiivisesti palautetta palveluista tai tuotteista, kiittää asiakasta sekä välittää palautteen esimiehille.
Hyvä H2	• ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista, kiittää asiakasta sekä välittää palautteen esimiehille.
Tyydyttävä T1	• ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ja kiittää asiakasta.

2.TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Linjaston tai noutopöydän kunnostaminen	
Kiitettävä K3	• laittaa itsenäisesti esille linjaston tai noutopöydän välineistön ja täydentää sitä omatoimisesti • laittaa itsenäisesti esille linjaston tai noutopöydän ruokia ja juomia
Hyvä H2	• laittaa esille linjaston tai noutopöydän välineistön ja täydentää sitä • laittaa esille linjaston tai noutopöydän ruokia ja juomia
Tyydyttävä T1	• laittaa esille linjaston tai noutopöydän välineistön ja täydentää sitä ohjeen mukaan • laittaa esille linjaston tai noutopöydän ruokia ja juomia

Juomien tarjoilu	
Kiitettävä K3	• käyttää itsenäisesti tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä
Hyvä H2	• käyttää tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä
Tyydyttävä T1	• käyttää opastettuna tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä

Varausten mukainen toiminta	
Kiitettävä K3	• toimii joustavasti tilausmääräyksen tai varausten mukaisesti
Hyvä H2	• toimii tilausmääräyksen tai varausten mukaisesti
Tyydyttävä T1	• toimii tilausmääräyksen tai varausten mukaisesti toisen apuna

Myynnin rekisteröiminen ja laskuttaminen	
Kiitettävä K3	• käyttää huolellisesti kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita tavanomaisilla maksutavoilla itsenäisesti.
Hyvä H2	• käyttää kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita tavanomaisilla maksutavoilla ohjeen mukaan.
Tyydyttävä T1	• käyttää ohjattuna kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita tavanomaisilla maksutavoilla.

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukainen toiminta	
Kiitettävä K3	• on perehtynyt oman työpaikan liikeidean tai toiminta- ajatuksen siten, että esittelee keskeisiä tuotteet ja palvelut sekä yhteistyökumppaneita • on perehtynyt työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja toimii niiden mukaisesti • tietää tuotteiden hinnoitteluperiaatteet ja laskuttaa asiakkaita itsenäisesti
Hyvä H2	• on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta- ajatukseen siten, että esittelee keskeisiä tuotteita ja palveluja • on perehtynyt ohjeen mukaan työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja toimii niiden mukaisesti • tietää tuotteiden hinnoitteluperiaatteet ja laskuttaa asiakkaita ohjeen mukaan
Tyydyttävä T1	• on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta- ajatukseen siten, että esittelee opastettuna keskeisiä tuotteita ja palveluja • toimii opastettuna laatuvaatimuksien mukaisesti • on tietoinen keskeisten tuotteiden hinnoitteluperiaatteista ja laskuttaa asiakkaita opastettuna

Tuote- ja ravitsemustuntemus	
Kiitettävä K3	• on perehtynyt erityisruokavalioihin ja tuotevalikoimiin kuuluviin ruoka- ja juomatuotteisiin siten, että kertoo luotettavasti tarjolla olevien ruokien soveltuvuudesta erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille • kertoo sujuvasti ja luontevasti tuotteiden sisältämien raaka- aineiden ja juomien alkuperästä • on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen ja ruokavalion periaatteisiin siten, että kertoo myytävien tuotteiden ravitsemuksesta ja terveellisyydestä sekä suosittelee asiakkaalle sopivia tuotteita
Hyvä H2	• on perehtynyt erityisruokavalioihin ja tuotevalikoimiin kuuluviin ruoka- ja juomatuotteisiin siten, että kertoo ohjeen mukaan luotettavasti tarjolla olevien ruokien soveltuvuudesta erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille • kertoo tuotteiden sisältämien raaka-aineiden ja juomien alkuperästä • on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen ja ruokavalion periaatteisiin siten, että kertoo myytävien tuotteiden ravitsemuksesta ja terveellisyydestä
Tyydyttävä T1	• on perehtynyt erityisruokavalioihin ja tuotevalikoimiin kuuluviin ruoka- ja juomatuotteisiin siten, että kertoo opastettuna luotettavasti tarjolla olevien ruokien soveltuvuudesta erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille • kertoo ohjeen mukaan tuotteiden sisältämien raaka-aineiden ja juomien alkuperästä • on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen ja ruokavalion periaatteisiin siten, että kertoo opastettuna myytävien tuotteiden ravitsemuksesta ja terveellisyydestä

Anniskelussa toimiminen	
Kiitettävä K3	• toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan • hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön
Hyvä H2	• toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan • hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön
Tyydyttävä T1	• toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan • hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	
Kiitettävä K3	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Kiitettävä K3	• palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	• palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	• palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Kiitettävä K3	• palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	• hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Tyydyttävä T1	• hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Kiitettävä K3	• palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.
Hyvä H2	• hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä.
Tyydyttävä T1	• hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä.

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	• toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti
Hyvä H2	• toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan
Tyydyttävä T1	• pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	• työskentelee itsenäisenä työryhmän jäsenenä • toimii vastuullisesti, auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvuoron
Hyvä H2	• työskentelee työryhmän jäsenenä • tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti ja ottaa työssään huomioon seuraavan työvuoron
Tyydyttävä T1	• työskentelee työryhmän jäsenenä • tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • toimii itsenäisesti työtehtävissä työturvallisten ja ergonomisten työtapojen mukaisesti ja kehittää toimintansa turvallisuutta • noudattaa vastuullisesti yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Hyvä H2	• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • toimii työtehtävissä työturvallisten ja ergonomisten työtapojen mukaisesti • noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Tyydyttävä T1	• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • toimii työtehtävissä työturvallisten ja ergonomisten työtapojen mukaisesti • noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	• noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan • toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti • noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Hyvä H2	• noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan • toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti • noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Tyydyttävä T1	• noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä • toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti • noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

2.4. Huippuosaajana toimiminen, 15 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- 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.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä toimimalla huippuosaamista vaativissa oman alan työtilanteissa. Osaaminen on mahdollista osoittaa myös kansallisissa ja kansainvälisissä kilpailutilanteissa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Arviointi

TYÖPROSESSIEEN HALLINTA

Työn suunnittelu	
Kiitettävä K3	• asettaa tavoitteensa ja suunnittelee oman työnsä itsenäisesti ja aikataulun realistiseksi ja vaiheiltaan toteuttamiskelpoiseksi muuttuvissa olosuhteissa huomioiden korkeat laatuvaatimukset ja kykenee tarvittaessa muuttamaan suunnitelmaa
Hyvä H2	• asettaa tavoitteensa ja suunnittelee oman työnsä ja aikataulun realistiseksi ja toteuttamiskelpoiseksi muuttuvissa olosuhteissa huomioiden korkeat laatuvaatimukset
Tyydyttävä T1	• asettaa tavoitteensa ja suunnittelee oman työnsä ja aikataulun realistiseksi ja toteuttamiskelpoiseksi huomioiden korkeat laatuvaatimukset

Työn arviointi	
Kiitettävä K3	arvioi realistisesti työnsä onnistumista ja omaa osaamistaan sekä perustelee arviotaan ja määrittelee kehittämistarpeitaan
Hyvä H2	arvioi realistisesti työnsä onnistumista ja omaa osaamistaan sekä perustelee arviotaan
Tyydyttävä T1	arvioi työnsä onnistumista ja omaa osaamistaan

Toimiminen työssä ja työyhteisössä	
Kiitettävä K3	osallistuu työyhteisön työhyvinvoinnin kehittämiseen sekä tukee yhdessä muiden kanssa työympäristön kehittymistä huippuosaamisen vaatimalle tasolle.
Hyvä H2	pyrkii aktiivisesti edistämään työyhteisön työhyvinvointia sekä kehittämään työympäristöään yhdessä muiden kanssa.
Tyydyttävä T1	toimii työssään työyhteisön työhyvinvointia edistävästi sekä kehittää työympäristöään yhdessä muiden kanssa.

TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Työtehtävään ja työympäristöön soveltuvan työmenetelmän ja työvälineiden sekä materiaalin valinta ja käyttö	
Kiitettävä K3	- valitsee rohkeasti uusiakin työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja sekä käyttää niitä sujuvasti muuttuvissa tilanteissa - työskentelee järjestelmällisesti, tarkasti ja varmasti sekä luovasti ja innovatiivisesti
Hyvä H2	- valitsee omatoimisesti työmenetelmät, työvälineet ja materiaalit sekä käyttää niitä muuttuvissa tilanteissa - työskentelee huolellisesti ja rauhallisesti sekä luovasti ja innovatiivisesti
Tyydyttävä T1	- käyttää omatoimisesti työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja - työskentelee huolellisesti

Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta	
Kiitettävä K3	- toimii sitoutuneesti yrityksen tai organisaation laatu- ja kestävä kehityksen tavoitteiden mukaisesti sekä kehittää toimintamalleja näiden tavoitteiden aikaansaamiseksi - kehittää aktiivisesti osaamistaan ja työtapojaan haastavien työtehtävien tasolle
Hyvä H2	- toimii aktiivisesti yrityksen tai organisaation laatu- ja kestävä kehityksen tavoitteiden mukaisesti ja havaitsee kehittämiskohteita - kehittää aktiivisesti osaamistaan ja työtapojaan
Tyydyttävä T1	- toimii yrityksen tai organisaation laatu- ja kestävä kehityksen tavoitteiden mukaisesti - kehittää osaamistaan ja työtapojaan

Kustannustehokas ja tuloksellinen toiminta	
Kiitettävä K3	- työskentelee yrittäjämäisellä asenteella huomioiden ajan ja muut käytettävissä olevat resurssit kustannustehokkaasti ja yrityksen tai organisaation tuloksellisuutta edistävasti - korjaa toimintaa sovittujen ratkaisujen mukaan - edistää itsenäisesti toiminnan jatkuvuutta ja pysyviä asiakassuhteita - ennakoi muutoksia, jotta voi helpommin sopeutua niihin ja työskentelee pitkäjänteisesti työtään itsenäisesti kehittäen huippuosaamista vaativissa työtehtävissä.
Hyvä H2	- toimii oma-aloitteisesti aika ja muut käytettävissä olevat resurssit huomioiden kustannustehokkaasti ja yrityksen tai organisaation tuloksellisuutta edistävasti - neuvottelee ja etsii ratkaisuja poikkeamille - edistää aktiivisesti toiminnan jatkuvuutta ja pysyviä asiakassuhteita - sopeutuu nopeasti muutoksiin ja työskentelee pitkäjänteisesti työtään kehittäen huippuosaamista vaativissa työtehtävissä.
Tyydyttävä T1	- toimii aika- ja muut käytettävissä olevat resurssit huomioiden kustannustehokkaasti ja tuloksellisesti - havaitsee poikkeamia - toimii työssään edistämien pysyviä asiakassuhteita - sopeutuu muutoksiin ja työskentelee pitkäjänteisesti huippuosaamista vaativissa työtehtävissä.

TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Työssä tarvittavan tiedon hallinta ja soveltaminen	
Kiitettävä K3	hankkii ja soveltaa itsenäisesti työssä tarvittavaa tietoa vaihtelevissa työtilanteissa ja perustelee ratkaisujaan hankkimansa tiedon pohjalta.
Hyvä H2	hankkii ja soveltaa työssä tarvittavaa tietoa omatoimisesti ja pystyy ratkomaan ongelmatilanteita yhdessä muiden kanssa.
Tyydyttävä T1	hankkii ja käyttää työssä tarvittavaa tietoa omatoimisesti ja kysyy tarvittaessa neuvoa.

ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	- uudistaa omaa osaamistaan yksilöllisen kehityssuunnitelman mukaisesti niin, että se tukee kasvua alan huippuammattilaiseksi - selviytyy itsenäisesti ongelmatilanteista ja pystyy perustelemaan valintansa
Hyvä H2	- laatii itselleen yksilöllisen kehityssuunnitelman omista lähtökohdistaan niin, että se tukee kasvua alan huippuammattilaiseksi - selviytyy itsenäisesti ongelmatilanteista
Tyydyttävä T1	- laatii itselleen yksilöllisen kehityssuunnitelman omista lähtökohdistaan - selviytyy tavallisimmista ongelmatilanteista oppimateriaaleja ja ohjekirjoja hyödyntäen

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	• kommunikoi sujuvasti asiakkaiden kanssa ja työyhteisössä omalla kielellään sekä vähintään yhdellä itselle vieraalla kielellä • toimii työryhmän aktiivisena jäsenenä ja työyhteisön huippuammattilaisena osaamistaan muille välittäen
Hyvä H2	• kommunikoi asiakkaiden kanssa ja työyhteisössä omalla kielellään sekä vähintään yhdellä itselle vieraalla kielellä • toimii työryhmän aktiivisena jäsenenä ja sopeutuu hyvin työyhteisöön
Tyydyttävä T1	• kommunikoi asiakkaiden kanssa ja työyhteisössä omalla kielellään sekä välttävästi vähintään yhdellä itselle vieraalla kielellä • toimii työryhmän aktiivisena jäsenenä ja sopeutuu työyhteisöön

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	• käyttäytyy hyvin ja noudattaa työaikoja • on ylpeä ammatistaan ja osaamisestaan, toimii vastuullisesti ja kehittää työtään alan ammattieettisten periaatteiden mukaan
Hyvä H2	• käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa työaikoja • toimii vastuullisesti ja oma-aloitteisesti alan ammattieettisten periaatteiden mukaan
Tyydyttävä T1	• käyttäytyy työpaikan sääntöjen mukaisesti ja noudattaa työaikoja • toimii vastuullisesti ja noudattaa alan ammattieettisiä periaatteita

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	• ottaa vastuun oman ja työtiimin toiminnan työturvallisuudesta, noudattaa työturvallisuusmääräyksiä ja -ohjeita sekä havaitsee ilmoittaa havaitsemistaan työhönsä liittyvistä vaaroista • työskentelee ergonomisesti ja pitää työympäristönsä siistinä koko työprosessin ajan myös haasteellisissa työtilanteissa ja osallistuu työolosuhteiden kehittämiseen • ylläpitää aktiivisesti omaa työhyvinvointiaan, edistää terveellisiä elämäntapoja sekä kannustaa tähän myös muita työyhteisön jäseniä.
Hyvä H2	• ottaa vastuun oman toimintansa työturvallisuudesta ja havaitsee työhönsä liittyvät vaarat sekä noudattaa työturvallisuusmääräyksiä ja -ohjeita • työskentelee ergonomisesti ja pitää työympäristönsä siistinä koko työprosessin ajan myös haasteellisissa työtilanteissa • ylläpitää aktiivisesti omaa työhyvinvointiaan ja edistää terveellisiä elämäntapoja.
Tyydyttävä T1	• ottaa vastuun oman toimintansa työturvallisuudesta ja noudattaa työturvallisuusmääräyksiä ja -ohjeita • työskentelee ergonomisesti ja pitää työympäristönsä siistinä koko työprosessin ajan • ylläpitää omaa työhyvinvointiaan ja noudattaa terveellisiä elämäntapoja.

2.5. Juomien myynti ja tarjoilu, 20 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla anniskeluravintolan asiakaspalvelun työtehtävissä liikeidean mukaisesti yhteistyössä yrityksen muiden työntekijöiden kanssa. Hän suosittelee, myy, valmistaa ja tarjoilee juoma- ja seurusteluravintolan asiakkaille juomia ja muita tuotteita anniskelumääräykset ja muut ohjeet huomioiden. Hän rekisteröi ja laskuttaa myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja henkilöstöturvallisuudesta. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA

Työvuoron työtehtävien suunnittelu	
Kiitettävä K3	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu - suunnittelee ja aikatauluttaa itsenäisesti työvuoronsa työtehtäviä - kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työ- ja myyntitilat yrityksessä sovitun tavan mukaisesti
Hyvä H2	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti - kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työ- ja myyntitilat yrityksessä sovitun tavan mukaisesti
Tyydyttävä T1	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä - kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työ- ja myyntitilat yrityksessä sovitun tavan mukaisesti toisen apuna

Juomien tarjoilu ja myynti	
Kiitettävä K3	- huomioi asiakkaiden saapumisen, palvelee heitä viipymättä yrityksen palvelumallin mukaisesti ja huolehtii heidän viihtyisyydestään koko palveluprosessin ajan - esittelee, suosittelee ja myy juomia ja muita tuotteita itsenäisesti ja pyrkii lisäämään myyntiä - rekisteröi myyntiä, laskuttaa asiakkaita eri maksutavoilla ja tekee tarjoilijatilityksen itsenäisesti ja huolellisesti
Hyvä H2	- huomioi asiakkaiden saapumisen ja käyttäytyy yrityksen palvelumallin mukaisesti ja toimii asiakkaiden kanssa vuorovaikutuksessa - esittelee, suosittelee ja myy juomia ja muita tuotteita - rekisteröi myyntiä, laskuttaa asiakkaita eri maksutavoilla ja tekee tarjoilijatilityksen ohjeen mukaan
Tyydyttävä T1	- huomioi asiakkaiden saapumisen ja käyttäytyy yrityksen palvelumallin mukaisesti - esittelee ja myy juomia ja muita tuotteita - rekisteröi myyntiä, laskuttaa asiakkaita eri maksutavoilla ja osallistuu tarjoilijatilityksen tekemiseen ohjattuna

Juomasekoitusten valmistaminen	
Kiitettävä K3	valmistaa ohjeen mukaan ja joutuisasti myydyimpiä juomasekoituksia
Hyvä H2	valmistaa ohjeen mukaan myydyimpiä juomasekoituksia
Tyydyttävä T1	valmistaa ohjattuna myydyimpiä juomasekoituksia

Asiakas- ja henkilöstöturvallinen työtapa	
Kiitettävä K3	- työskentelee turvallisuusriskit huomioon ottaen vaarantamatta omaa ja asiakkaiden turvallisuutta yrityksen ohjeiden mukaisesti - ennakoi turvallisuusriskit ja tiedottaa niistä yrityksen käytännön mukaisesti
Hyvä H2	- työskentelee turvallisuusriskit huomioon ottaen vaarantamatta omaa ja asiakkaiden turvallisuutta yrityksen ohjeiden mukaisesti - ennakoi turvallisuusriskit ja tiedottaa niistä yrityksen käytännön mukaisesti
Tyydyttävä T1	- työskentelee turvallisuusriskit huomioon ottaen vaarantamatta omaa ja asiakkaiden turvallisuutta yrityksen ohjeiden mukaisesti - ennakoi turvallisuusriskit ja tiedottaa niistä yrityksen käytännön mukaisesti

Asiakastyytyväisyyden varmistaminen	
Kiitettävä K3	- hankkii palautetta palveluista ja tuotteista itsenäisesti sekä välittää palautteen eteenpäin - kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen
Hyvä H2	- hankkii palautetta palveluista ja tuotteista sekä välittää palautteen eteenpäin - kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen
Tyydyttävä T1	- hankkii palautetta palveluista ja tuotteista ohjeen mukaan - kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen

Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen	
Kiitettävä K3	- siistii ja järjestää itsenäisesti ja tehokkaasti asiakas-, työ- ja myyntitiloja - tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle yrityksen toimintatavan mukaisesti.
Hyvä H2	- siistii ja järjestää asiakas-, työ- ja myyntitiloja omatoimisesti - tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle yrityksen toimintatavan mukaisesti.
Tyydyttävä T1	- siistii ja järjestää asiakas-, työ- ja myyntitiloja - tiedottaa ohjattuna asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle.

2.TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Juumien säilytys, valmistaminen ja tarjoilu	
Kiitettävä K3	• huolehtii itsenäisesti juomien säilytyksestä • tarjoilee juomat omatoimisesti oikean lämpöisenä asianmukaisissa laseissa • valmistaa ja tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia itsenäisesti niille soveltuvien menetelmin
Hyvä H2	• huolehtii omatoimisesti juomien säilytyksestä • tarjoilee juomat oikean lämpöisenä asianmukaisissa laseissa • valmistaa ja tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia ohjeen mukaan niille soveltuvien menetelmin
Tyydyttävä T1	• huolehtii ohjeen mukaisesti juomien säilytyksestä • tarjoilee juomat ohjeen mukaan oikean lämpöisenä asianmukaisissa laseissa • valmistaa ja tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia ohjattuna

Välineiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus	
Kiitettävä K3	• käyttää itsenäisesti juomien valmistuksessa ja tarjoilussa käytettäviä välineitä ja laitteita sekä puhdistaa ne työn lomassa.
Hyvä H2	• käyttää omatoimisesti juomien valmistuksessa ja tarjoilussa käytettäviä välineitä ja laitteita sekä puhdistaa niitä.
Tyydyttävä T1	• käyttää ohjeen mukaan juomien valmistuksessa ja tarjoilussa käytettäviä välineitä ja laitteita sekä puhdistaa niitä.

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Anniskelussa toimiminen	
Kiitettävä K3	• toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan • hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön
Hyvä H2	• toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan • hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön
Tyydyttävä T1	• toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan • hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön

Tuotetuntemuksen hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	• esittelee myydyimpien tuotteiden käyttötapoja, hintoja ja valmistusmenetelmiä
Hyvä H2	• esittelee myydyimpien tuotteiden käyttötapoja, hintoja ja valmistusmenetelmiä
Tyydyttävä T1	• esittelee myydyimpien tuotteiden käyttötapoja ja hintoja

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteessa yhdellä muulla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä.
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä.

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	• 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
Hyvä H2	• 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
Tyydyttävä T1	• suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta • arvioi työnsä onnistumista ja ottaa vastaan palautetta

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	• toimii aktiivisesti työryhmän jäsenenä anniskeluravintolan alkoholijuomien anniskelutehtävissä
Hyvä H2	• toimii työryhmän jäsenenä anniskeluravintolan alkoholijuomien anniskelutehtävissä
Tyydyttävä T1	• toimii työryhmän jäsenenä anniskeluravintolan alkoholijuomien anniskelutehtävissä

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • huolehtii vastuullisesti työympäristön turvallisuudesta • tunnistaa oman roolinsa turvallisuuden ylläpitämisessä • työskentelee ergonomisesti
Hyvä H2	• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • huolehtii työympäristön turvallisuudesta ja ylläpitää sitä • tunnistaa oman roolinsa turvallisuuden ylläpitämisessä • tunnistaa oman roolinsa turvallisuuden ylläpitämisessä • työskentelee ergonomisesti
Tyydyttävä T1	• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • huolehtii työympäristön turvallisuudesta • tunnistaa oman roolinsa turvallisuuden ylläpitämisessä • työskentelee ergonomisesti

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä - käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita - lajittelee kestävän toimintatavan mukaisesti.
Hyvä H2	- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä - käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita - lajittelee kestävän toimintatavan mukaisesti.
Tyydyttävä T1	- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä - käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita - lajittelee kestävän toimintatavan mukaisesti.

2.6. Kahvilapalvelut, 15 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla kahvilan työtehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, valmistaa tai valmistelee tuotteita tai palveluita, rekisteröi myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA

Työvuoron työtehtävien suunnittelu	
Kiitettävä K3	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä itsenäisesti ja tarkoituksenmukaisesti
Hyvä H2	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä
Tyydyttävä T1	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen mukaan

Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen	
Kiitettävä K3	- kunnostaa omatoimisesti kahvilan asiakas- ja työtiloja tilanteiden mukaisesti - siistii ja järjestää omatoimisesti asiakas- ja työtiloja
Hyvä H2	- kunnostaa ohjeen mukaan kahvilan asiakas- ja työtiloja toimintojen mukaan - siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja ohjeen mukaan
Tyydyttävä T1	- kunnostaa toisen apuna kahvilan asiakas- ja työtiloja - siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja toisen apuna

Kahvilatuotteiden valmistus ja asiakkaiden palveleminen

Kiitettävä K3	• valmistaa, valmistelee ja laittaa esille kahvilan tuotteita liikeidean mukaisesti itsenäisesti • huomioi asiakkaiden saapumisen, palvelee heitä viipymättä ja huolehtii heidän viihtyisyydestään koko palveluprosessin ajan • suosittelee ja myy kahvilan tuotteita ja pyrkii lisäämään myyntiä • kiittää asiakkaita ja varmistaa omatoimisesti asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen esimiehille
Hyvä H2	• valmistaa, valmistelee ja laittaa esille kahvilan tuotteita omatoimisesti • huomioi asiakkaiden saapumisen, käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi heidän kanssaan palveluhenkisesti • suosittelee ja myy kahvilan tuotteita omatoimisesti • kiittää asiakkaita ja hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista sekä välittää palautteen esimiehille
Tyydyttävä T1	• valmistaa, valmistelee ja laittaa esille kahvilan tuotteita ohjeiden mukaan • huomioi asiakkaiden saapumisen, käyttäytyy kohteliaasti ja uskaltaa kommunikoida heidän kanssaan palvelutilanteessa • suosittelee ja myy kahvilan tuotteita • kiittää asiakkaita ja hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista

Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen

Kiitettävä K3	• tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle kahvilan toimintatavan mukaisesti.
Hyvä H2	• tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle kahvilan toimintatavan mukaisesti.
Tyydyttävä T1	• tiedottaa ohjattuna asiakasja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle.

2.TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Kahvilatuotteiden valmistus ja esillelaittaminen	
Kiitettävä K3	• valmistaa itsenäisesti kahvilan tuotteita ohjeen mukaan toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen • valmistaa tai valmistelee kahvilan ruokia ja juomia eri jalostusasteella olevista raaka-aineista omatoimisesti • varustaa itsenäisesti vitriinin tai palvelulinjaston • pitää omatoimisesti huolta myytävien tuotteiden riittävydestä ja laadusta
Hyvä H2	• valmistaa kahvilan tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen • valmistaa tai valmistelee kahvilan ruokia ja juomia eri jalostusasteella olevista raaka-aineista ohjeen mukaan • varustaa vitriinin tai palvelulinjaston • pitää ohjeiden mukaan huolta myytävien tuotteiden riittävydestä ja laadusta
Tyydyttävä T1	• valmistaa kahvilan tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen • valmistaa tai valmistelee kahvilan ruokia ja juomia eri jalostusasteella olevista raaka-aineista toisen apuna • varustaa vitriinin tai palvelulinjaston • pitää huolta myytävien tuotteiden riittävydestä

Kassajärjestelmän ja kahvilalaitteiden käyttö	
Kiitettävä K3	• hallitsee kassatyöskentelyn eri toiminnot myös kiireessä ja käsittelee eri maksuvälineitä itsenäisesti sekä toimii kassatyössä vastuullisesti • täyttää tarvittaessa automaatteja osaa ennakoida tarpeen • huolehtii toimipaikan koneiden tai laitteiden puhtaudesta omatoimisesti ja puhdistaa ne tarpeen mukaan.
Hyvä H2	• käyttää sujuvasti toimipaikan kassaa tai kassajärjestelmää ja vastaanottaa ja käsittelee tavallisimpia maksuvälineitä turvallisesti • täyttää tarvittaessa automaatteja • puhdistaa toimipaikan koneet tai laitteet omatoimisesti.
Tyydyttävä T1	• käyttää ohjattuna toimipaikan kassaa tai kassajärjestelmää ja vastaanottaa ja käsittelee tavallisimpia maksuvälineitä turvallisesti • täyttää tarvittaessa automaatteja ohjeen mukaan • puhdistaa toimipaikan koneita tai laitteita.

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Tuotetuntemuksen hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	esittelee monipuolisesti toimipaikan tuotteiden pääraaka-aineet ja hinnat sekä soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille
Hyvä H2	esittelee toimipaikan tuotteiden pääraaka-aineet ja hinnat sekä soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille
Tyydyttävä T1	esittelee toimipaikan myydyimpien tuotteiden pääraaka-aineet ja hinnat sekä kertoo opastettuna erityisruokavaliota (laktoositon, maidoton ja keliakia) noudattaville asiakkaille soveltuvia tuotteita

Juomatuotteiden valmistus, käyttö ja tarjoilutapa	
Kiitettävä K3	on perehtynyt omatoimisesti erilaisten juomien valmistukseen, käyttö- ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy valmistamaan niitä asiakkaiden tilausten mukaan
Hyvä H2	on perehtynyt ohjeiden mukaan erilaisten juomien valmistukseen, käyttö- ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy valmistamaan niitä asiakkaiden tilausten mukaan
Tyydyttävä T1	on perehtynyt ohjattuna erilaisten juomien valmistukseen, käyttö- ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy valmistamaan niitä asiakkaiden tilausten mukaan

Tuotteiden hinnoitteleminen	
Kiitettävä K3	etsii hinnoittelukansioista tuotteen oikean myyntihinnan ja merkitsee sen itsenäisesti
Hyvä H2	etsii hinnoittelukansioista tuotteen oikean myyntihinnan ja merkitsee sen ohjeen mukaan
Tyydyttävä T1	merkitsee ohjeen mukaan tuotteen myyntihinnan

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä.
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä.

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa tilanteissa toimimaan joustavasti
Hyvä H2	suunnittelee oman työnsä, ja pystyy uusissa tilanteissa toimimaan annetun ohjeen mukaan
Tyydyttävä T1	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tarvitsee ohjausta

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	toimii aktiivisesti ja positiivisesti työryhmän jäsenenä kahvilan tehtävissä
Hyvä H2	toimii työryhmän jäsenenä kahvilan tehtävissä
Tyydyttävä T1	toimii työryhmän jäsenenä kahvilan tehtävissä

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - työskentelee ergonomisesti - noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden - tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
Hyvä H2	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - työskentelee ergonomisesti - noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden
Tyydyttävä T1	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - työskentelee ergonomisesti - noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sekä sitoutuu toimipaikan toimintaan - käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Hyvä H2	- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sekä sitoutuu toimipaikan toimintaan - käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Tyydyttävä T1	- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä - käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

2.7. Kokouspalvelut, 15 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla majoitus- tai ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan

kokouspalvelutehtävissä yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa kokous- ja työtiloja, varmistaa kokousvälineiden toimivuuden, kattaa ja tarjoilee tilausmääräyksen mukaisesti kokousruokia ja -juomia. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Arviointi

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA

Työvuoron työtehtävien suunnittelu	
Kiitettävä K3	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti
Hyvä H2	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä
Tyydyttävä T1	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen mukaan

Kokouspalveluissa toimiminen	
Kiitettävä K3	- perehtyy omatoimisesti tilausmääräyksiin, tilaisuutta koskeviin ohjeisiin, tarjoilutapaan ja muihin yksityiskohtiin - kunnostaa ja varustaa kokoustilat ja testaa kokousvälineiden toimivuuden pääosin itsenäisesti asiakkaan toiveet huomioiden - vastaanottaa itsenäisesti kokouspalveluiden tilaajan ja opastaa tarvittaessa kokousvälineiden ja palveluiden käytössä - vastaanottaa kokousasiakkaat ystävällisesti ja opastaa aktiivisesti heitä kokouspalvelujen käytössä - tarjoilee sujuvasti ja itsenäisesti kokousjuomia ja -ruokia - siistii ja järjestää omatoimisesti ohjeen mukaan asiakas- ja kokoustilat kokouspalvelujen aikana ja kokouksen jälkeen - varmistaa asiakkailta tyytyväisyyden kokouspalveluihin ja välittää palautteen eteenpäin - kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen
Hyvä H2	- perehtyy ohjeen mukaan tilausmääräyksiin, tilaisuutta koskeviin ohjeisiin, tarjoilutapaan ja muihin yksityiskohtiin - kunnostaa ja varustaa kokoustilat ja testaa kokousvälineiden toimivuuden ohjeen mukaan - vastaanottaa kokouspalveluiden tilaajan ja opastaa tarvittaessa kokousvälineiden ja palveluiden käytössä - vastaanottaa kokousasiakkaat ystävällisesti ja opastaa heitä tarvittaessa kokouspalvelujen käytössä - tarjoilee omatoimisesti kokousjuomia ja -ruokia - siistii ja järjestää ohjeen mukaan asiakas- ja kokoustilat kokouspalvelujen aikana ja kokouksen jälkeen - hankkii asiakkailta palautetta kokouspalveluista - kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen
Tyydyttävä T1	- perehtyy opastettuna tilausmääräyksiin, tilaisuutta koskeviin ohjeisiin, tarjoilutapaan ja muihin yksityiskohtiin - kunnostaa ja varustaa kokoustilat ja testaa kokousvälineiden toimivuuden opastettuna - vastaanottaa kokouspalveluiden tilaajan ja opastaa tarvittaessa kokousvälineiden käytössä - vastaanottaa kokousasiakkaat ystävällisesti ja opastaa kysyttäessä kokouspalvelujen käytössä - tarjoilee kokousjuomia ja -ruokia - siistii ja järjestää asiakas- ja kokoustilat kokouspalvelujen aikana ja kokouksen jälkeen toisen apuna - hankkii ohjeen mukaan asiakkailta palautetta kokouspalveluista - kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen

Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen	
Kiitettävä K3	- järjestää itsenäisesti kokoustilan kalusteet tilaisuuden jälkeen tarvittavaan muotoon - tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti.
Hyvä H2	- järjestää ohjeen mukaan kokoustilan kalusteet tilaisuuden jälkeen tarvittavaan muotoon - tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti.
Tyydyttävä T1	- järjestää opastettuna kokoustilan kalusteet tilaisuuden jälkeen tarvittavaan muotoon - tiedottaa ohjattuna asiakasja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle.

2.TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Kokousvälineiden ja laitteiden käyttö	
Kiitettävä K3	tarkistaa tavanomaisten kokouksissa tarvittavien kokousvälineiden ja laitteiden toimivuuden omatoimisesti
Hyvä H2	tarkistaa tavanomaisten kokouksissa tarvittavien kokousvälineiden ja laitteiden toimivuuden toistuvissa työtilanteissa
Tyydyttävä T1	tarkistaa tavanomaisten kokouksissa tarvittavien kokousvälineiden ja laitteiden toimivuuden, mutta tarvitsee ohjausta

Tilausmääräyksen mukainen toiminta	
Kiitettävä K3	varmistaa tarvittaessa tilausmääräyksen sisällön ja tilattujen palveluiden yksityiskohdat asiakkaan kanssa
Hyvä H2	varmistaa tarvittaessa tilausmääräyksen sisällön ja tilattujen palveluiden yksityiskohdat asiakkaan kanssa
Tyydyttävä T1	varmistaa tilausmääräyksen sisällön ja tilattujen palveluiden yksityiskohdat opastettuna

Kokoustarjoilun hoitaminen	
Kiitettävä K3	- kattaa omatoimisesti kokoustarjoilut sekä hoitaa tarjoilut kokousaikataulun mukaisesti - tiedottaa omatoimisesti poikkeamista tai muutoksista.
Hyvä H2	- kattaa ohjeen mukaan kokoustarjoilut sekä hoitaa tarjoilut kokousaikataulun mukaisesti - tiedottaa ohjeen mukaan poikkeamista tai muutoksista.
Tyydyttävä T1	- kattaa toisen apuna kokoustarjoilut sekä hoitaa tarjoilut kokousaikataulun mukaisesti - tiedottaa opastettuna poikkeamista tai muutoksista.

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Kokoustilan varustaminen ja tilauksen tarkistaminen	
Kiitettävä K3	- järjestää omatoimisesti tilaisuuteen sopivan pöytämuodon - tuntee yrityksen kokouspalvelutuotteet monipuolisesti siten, että pystyy kertomaan asiakkaalle tilaamansa tuotteen sisällön ja ehdottaa tarvittaessa muutoksia tai lisämyyntiä
Hyvä H2	- järjestää ohjeen mukaan tilaisuuteen sopivan pöytämuodon - tuntee yrityksen kokouspalvelutuotteen siten, että pystyy kertomaan ohjeen mukaan asiakkaalle hänen tilaamansa tuotteen sisällön
Tyydyttävä T1	- järjestää toisen apuna tilaisuuteen sopivan pöytämuodon - tuntee yrityksen kokouspalvelutuotteen siten, että pystyy kertomaan ohjattuna asiakkaalle hänen tilaamansa tuotteen sisällön

Kokouspalveluprosessin hoitaminen aikataulun mukaan	
Kiitettävä K3	toimii kokouspalveluprosessin aikataulun mukaan ja ymmärtää oman toiminnan merkityksen tilaisuuden onnistumisessa sekä ennakoi tilaisuuden kulkua
Hyvä H2	toimii kokouspalveluprosessin aikataulun mukaan ja ymmärtää oman toiminnan merkityksen tilaisuuden onnistumisessa
Tyydyttävä T1	toimii opastettuna kokouspalveluprosessin aikataulun mukaan

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä

Turvallisuusohjeiden tunteminen	
Kiitettävä K3	opastaa kokouspaikan turvallisuuteen liittyvissä toimintaohjeiden noudattamisessa ja neuvoo hätäpoistumistiet.
Hyvä H2	opastaa kokouspaikan turvallisuuteen liittyvissä toimintaohjeiden noudattamisessa ja neuvoo hätäpoistumistiet.
Tyydyttävä T1	opastaa ohjeen mukaan kokouspaikan turvallisuuteen liittyvissä toimintaohjeiden noudattamisessa ja neuvoo hätäpoistumistiet.

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja oman toiminnan kehittäminen	
Kiitettävä K3	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti
Hyvä H2	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan
Tyydyttävä T1	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	toimii aktiivisena työryhmän jäsenenä majoitus- tai ravitsemisliikkeen kokouspalvelutehtävissä
Hyvä H2	toimii työryhmän jäsenenä majoitus- tai ravitsemisliikkeen kokouspalvelutehtävissä
Tyydyttävä T1	toimii avustavana työntekijänä työryhmän jäsenenä majoitus- tai ravitsemisliikkeen kokouspalvelutehtävissä

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	- työskentelee ergonomisesti - noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Hyvä H2	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - työskentelee ergonomisesti
Tyydyttävä T1	- työskentelee ergonomisesti - noudattaa omavalvontasuunnitelmaa

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	- noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sekä sitoutuu toimipaikan toimintaan - käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Hyvä H2	- noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sekä sitoutuu toimipaikan toimintaan - käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Tyydyttävä T1	- noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä - käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

2.8. Laivatalous, 20 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla laivatalouden puhtaanapidon ja asiakaspalvelun tehtävissä sekä osallistumalla laivan henkilökunnan ja matkustajien ruoan valmistukseen. Hän osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja kunnostaa ja varustaa laivan henkilökunnan sekä matkustajien asiakas-, majoitus- ja työtiloja, valmistaa tai valmistelee tuotteita tai palveluita sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Arviointi

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA

Laivayhteisössä toimiminen	
Kiitettävä K3	• tietää työtehtävänsä laivayhteisössä ja työskentelee itsenäisesti talousosastolla alustyyppin toimintatavan ja vuorottelujärjestelmän mukaisesti
Hyvä H2	• tietää työtehtävänsä laivayhteisössä ja työskentelee talousosastolla alustyyppin toimintatavan ja vuorottelujärjestelmän mukaisesti
Tyydyttävä T1	• tietää työtehtävänsä laivayhteisössä ja työskentelee ohjattuna talousosastolla alustyyppin toimintatavan ja vuorottelujärjestelmän mukaisesti

Työvuoron työtehtävien suunnittelu	
Kiitettävä K3	suunnittelee itsenäisesti työvuoronsa tehtävät huomioiden tulo-, satama-, lähtö- ja meripäivien toiminnot ja ennakoi muutostilanteet
Hyvä H2	suunnittelee työvuoronsa tehtävät huomioiden tulo-, satama-, lähtö- ja meripäivien toiminnot
Tyydyttävä T1	suunnittelee ohjattuna työvuoronsa tehtävät huomioiden tulo-, satama-, lähtö- ja meripäivien toiminnot

Asiakaspalvelussa toimiminen	
Kiitettävä K3	- hoitaa laivan henkilökunnan ruokatarjoilun itsenäisesti - osallistuu matkustajien asiakaspalveluun omatoimisesti - käyttäytyy kohteliaasti ja toimii aktiivisena asiakaspalvelijana kohdatessaan matkustajia ja laivan henkilökuntaa
Hyvä H2	- hoitaa laivan henkilökunnan ruokatarjoilun omatoimisesti - osallistuu matkustajien asiakaspalveluun - käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi kohdatessaan matkustajia ja laivan henkilökuntaa
Tyydyttävä T1	- hoitaa laivan henkilökunnan ruokatarjoilun ohjeen mukaan - osallistuu matkustajien asiakaspalveluun ohjattuna - käyttäytyy kohteliaasti ja uskaltaa kommunikoida kohdatessaan matkustajia ja laivan henkilökuntaa

Laivan siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen	
Kiitettävä K3	- siistii ja järjestää tilat itsenäisesti - hoitaa astiahuollon tehtävät itsenäisesti
Hyvä H2	- siistii ja järjestelee tilat omatoimisesti - hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti
Tyydyttävä T1	- siistii ja järjestää tilat ohjeen mukaan - hoitaa astiahuollon tehtävät ohjeen mukaan

Laivakeittiön ruoanvalmistuksessa ja varastoinnissa toimiminen	
Kiitettävä K3	osallistuu sovittuihin ruoanvalmistus- ja varastointitehtäviin omatoimisesti.
Hyvä H2	osallistuu sovittuihin ruoanvalmistus- ja varastointitehtäviin ohjeen mukaan.
Tyydyttävä T1	osallistuu sovittuihin ruoanvalmistus- ja varastointitehtäviin ohjattuna.

2.TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Tilojen kunnostaminen ja varustaminen	
Kiitettävä K3	kunnostaa ja varustaa messin, pentterin, hytit ja yhteiset tilat ja varaa tarvittavat raaka-aineet, puhdistusaineet ja välineet itsenäisesti
Hyvä H2	kunnostaa ja varustaa messin, pentterin, hytit ja yhteiset tilat ja varaa tarvittavat raaka-aineet, puhdistusaineet ja välineet
Tyydyttävä T1	kunnostaa ja varustaa messin, pentterin, hytit ja yhteiset tilat ja varaa tarvittavat raaka-aineet, puhdistusaineet ja välineet ohjeiden mukaan

Laivatalouden koneiden, laitteiden ja välineiden käyttö	
Kiitettävä K3	käyttää ja puhdistaa koneet, laitteet sekä työvälineet itsenäisesti.
Hyvä H2	käyttää ja puhdistaa koneita, laitteita sekä työvälineitä ohjeen mukaan.
Tyydyttävä T1	käyttää ja puhdistaa koneita, laitteita sekä työvälineitä ohjeen mukaan.

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Merenkulun ja laivatalouden toimintaajatuksen mukainen työskentely	
Kiitettävä K3	- tietää merenkulun ja laivatalouden toiminnan perusteet sekä työskentelee omatoimisesti ja positiivisella otteella - tietää alustyyppin toimintatavan ja toimii vuorottelujärjestelmän mukaisesti - käyttää asiantuntevasti laivatalouden ammattisanastoa
Hyvä H2	- tietää merenkulun ja laivatalouden toiminnan perusteet sekä työskentelee positiivisella otteella - tietää alustyyppin toimintatavan ja toimii vuorottelujärjestelmän mukaisesti - käyttää monipuolisesti laivatalouden ammattisanastoa
Tyydyttävä T1	- tietää merenkulun ja laivatalouden toiminnan perusteet, mutta tarvitsee työskentelyssä ohjausta - tietää alustyyppin toimintatavan ja toimii vuorottelujärjestelmän mukaisesti - käyttää ohjattuna laivatalouden ammattisanastoa

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä

Tuotetuntemuksen hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	käyttää tarvitsemiaan elintarvikkeita ja puhdistusaineita itsenäisesti vaihtelevissa työtilanteissa.
Hyvä H2	käyttää tarvitsemiaan elintarvikkeita ja puhdistusaineita omatoimisesti.
Tyydyttävä T1	käyttää tarvitsemiaan elintarvikkeita ja puhdistusaineita ohjeen mukaan.

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa saamansa palautteen perusteella omaaloitteisesti
Hyvä H2	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa ohjeen mukaan toimintaansa saatuaan palautetta
Tyydyttävä T1	toimii ohjeiden mukaan työtilanteissa ja muuntaa ohjattuna toimintaansa saadun palautteen perusteella

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	toimii aktiivisesti ja myönteisesti laivayhteisön jäsenenä yhteistyössä muun laivahenkilöstön kanssa ja sisäistää laivayhteisön sosiaalisen kulttuurin
Hyvä H2	toimii myönteisesti laivayhteisön jäsenenä yhteistyössä muun laivahenkilöstön kanssa ja sisäistää laivayhteisön sosiaalisen kulttuurin
Tyydyttävä T1	toimii laivayhteisön jäsenenä ja kykenee yhteistyöhön muun laivahenkilöstön kanssa ja ymmärtää laivayhteisön sosiaalisen kulttuurin

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	- toimii hygieniavaatimusten mukaisesti ja työskentelee ergonomisesti - noudattaa omavalvontasuunnitelmaa ja kansainvälisiä laivataloutta koskevia sopimuksia ja määräyksiä itsenäisesti - noudattaa laivan turvallisuusmääräyksiä ja turvallisuusohjeita sekä osallistuu aktiivisesti pelastautumis- ja paloharjoituksiin - huomioi ja ennakoii laivatalouden työturvallisuuden ja varautuu merenkäynnissä muuttuviin työskentelyolosuhteisiin
Hyvä H2	- toimii hygieniavaatimusten mukaisesti ja työskentelee ergonomisesti - noudattaa omavalvontasuunnitelmaa ja kansainvälisiä laivataloutta koskevia sopimuksia ja määräyksiä - noudattaa laivan turvallisuusmääräyksiä ja turvallisuusohjeita sekä osallistuu pelastautumis- ja paloharjoituksiin - huomioi laivatalouden työturvallisuuden ja varautuu merenkäynnissä muuttuviin työskentelyolosuhteisiin ohjeen mukaan
Tyydyttävä T1	- toimii hygieniavaatimusten mukaisesti ja työskentelee ergonomisesti - noudattaa omavalvontasuunnitelmaa ja kansainvälisiä laivataloutta koskevia sopimuksia ja määräyksiä - noudattaa ohjeen mukaan laivan turvallisuusmääräyksiä ja turvallisuusohjeita sekä osallistuu pelastautumis- ja paloharjoituksiin - huomioi laivatalouden työturvallisuuden ja varautuu merenkäynnissä muuttuviin työskentelyolosuhteisiin ohjattuna

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	- noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita - toimii laivayhteisön käyttäytymisperiaatteiden mukaisesti ja noudattaa työaikoja sekä sopii tarvittaessa poikkeamista - palvelee laivan henkilökuntaa ja matkustajia tasapuolisesti ja innokkaasti huomioiden heidän erilaiset kulttuuritaustansa.
Hyvä H2	- noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita - toimii laivayhteisön käyttäytymisperiaatteiden mukaisesti ja noudattaa työaikoja sekä kykenee sopimaan tarvittaessa poikkeamista - palvelee laivan henkilökuntaa ja matkustajia tasapuolisesti huomioiden heidän erilaiset kulttuuritaustansa.
Tyydyttävä T1	- noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita - toimii laivayhteisön käyttäytymisperiaatteiden mukaisesti ja noudattaa työaikoja - palvelee laivan henkilökuntaa ja matkustajia tasapuolisesti ja pyrkii huomioimaan heidän erilaiset kulttuuritaustansa.

2.9. Lounasruokien valmistus, 40 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla ravintolan- tai suurkeittiön ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän vastaanottaa ja käsittelee raaka-aineita ja muita tuotteita, valmistaa ja laittaa esille lounasruokia sekä toteuttaa omavalvontaa.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA

Työvuorossa toimiminen	
Kiitettävä K3	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen, tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien perusteella omatoimisesti - ajoiittaa ja jaksottaa työtänsä ja työtehtäviensä järjestyksen itsenäisesti toimien työryhmän jäsenenä ja pysyen aikataulussa
Hyvä H2	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien perusteella ohjeen mukaan - ajoiittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä ohjeiden mukaan ja pysyy aikataulussa
Tyydyttävä T1	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan ohjattuna - ajoiittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä

Lounasruokien valmistaminen ja asiakaspalvelu	
Kiitettävä K3	- vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita omatoimisesti - valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä lounasruokaa omatoimisesti toimipaikan ruokaohjeiden mukaan - laittaa lounasruokia esille omatoimisesti ja viimeistellysti sekä huolehtii niiden riittävydestä - kokoaa itsenäisesti ravitsemissuositusten mukaisia malliannoksia - palvelee asiakkaita ystävällisesti ja asiakaslähtöisesti yrityksen tai toimipaikan palvelumallin mukaisesti
Hyvä H2	- vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita - valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä lounasruokaa - laittaa lounasruokia esille ja huolehtii niiden riittävydestä - kokoaa ravitsemissuositusten mukaisia malliannoksia - palvelee asiakkaita ystävällisesti yrityksen tai toimipaikan palvelumallin mukaisesti
Tyydyttävä T1	- vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita ohjeen mukaan - valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä lounasruokaa ohjeistettuna - kokoaa ohjeen mukaan ravitsemissuositusten mukaisia malliannoksia - palvelee asiakkaita ystävällisesti yrityksen tai toimipaikan palvelumallin mukaisesti, mutta tarvitsee välillä opastusta - laittaa ohjeiden mukaan lounasruokia esille

Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen	
Kiitettävä K3	• siistii ja järjestää työympäristön huolellisesti muun toiminnan lomassa • toimii astiahuollon tehtävissä tarvittaessa muun työn lomassa ja lajittelee jätteet.
Hyvä H2	• siistii ja järjestää työympäristön omatoimisesti • toimii omatoimisesti astiahuollon tehtävissä ja lajittelee jätteet.
Tyydyttävä T1	• siistii ja järjestää työympäristön • toimii astiahuollon tehtävissä ja lajittelee jätteet.

2.TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Raaka-aineiden käsitteleminen	
Kiitettävä K3	• tunnistaa toimipaikassa käytettävät raaka-aineet ja arvioi niiden tuoreuden ja laadun aistinvaraisesti sekä ilmoittaa poikkeamista • valitsee itsenäisesti lounasruokien raaka-aineita ja esikäsittelee ja valmistaa niistä maukkaita ruoka-annoksia hävikkiä välttäen
Hyvä H2	• tunnistaa toimipaikassa käytettäviä raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti • valitsee, esikäsittelee ja käyttää lounasruokien raaka-aineita hävikkiä välttäen
Tyydyttävä T1	• tunnistaa toimipaikan tavallisimpia raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti • valitsee, esikäsittelee ja käyttää lounasruokien raaka-aineita ohjeen mukaisesti hävikkiä välttäen

Ruoanvalmistus- ja leivontavälineiden, laitteiden ja menetelmien käyttö	
Kiitettävä K3	• käyttää sujuvasti ja itsenäisesti lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne • valmistaa itsenäisesti lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa • säilyttää omatoimisesti raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa • käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä • huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta ja ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle.
Hyvä H2	• käyttää omatoimisesti lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne • valmistaa lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa • säilyttää raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa • käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä.
Tyydyttävä T1	• käyttää lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne • valmistaa lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa • käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä. • säilyttää ohjeen mukaan raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukainen toiminta	
Kiitettävä K3	• on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään sen keskeiset tuotteet ja palvelut sekä yhteistyökumppaneita
Hyvä H2	• on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään sen keskeisiä tuotteita ja palveluja
Tyydyttävä T1	• on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään opastettuna sen keskeisiä tuotteita ja palveluja

Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta	
Kiitettävä K3	• perehtyy työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja noudattaa niitä vastuullisesti
Hyvä H2	• perehtyy työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja toimii ohjeen mukaan
Tyydyttävä T1	• toimii opastettuna laatuvaatimusten mukaisesti

Raaka-aineiden ja ruokalajien tunteminen	
Kiitettävä K3	on perehtynyt ruokalajeihin sekä raaka-aineisiin siten, että pystyy kertomaan monipuolisesti yrityksen tai toimipaikan ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä
Hyvä H2	on perehtynyt ruokalajeihin sekä raaka-aineisiin siten, että pystyy kertomaan ohjeen mukaan yrityksen tai toimipaikan ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä
Tyydyttävä T1	on perehtynyt ruokalajeihin ja raaka-aineisiin siten, että pystyy kertomaan opastettuna yrityksen tai toimipaikan ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä

Ravitsemussuositusten noudattaminen	
Kiitettävä K3	on perehtynyt terveelliseen ravitsemuksen perusperiaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan ruokaohjeen mukaan itsenäisesti maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa
Hyvä H2	on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen perusperiaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa
Tyydyttävä T1	on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen perusperiaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan opastettuna maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa

Erityisruokavalioiden valmistaminen	
Kiitettävä K3	on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioihin sekä tulkitsee tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan itsenäisesti tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia
Hyvä H2	on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioihin sekä tulkitsee tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan ohjeen mukaan tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia
Tyydyttävä T1	on perehtynyt opastettuna kasvis- ja erityisruokavalioihin sekä tulkitsee tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan toisen apuna tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia

Ruokaohjeiden muuntaminen	
Kiitettävä K3	tietää asiakasryhmäkohtaisen annoskoon sekä suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita itsenäisesti käyttäen alan reseptiohjelmia
Hyvä H2	suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita käyttäen alan reseptiohjelmia
Tyydyttävä T1	suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita ohjeiden mukaan käyttäen alan reseptiohjelmia

Ruokalistan suunnittelu	
Kiitettävä K3	tietää ruokalistan suunnittelun periaatteet ja suunnittelee tarvittaessa lounaan ruokalistan itsenäisesti.
Hyvä H2	tietää ruokalistan suunnittelun periaatteita ja suunnittelee tarvittaessa lounaan ruokalistan ohjeen mukaan.
Tyydyttävä T1	on perehtynyt ruokalistan suunnittelun periaatteisiin siten, että pystyy esittelemään, millaisista ruokalajeista yrityksen tai toimipaikan lounaslista koostuu ja osallistuu tarvittaessa ruokalistan suunnitteluun ohjatusti.

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti
Hyvä H2	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan
Tyydyttävä T1	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	- työskentelee itsenäisenä työryhmän jäsenenä - toimii vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Hyvä H2	- työskentelee työryhmän jäsenenä - tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti
Tyydyttävä T1	- työskentelee työryhmän jäsenenä - tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - noudattaa vastuullisesti yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Hyvä H2	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Tyydyttävä T1	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan - toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Hyvä H2	- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sitoutuu toimipaikan toimintaan - toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Tyydyttävä T1	- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä - toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

2.10. Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen, 30 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- kunnostaa asiakas- ja työtiloja
- 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.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla majoitus- tai ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan yksittäisissä työtehtävissä työryhmän jäsenenä. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja ja/tai majoitusliikkeen huoneita, valmistaa tuotteita tai palveluita, palvelee asiakkaita sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Arviointi

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA

Työvuorossa toimiminen	
Kiitettävä K3	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä omatoimisesti toimintaohjeen mukaisesti - kunnostaa itsenäisesti ohjeen mukaan asiakas- ja työtiloja ja/tai majoitusliikkeen huoneita asiakkaiden käyttöön
Hyvä H2	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjeen mukaan - kunnostaa ohjeen mukaan asiakas- ja työtiloja ja/tai majoitusliikkeen huoneita asiakkaiden käyttöön
Tyydyttävä T1	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjattuna - kunnostaa toisen apuna asiakas- ja työtiloja sovitulla tavalla ja/tai majoitusliikkeen huoneita asiakkaiden käyttöön

Asiakaspalvelussa ja ruoanvalmistuksessa toimiminen	
Kiitettävä K3	- toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelutilanteissa - osallistuu omatoimisesti esivalmistustöihin aamiaistai lounasruokien valmistamiseen ja välttää hävikin syntymistä - toimii omatoimisesti toimintaohjeen mukaan tuotteiden esille laittoon, tarjoiluun, asiakaspalveluun, myyntiin ja rahastukseen liittyvissä tehtävissä
Hyvä H2	- toimii ystävällisesti palvelutilanteissa - osallistuu ohjeiden mukaan esivalmistustöihin aamiaistai lounasruokien valmistamiseen ja välttää hävikin syntymistä - toimii ohjeen mukaan tuotteiden esille laittoon, tarjoiluun, asiakaspalveluun, myyntiin ja rahastukseen liittyvissä tehtävissä
Tyydyttävä T1	- toimii tavanomaisissa palvelutilanteissa ja uskaltaa kommunikoida asiakkaiden kanssa - osallistuu opastettuna esivalmistustöihin ja aamiaistai lounasruokien valmistamiseen ja välttää hävikin syntymistä - toimii toisen apuna tuotteiden esille laittoon, tarjoiluun, asiakaspalveluun, myyntiin ja rahastukseen liittyvissä tehtävissä

Laadukas ja kestävän kehityksen mukainen toiminta	
Kiitettävä K3	• pitää huolen omatoimisesti ja vastuullisesti myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä • toimii astiahuollon eri vaiheissa omatoimisesti ja ripeästi sekä ylläpitää siisteyttä ja järjestystä työskentelyn aikana • lajittelee jätteet omatoimisesti ja huolellisesti • siistii ja järjestää omatoimisesti työ- ja asiakastiloja sekä pitää ne siistinä ja järjestyksessä työskentelyn aikana.
Hyvä H2	• pitää huolen ohjeiden mukaan myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä • toimii astiahuollon eri vaiheissa sekä siistii astiahuollon tilat • lajittelee jätteet omatoimisesti • siistii ja järjestää työ- ja asiakastilat ohjeen mukaan.
Tyydyttävä T1	• pitää huolen toisen apuna myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä • toimii astiahuollon tehtävissä ja siistii astiahuollon tilat • lajittelee jätteet ohjeen mukaan • siistii ja järjestää toisen apuna työ- ja asiakastiloja.

2.TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Aamiais- tai lounasruokien valmistaminen ja asiakaspalvelussa toimiminen	
Kiitettävä K3	• valmistaa itsenäisesti ohjeen mukaan erilaisista raaka-aineista aamiais- tai lounasruokia soveltuvia ruoanvalmistusmenetelmiä käyttäen tai kunnostaa itsenäisesti toimintaohjeen mukaan myyntilinjaston • palvelee asiakkaita itsenäisesti
Hyvä H2	• valmistaa ohjeen mukaan erilaisista raaka-aineista aamiais- tai lounasruokia soveltuvia ruoanvalmistusmenetelmiä käyttäen tai kunnostaa myyntilinjaston • palvelee asiakkaita ohjeen mukaan
Tyydyttävä T1	• valmistaa toisen apuna erilaisista raaka-aineista aamiais- tai lounasruokia soveltuvia ruoanvalmistusmenetelmiä käyttäen tai kunnostaa myyntilinjastoa • palvelee asiakkaita ohjattuna

Työvälineiden ja menetelmien käyttö	
Kiitettävä K3	• käyttää omatoimisesti käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti, huolellisesti ja taloudellisesti • huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta ja ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle
Hyvä H2	• käyttää käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti ja tarkoituksenmukaisesti • ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle
Tyydyttävä T1	• käyttää käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti

Asiakas- ja työtilojen sekä koneiden ja laitteiden puhdistaminen	
Kiitettävä K3	• puhdistaa omatoimisesti puhdistusohjeiden mukaan koneita ja laitteita • kokoaa, purkaa ja puhdistaa astianpesukoneen itsenäisesti • puhdistaa majoitustiloja tai muita tiloja itsenäisesti käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä
Hyvä H2	• puhdistaa puhdistusohjeiden mukaan koneita ja laitteita • kokoaa, purkaa ja puhdistaa astianpesukoneen ohjeen mukaan • puhdistaa majoitustiloja tai muita tiloja ohjeen mukaan käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä
Tyydyttävä T1	• puhdistaa opastettuna koneita ja laitteita • kokoaa, purkaa ja puhdistaa opastettuna astianpesukoneen • puhdistaa majoitustiloja tai muita tiloja opastettuna käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä

Myynnin rekisteröiminen	
Kiitettävä K3	• käyttää myynnin rekisteröinnissä luontevasti ja itsenäisesti kassaa tai kassajärjestelmää.
Hyvä H2	• käyttää myynnin rekisteröinnissä kassaa tai kassajärjestelmää ohjeen mukaan.
Tyydyttävä T1	• käyttää myynnin rekisteröinnissä tutussa työtilanteessa kassaa tai kassajärjestelmää opastettuna.

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Toimialan tunteminen	
Kiitettävä K3	• on perehtynyt valtakunnallisiin ja alueellisiin majoitus- ja ravitsemisalan toimipaikkoihin, niiden tuotteisiin ja palveluihin siten, että pystyy vertailemaan niitä
Hyvä H2	• on perehtynyt alueen majoitus- ja ravitsemisalan toimipaikkoihin siten, että nimeää majoitusyrityksiä, ravintoloita ja erilaisia toimipaikkoja esittelee niiden tuotteita ja palveluita
Tyydyttävä T1	• on perehtynyt paikkakunnan majoitus- ja ravitsemisalan toimipaikkoihin siten, että osaa nimetä majoitusyrityksiä, ravintoloita ja erilaisia toimipaikkoja

Raaka-aineiden tunteminen	
Kiitettävä K3	- tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä raaka-aineita tai tuotteita, arvioi niiden laatua aistinvaraisesti sekä ilmoittaa oma-aloitteisesti laadun poikkeamista - on perehtynyt erityisruokavalioihin siten, että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille
Hyvä H2	- tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä raaka-aineita tai tuotteita ja arvioi niiden laatua aistinvaraisesti - on perehtynyt erityisruokavalioihin siten, että pystyy ohjeen mukaan luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille
Tyydyttävä T1	- tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä tavallisimpia raakaaineita tai tuotteita ja arvioi opastettuna niiden laatua ennen käyttöä ja käytön aikana - on perehtynyt erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, keliakia) siten, että pystyy opastettuna luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille

Toimiminen työssä ja työyhteisössä	
Kiitettävä K3	on perehtynyt omatoimisesti työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan.
Hyvä H2	on perehtynyt ohjeen mukaan työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan.
Tyydyttävä T1	on perehtynyt opastettuna työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan.

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja perustelee arviointiaan sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan
Hyvä H2	arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta
Tyydyttävä T1	tarvitsee opastusta arvioidessaan omien työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	- toimii yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa ja työyhteisön ja ryhmän jäsenenä - toimii työssään aktiivisena työyhteisön jäsenenä
Hyvä H2	- toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä - toimii työssään luontevasti vuorovaikutuksessa työyhteisön jäsenien kanssa
Tyydyttävä T1	- pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä ja pyytää tarvitessaan apua muilta - hakee työhönsä tukea muilta työyhteisön jäseniltä

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	- noudattaa vastuullisesti annettuja turvallisuusohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa - ylläpitää aktiivisesti toiminta- ja työkykyä työssään - noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Hyvä H2	- noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa - ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään - noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Tyydyttävä T1	- noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa - ylläpitää ohjattuna toiminta- ja työkykyä työssään - noudattaa omavalvontasuunnitelmaa

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	- toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Hyvä H2	- toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Tyydyttävä T1	- noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita. - toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti

2.11. Majoitusliikkeen varaustoiminnot, 20 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla majoitusliikkeen myynti- ja varaustoiminnan asiakaspalvelun työtehtävissä. Hän esittelee ja myy tuotteita ja palveluja yksilö- ja ryhmäasiakkaille varausjärjestelmää ja kanta-asiakasrekisteriä käyttäen sekä osallistuu yrityksen markkinointiviestinnän toimenpiteisiin. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Arviointi

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA

Työvuoron työtehtävien suunnittelu	
Kiitettävä K3	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti ja tarkoituksenmukaisesti - valmistautuu myyntiin seuraamalla säännöllisesti varaustilannetta
Hyvä H2	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti - valmistautuu myyntiin seuraamalla varaustilannetta
Tyydyttävä T1	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä - valmistautuu myyntiin seuraamalla varaustilannetta ohjeen mukaan

Myyntitehtävissä toimiminen	
Kiitettävä K3	• löytää itsenäisesti myyntitapahtumiin liittyvät palvelupaketit ja hinnat • esittelee ja markkinoi asiakaslähtöisesti vaihtoehtoisia tuotteita ja palveluja • myy lähes itsenäisesti palvelukokonaisuuksia huomioiden varaustilanteen ja päivän sujuvuuden sekä asiakkaan että yrityksen kannalta • informoi tarvittaessa asiakasta tilaus- ja peruutusehdoista • siistii ja järjestää omatoimisesti asiakas- ja työtiloja
Hyvä H2	• löytää järjestelmästä myyntitapahtumiin liittyvät palvelupaketit ja hinnat • esittelee vaihtoehtoisia tuotteita ja palveluja asiakkaille omatoimisesti • myy tavallisimpia palvelupaketteja varaustilanteen mukaan ja selvittää tilauksen yksityiskohtia • informoi tarvittaessa asiakasta tilaus- ja peruutusehdoista • siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja
Tyydyttävä T1	• löytää järjestelmästä tavallisimpiin myyntitapahtumiin liittyvät palvelupaketit ja hinnat • esittelee pyydettyjä tuotteita ja palveluja asiakkaille • myy ohjeen mukaan tavallisimpia palvelupaketteja varaustilanteen mukaan • informoi tarvittaessa asiakasta tilaus- ja peruutusehdoista • siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja

Markkinointiviestinnän toimenpiteisiin osallistuminen	
Kiitettävä K3	• tekee tarvittaessa tilausmääräyksiä ja tiedottaa omatoimisesti muuta henkilöstöä varauksista • osallistuu aktiivisesti majoitusliikkeen markkinointiviestinnän tehtäviin
Hyvä H2	• tekee tarvittaessa tilausmääräyksiä ja tiedottaa muuta henkilöstöä varauksista • osallistuu majoitusliikkeen markkinointiviestinnän tehtäviin
Tyydyttävä T1	• tekee tarvittaessa tilausmääräyksiä ja tiedottaa ohjeen mukaan muuta henkilöstöä varauksista • osallistuu ohjeen mukaan majoitusliikkeen markkinointiviestinnän tehtäviin

Asiakastyytyväisyyden varmistaminen	
Kiitettävä K3	• varmistaa asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen esimiehille • kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen
Hyvä H2	• hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista sekä välittää palautteen esimiehille • kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen
Tyydyttävä T1	• hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista • kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen

Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien hoitaminen	
Kiitettävä K3	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti.
Hyvä H2	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti.
Tyydyttävä T1	tiedottaa ohjattuna asiakasja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle.

2.TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Varausjärjestelmän käyttäminen	
Kiitettävä K3	- kirjaa pääosin itsenäisesti varaustiedot järjestelmään, etsii varaukset ja tekee niihin tarvittavat muutokset - etsii järjestelmästä erilaiset tuotteet, palvelupaketit ja niiden hinnat sekä osaa yhdistellä niitä asiakkaan toivomusten mukaisesti
Hyvä H2	- kirjaa varaustiedot järjestelmään ja muuttaa niitä ohjeen mukaan - etsii järjestelmästä erilaiset tuotteet, palvelupaketit ja niiden hinnat
Tyydyttävä T1	- kirjaa ohjeen mukaan varaustiedot järjestelmään ja muuttaa niitä ohjattuna - etsii järjestelmästä tavallisimmat myytävät tuotteet, valmiit palvelupaketit ja niiden hinnat

Kanta-asiakasrekisterin käyttäminen	
Kiitettävä K3	käyttää lähes itsenäisesti kanta-asiakasrekisteriä myynnin apuna.
Hyvä H2	käyttää ohjeen mukaan kanta-asiakasrekisteriä myynnin apuna.
Tyydyttävä T1	käyttää ohjattuna kantaasiakasrekisteriä myynnin apuna.

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Tuotteiden ja palvelujen esitteleminen	
Kiitettävä K3	- esittelee monipuolisesti ja suosittelee asiakkaille majoitusliikkeen tuotteita ja palveluja - kertoo tarvittaessa perustellusti tuotteiden ja palveluiden hinnat ja sen mitkä asiat vaikuttavat niiden muodostumiseen
Hyvä H2	- esittelee asiakkaille monipuolisesti majoitusliikkeen tuotteita ja palveluja - kertoo tarvittaessa tuotteiden ja palveluiden hinnat ja sen mitkä asiat vaikuttavat niiden muodostumiseen
Tyydyttävä T1	- esittelee asiakkaille tavallisimpia majoitusliikkeen tuotteita ja palveluja - kertoo tarvittaessa tavallisimpien tuotteiden ja palveluiden hinnat ja sen mitkä asiat vaikuttavat niiden muodostumiseen

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisinä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisinä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisinä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä

Yhteistyöverkostossa toimiminen	
Kiitettävä K3	tuntee alueen matkailualan jälleenmyyjiä ja muita sidosryhmiä, joiden kanssa tekee yhteistyötä ja esittelee heidän tarjoamiaan palveluita asiakkaille omatoimisesti.
Hyvä H2	tuntee alueen matkailualan jälleenmyyjiä ja muita sidosryhmiä, joiden kanssa tekee yhteistyötä ja esittelee heidän tarjoamiaan palveluita asiakkaille ohjeen mukaan.
Tyydyttävä T1	tuntee alueen matkailualan jälleenmyyjiä ja muita sidosryhmiä, joiden kanssa tekee yhteistyötä ja esittelee heidän tarjoamiaan palveluita asiakkaille opastettuna.

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	• suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja arvioi työnsä onnistumista sekä perustelee arviotaan • kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta
Hyvä H2	• suunnittelee oman työnsä ja arvioi työnsä onnistumista työskentelyn aikana • ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti
Tyydyttävä T1	• suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tarvitsee ohjausta • arvioi työnsä onnistumista ja ottaa vastaan palautetta

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	• toimii aktiivisena työryhmän jäsenenä ja tiedottaa muutoksista muille työntekijöille ja osastoille • edesauttaa omalla toiminnallaan palvelukokonaisuuden onnistumisesta
Hyvä H2	• toimii aktiivisena työryhmän jäsenenä ja tiedottaa muutoksista muille työntekijöille ja osastoille
Tyydyttävä T1	• toimii työryhmän jäsenenä ja tiedottaa muutoksista muille työntekijöille ja osastoille

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • työskentelee ergonomisesti • noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Hyvä H2	• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • työskentelee ergonomisesti • noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Tyydyttävä T1	• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • työskentelee ergonomisesti • noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	• palvelee asiakkaita tasavertaisesti ja hienotunteisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan • noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita
Hyvä H2	• palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan • noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita
Tyydyttävä T1	• palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan • noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita

2.12. Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 9 osp

Tutkinnon osan tulee sisältää kaikkien kolmen osa-alueen pakolliset osaamistavoitteet (yhteensä 6 osaamispistettä). Lisäksi tutkinnon osan tulee sisältää valinnaisia osaamistavoitteita miltä tahansa osa-alueelta tai osa-alueilta siten, että opiskelijalle kertyy yhteensä 9 osaamispisteen edestä matemaattis-luonnontieteellistä osaamista.

Matematiikka

Matematiikka

Pakolliset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

- osaa peruslaskutoimitukset, prosenttilaskennan ja mittayksiköiden muunnokset *oman alan* ja arkielämän edellyttämässä laajuudessa
- osaa laskea pinta-aloja ja tilavuuksia
- osaa soveltaa geometriaa *oman alan* tehtävien vaatimassa laajuudessa ja hahmottaa tilaa ja muotoja kolmiulotteisesti
- osaa käyttää sopivia matemaattisia menetelmiä *oman alan* ongelmien ratkaisussa
- osaa arvioida tulosten oikeellisuutta ja suuruusluokkaa
- osaa käyttää matemaattisten ongelmien ratkaisussa apuna laskinta, tietokonetta ja tarvittaessa muita matematiikan apuvälineitä.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Peruslaskutoimituksien ja prosenttilaskujen toteuttaminen sekä mittayksiköiden muuntaminen	
Kiitettävä K3	• soveltaa ammattialalla ja arkielämään tarvittavia laskutoimituksia ja arvioi tulosten tarkkuustasoa
Hyvä H2	• suorittaa sujuvasti ammattiin ja arkielämään liittyvät laskutoimitukset
Tyydyttävä T1	• laskee tavanomaisimmat työtehtäviin ja arkielämään liittyvät laskutoimitukset

Pinta-alojen ja tilavuuksien laskeminen, geometrian soveltaminen	
Kiitettävä K3	• soveltaa työtehtäviin pinta-ala- ja tilavuuslaskutoimituksia ja arvioi tuloksia
Hyvä H2	• laskee sujuvasti tavanomaisimmat pinta-ala- ja tilavuuslaskutoimitukset
Tyydyttävä T1	• laskee tavanomaisimmat pinta-ala- ja tilavuuslaskutoimitukset

Matemaattisten ongelmien ratkaiseminen	
Kiitettävä K3	soveltaa matemaattisia menetelmiä ammattialaan liittyvien ongelmien ratkaisussa ja asettelussa sekä arvioi tulosten luotettavuutta ja tarkkuustasoa
Hyvä H2	ratkaisee ammattiin liittyviä ongelmia matemaattisten menetelmien avulla
Tyydyttävä T1	ratkaisee työtehtäviin liittyvät keskeiset matemaattiset ongelmat hyödyntäen yksinkertaisia laskutoimituksia

Matemaattisten tulosten oikeellisuuden varmistaminen	
Kiitettävä K3	varmistaa monipuolisten laskelmien oikeellisuuden ja suuruusluokan
Hyvä H2	varmistaa laskelmien oikeellisuuden
Tyydyttävä T1	varmistaa yksinkertaisten laskelmien oikeellisuuden

Laskimen ja muiden apuvälineiden käyttäminen	
Kiitettävä K3	hyödyntää monipuolisesti ja tehokkaasti laskimen ja muiden apuvälineiden ominaisuuksia ammattialaan liittyvien ongelmien ratkaisemiseen.
Hyvä H2	käyttää sujuvasti laskinta ja muita apuvälineitä ammattialaan liittyvien ongelmien ratkaisemiseen.
Tyydyttävä T1	käyttää laskinta ja muita apuvälineitä työtehtäviin liittyvien matemaattisten perustehtävien ratkaisemiseen.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Lausekkeet ja yhtälöt* (MAB1), *Geometria* (MAB2) ja *Talousmatematiikka* (MAB7), tai *Funktiot ja yhtälöt* (MAA1) ja toinen seuraavista lukion kursseista *Polynomifunktiot* (MAA2) tai *Geometria* (MAA3) vastaavat tavoitteiltaan *Matematiikka*-osa-alueen pakollisia osaamistavoitteita.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

- osaa ilmaista muuttujien välisiä riippuvuuksia matemaattisilla lausekkeilla
- osaa muodostaa ja laatii omaan alaan liittyviä yhtälöitä, lausekkeita, taulukoita ja piirroksia
- osaa ratkaista työssä tarpeellisia matemaattisia tehtäviä yhtälöillä, päätelemällä tai kuvaajien avulla
- osaa arvioida tulosten oikeellisuutta ja suuruusluokkaa
- osaa soveltaa arki- ja työelämässä tarvittavaa talousmatematiikkaa, kuten kannattavuus-, kustannus-, verotus- ja lainalaskelmia
- osaa kerätä ja ryhmitellä omaan alaan liittyvää tietoa.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Matemaattisten lausekkeiden käyttäminen	
Kiitettävä K3	muodostaa ja käyttää matemaattisia lausekkeita
Hyvä H2	muodostaa ja käyttää yksinkertaisia matemaattisia lausekkeita
Tyydyttävä T1	käyttää yksinkertaisia matemaattisia lausekkeita

Yhtälöiden, lausekkeiden, taulukoiden ja piirrosten käyttäminen alakohtaisissa tehtävissä	
Kiitettävä K3	käyttää soveltaen yhtälöitä, lausekkeita, taulukoita ja piirroksia alakohtaisissa tehtävissä
Hyvä H2	käyttää yhtälöitä, lausekkeita, taulukoita ja piirroksia alakohtaisissa tehtävissä
Tyydyttävä T1	käyttää ohjeen mukaan yhtälöitä, lausekkeita, taulukoita ja piirroksia alakohtaisissa tehtävissä

Talousmatematiikan soveltaminen	
Kiitettävä K3	tekee kustannus- ja kannattavuusvertailuja käyttäen talousmatematiikkaa ja tekee vertailujen pohjalta perusteltuja johtopäätöksiä
Hyvä H2	tekee kustannus- ja kannattavuusvertailuja käyttäen talousmatematiikkaa
Tyydyttävä T1	tekee yksinkertaisia kustannus- ja kannattavuusvertailuja käyttäen talousmatematiikkaa

Matemaattisten tulosten oikeellisuuden varmistaminen	
Kiitettävä K3	varmistaa monipuolisten laskelmien oikeellisuuden ja suuruusluokan
Hyvä H2	varmistaa laskelmien oikeellisuuden
Tyydyttävä T1	varmistaa yksinkertaisten laskelmien oikeellisuuden

Tiedon kerääminen ja ryhmitteleminen	
Kiitettävä K3	kerää tietoa monipuolisesti ja soveltaen ja käyttäen tiedonlähteenä tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä ja ryhmittelee niiden pohjalta tietoa erilaisiin tarpeisiin.
Hyvä H2	kerää ja ryhmittelee tietoa tarpeen mukaan, käyttäen lähteenä tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä.
Tyydyttävä T1	kerää graafista ja taulukoitua tietoa eri lähteistä.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Lausekkeet ja yhtälöt* (MAB1), *Geometria* (MAB2) ja *Talousmatematiikka* (MAB7), tai *Funktiot ja yhtälöt* (MAA1) ja toinen seuraavista lukion kursseista *Polynomifunktiot* (MAA2) tai *Geometria* (MAA3) vastaavat tavoitteiltaan *Matematiikka*-osa-alueen valinnaisia osaamistavoitteita.

Fysiikka ja kemia

Fysiikka ja kemia

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija

- osaa soveltaa *oman alan* kannalta keskeisiä fysiikan käsitteitä, ilmiöitä ja lainalaisuuksia
- osaa ottaa työssään huomioon *oman alan* kannalta keskeisiä kemian ilmiöitä ja aineiden erityisominaisuuksia
- osaa säilyttää, käyttää ja hävittää *omalla alalla* tarvittavia aineita.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Fysiikan käsitteiden, ilmiöiden ja lainalaisuuksien soveltaminen	
Kiitettävä K3	• tuntee fysiikan käsitteitä ja lainalaisuuksia niin, että pystyy työtehtävissään itsenäisesti ottamaan huomioon niihin liittyvät ilmiöt
Hyvä H2	• tuntee fysiikan käsitteitä ja lainalaisuuksia niin, että pystyy työtehtävissään ottamaan huomioon niihin liittyvät ilmiöt
Tyydyttävä T1	• tuntee fysiikan käsitteitä ja lainalaisuuksia niin, että pystyy työtehtävissään ottamaan huomioon niihin liittyvät ilmiöt, mutta tarvitsee joissakin kohdin ohjausta

Kemiallisten aineiden ja niiden ominaisuuksien huomioon ottaminen työssä	
Kiitettävä K3	• ottaa omatoimisesti huomioon työssään käytettävien tavallisimpien kemiallisten aineiden ominaisuudet, reaktiot ja ympäristöriskit niin, ettei vaaranna omaa, muiden eikä ympäristön turvallisuutta ja opastaa muitakin turvalliseen työskentelyyn
Hyvä H2	• ottaa huomioon työssään käytettävien tavallisimpien kemiallisten aineiden ominaisuudet, reaktiot ja ympäristöriskit niin, ettei vaaranna omaa, muiden eikä ympäristön turvallisuutta
Tyydyttävä T1	• ottaa huomioon työssään käytettävien tavallisimpien kemiallisten aineiden ominaisuudet, reaktiot ja ympäristöriskit niin, ettei vaaranna omaa, muiden eikä ympäristön turvallisuutta, mutta tarvitsee jonkin verran ohjausta

Kemikaalien säilyttäminen, käsittely ja hävittäminen	
Kiitettävä K3	• käsittelee, säilyttää ja hävittää oikein työtehtävissään tarvittavia kemikaaleja toimien itsenäisesti ja sujuvasti.
Hyvä H2	• käsittelee, säilyttää ja hävittää oikein työtehtävissään tarvittavia kemikaaleja.
Tyydyttävä T1	• käsittelee, säilyttää ja hävittää oikein työtehtävissään tarvittavia kemikaaleja, mutta tarvitsee osin ohjausta.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Fysiikka luonnontieteenä* (FY1) ja *Ihmissen ja elinympäristön kemia* (KE1) vastaavat tavoitteiltaan *Fysiikka ja kemia* -osa-alueen pakollisia osaamistavoitteita yhteisissä tutkinnon osissa.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

- osaa soveltaa *oman alan* kannalta keskeisiä mekaniikan, lämpöopin ja sähköopin peruskäsitteitä ja lainalaisuuksia ja ottaa ne huomioon työssään
- osaa valmistaa *alalla* tarvittavia aineeseoksia
- osaa tehdä kokeellisia havaintoja ja mittauksia *oman alan* kannalta keskeisistä fysikaalisista ja kemiallisista ilmiöistä
- osaa kerätä, käsitellä ja analysoida tekemiään kokeellisia havaintoja ja mittauksia
- osaa arvioida saamiensa kokeellisten havaintojen ja mittaustulosten luotettavuutta, tarkkuutta ja mielekkyyttä.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Lämpöopin, mekaniikan ja sähköopin lainalaisuuksien tunteminen ja huomioon ottaminen työssä	
Kiitettävä K3	• tuntee lämpöopin, mekaniikan ja sähköopin lainalaisuuksia niin, että ottaa työtehtävissään itsenäisesti huomioon niihin liittyvät ilmiöt
Hyvä H2	• tuntee lämpöopin, mekaniikan ja sähköopin lainalaisuuksia niin, että ottaa työtehtävissään huomioon niihin liittyvät ilmiöt
Tyydyttävä T1	• tuntee lämpöopin, mekaniikan ja sähköopin lainalaisuuksia niin, että ottaa työtehtävissään huomioon niihin liittyvät ilmiöt, mutta tarvitsee joissakin kohdin ohjausta

Aineoseosten valmistaminen	
Kiitettävä K3	• laskee itsenäisesti ja joustavasti pitoisuuksia ja aineiden määriä myös reaktioyhtälöiden avulla erilaisissa työtilanteissa eri tietolähteistä hankkimansa tiedon mukaan
Hyvä H2	• laskee pitoisuuksia ja aineiden määriä myös reaktioyhtälöiden avulla sekä hankkii tietoa kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteista
Tyydyttävä T1	• laskee ohjattuna pitoisuuksia ja aineiden määriä myös reaktioyhtälöiden avulla sekä hankkii ohjeen mukaan tietoa kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteista

Havainnointi ja mittaaminen	
Kiitettävä K3	• käyttää mittauksiin ja kokeelliseen havainnointiin sopivimpia menetelmiä ja välineitä sujuvasti ja toteuttaa työnsä järjestelmällisesti ja huolellisesti
Hyvä H2	• toteuttaa mittaukset ja kokeellisen havainnoinnin käyttäen tavallisimpia menetelmiä ja välineitä omatoimisesti
Tyydyttävä T1	• toteuttaa mittaukset ja kokeellisen havainnoinnin käyttäen tavallisimpia menetelmiä ja välineitä ohjatussa työtilanteessa

Mittaustulosten kerääminen, käsittely ja analysointi	
Kiitettävä K3	• kerää itsenäisesti mittaus- ja kokeellisen työskentelyn tulokset, esittää ne kuvaajilla ja taulukoilla ja laskee niistä lopullisen tuloksen analysoinnin jälkeen
Hyvä H2	• kerää mittaus- ja kokeellisen työskentelyn tulokset, esittää ne kuvaajilla ja taulukoilla ja laskee niistä lopullisen tuloksen analysoinnin jälkeen
Tyydyttävä T1	• kerää mittaus- ja kokeellisen työskentelyn tulokset, esittää ne mahdollisilla kuvaajilla ja taulukoilla ja laskee niistä lopullisen tuloksen, mutta tarvitsee joissakin asioissa ohjausta

Mittaustulosten luotettavuuden, tarkkuuden ja mielekkyyden arviointi	
Kiitettävä K3	• arvioi itsenäisesti mittaustulosten luotettavuutta ja määrittelee virhetekijät sekä ilmoittaa tuloksen oikealla tarkkuudella.
Hyvä H2	• arvioi mittaustulosten luotettavuutta ja määrittelee virhetekijöitä sekä ilmoittaa tuloksen oikealla tarkkuudella.
Tyydyttävä T1	• arvioi mittaustulosten luotettavuutta ja määrittelee joitakin virhetekijöitä sekä ilmoittaa tuloksen oikealla tarkkuudella, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Fysiikka luonnontieteenä* (FY1), *Lämpö* (FY2) ja *Ihmisen ja elinympäristön kemia* (KE1) vastaavat tavoitteiltaan *Fysiikka ja kemia* -osa-alueen valinnaisia osaamistavoitteita yhteisissä tutkinnon osissa.

Tieto- ja viestintätekniikka sekä sen hyödyntäminen

Tieto- ja viestintätekniikka sekä sen hyödyntäminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija

- osaa käyttää yleisimpiä tieto- ja viestintätekniikan sovelluksia ja hyödyntää niiden käyttöön tarkoitettuja ohjeita ja oppaita
- osaa suojata verkkoidentiteettiään ja yksityisyyttään
- osaa toimia tekijänoikeus-, tietoturva- ja tietosujoaohjeiden ja -määräysten mukaisesti
- osaa tiedostojen eri säilytys- ja lähetyksmuodot.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Tieto- ja viestintätekniikan sovellusten käyttäminen	
Kiitettävä K3	käyttää sovelluksia monipuolisesti eri tilanteiden ja tarpeiden mukaan
Hyvä H2	käyttää sujuvasti tarvitsemiaan sovelluksia
Tyydyttävä T1	käyttää tarvitsemiaan sovelluksia mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Ohjeiden ja oppaiden käyttäminen	
Kiitettävä K3	käyttää sujuvasti ohjeita ja oppaita ja ratkaisee niiden avulla erilaisia ongelmia
Hyvä H2	käyttää sujuvasti ohjeita ja oppaita
Tyydyttävä T1	käyttää ohjeita ja oppaita, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Verkkoidentiteetin ja yksityisyyden suojaaminen	
Kiitettävä K3	- luo verkkoidentiteetin, arvioi sen käyttöön liittyviä riskejä ja valitsee laitteisiin ja käyttötapoihin sopivat suojautumismenetelmät - valitsee erilaisiin tilanteisiin sopivan verkkoyhteyden suojaustason - osaa valita tilanteeseen sopivan turvallisen tavan koti- ja ulkomaiselle maksuliikenteelle
Hyvä H2	- luo verkkoidentiteetin sekä arvioi sen käyttöön liittyviä riskejä ja suojautumismenetelmiä - valitsee tilanteeseen sopivan verkkoyhteyden suojaustason - osaa valita turvallisen tavan koti- ja ulkomaiselle maksuliikenteelle
Tyydyttävä T1	- luo ohjattuna verkkoidentiteetin sekä arvioi sen käyttöön liittyviä riskejä ja suojautumismenetelmiä - valitsee ohjattuna tilanteeseen sopivan verkkoyhteyden suojaustason - osaa valita turvallisen tavan maksuliikenteelle kotimaassa

Ohjeiden ja määräysten noudattaminen	
Kiitettävä K3	- noudattaa itsenäisesti tekijänoikeus-, tietoturva- ja tietosujoaohjeita ja -määräyksiä, pitää tietojaan ajan tasalla ja ohjaa tarvittaessa muita - noudattaa verkonkäytön etikettiä
Hyvä H2	- noudattaa itsenäisesti tekijänoikeus-, tietoturva- ja tietosujoaohjeita ja -määräyksiä - noudattaa verkonkäytön etikettiä
Tyydyttävä T1	- noudattaa toiminnassaan tekijänoikeus-, tietoturva- ja tietosujoaohjeita ja -määräyksiä, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta - noudattaa verkonkäytön etikettiä

Tiedostojen säilyttäminen ja lähettäminen	
Kiitettävä K3	• valitsee tarkoituksenmukaiset tiedostojen säilytys- ja lähetysmuodot huomioiden tietoturvan.
Hyvä H2	• valitsee tarkoituksenmukaiset tiedostojen säilytys- ja lähetysmuodot.
Tyydyttävä T1	• osaa käyttää yleisimpiä tiedostojen säilytys- ja lähetysmuotoja.

Tunnustaminen

Lukion opetussuunnitelman perusteissa ei ole pakollista kurssia, joka vastaisi tavoitteiltaan *Tieto- ja viestintätekniikka ja sen hyödyntäminen* -osa-alueen pakollisia osaamistavoitteita.

Valinnaiset osaamistavoittet, 3 osp

Opiskelija

- osaa perehtyä erilaisten tietojärjestelmien sovelluksiin, joita voidaan hyödyntää *omalla ammattialalla*
- osaa ratkaista yleisimpiin tieto- ja viestintätekniikan sovelluksiin liittyviä ongelmia
- osaa ottaa käyttöön uusia tieto- ja viestintätekniikan laitteita ja sovelluksia
- osaa toimia sähköisissä medioissa oman osaamisensa kehittämiseksi ja jakamiseksi
- osaa hyödyntää digitaalisia materiaaleja *ammattillisen kasvun* kuvaamisessa sekä osaamisensa ja ammattitaitonsa markkinoinnissa.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Ammattialakohtaisten tietojärjestelmäsovelluksien hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	• hakee tietoa aktiivisesti ammattialalla tapahtuvasta tietojärjestelmäsovellusten kehittymisestä
Hyvä H2	• hakee tietoa ammattialalle kehitteillä olevista tietojärjestelmäsovelluksista
Tyydyttävä T1	• hakee tietoa itselleen uusista ammattialalla käytettävistä tietojärjestelmäsovelluksista

Laitteiden ja sovellusten käyttöön ottaminen	
Kiitettävä K3	• ottaa sujuvasti käyttöön itselleen uusia laitteita ja sovelluksia ja pystyy tarvittaessa opastamaan muita
Hyvä H2	• ottaa sujuvasti käyttöön itselleen uusia laitteita ja sovelluksia
Tyydyttävä T1	• ottaa käyttöön itselleen uusia laitteita ja sovelluksia mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Sähköisen median hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	hakee monipuolisesti alaansa liittyvää tietoa ja toimii aktiivisesti tv-t-verkkoja hyödyntävissä verkostoissa ja arvioi löytämänsä tietoa kriittisesti
Hyvä H2	hakee alaansa liittyvää tietoa, toimii tv-t-verkkoja hyödyntävissä verkostoissa ja arvioi löytämänsä tietoa kriittisesti
Tyydyttävä T1	hakee alaansa liittyvää tietoa, toimii tv-t-verkkoja hyödyntävissä verkostoissa ja arvioi löytämänsä tiedon käyttöarvoa, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Digitaalisen materiaalin hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	kuvaava ammatillista osaamistaan monipuolisesti digitaalisilla materiaaleilla ja hyödyntää niitä tehokkaasti työnsä.
Hyvä H2	käyttää digitaalisia materiaaleja osaamisensa ja ammattitaitonsa kuvaamiseen ja hyödyntää niitä työnsä.
Tyydyttävä T1	käyttää digitaalisia materiaaleja osaamisensa ja ammattitaitonsa kuvaamiseen tarvittaen ajoittain ohjausta.

Tunnustaminen

Lukion opetussuunnitelman perusteissa ei ole pakollista kurssia, joka vastaisi tavoitteiltaan *Tieto- ja viestintätekniikka ja sen hyödyntäminen* -osa-alueen valinnaisia osaamistavoitteita.

2.13. Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 15 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- tekee tilauksia tuotantokeittiöön
- 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
- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
- varmistaa asiakastytyväisyyden.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla palvelu- tai jakelukeittiön asiakaspalvelutehtävissä. Hän vastaanottaa, valmistaa tai valmistelee tuotteita tai palveluita tai tarvittaessa kuumentaa ja valmistaa vain osia tarjottavista aterioista, laittaa ruoat tarjolle tai jakaa ruoat asiakkaille.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Arviointi

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA

Työvuoron työtehtävien suunnittelu	
Kiitettävä K3	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti
Hyvä H2	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä
Tyydyttävä T1	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen mukaan

Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen	
Kiitettävä K3	- kunnostaa tilat asiakkaiden tarpeet huomioiden omatoimisesti - järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille asianmukaisesti ja huolehtii niiden riittävydestä - tekee ruokatilauksen omatoimisesti ja asiakastilanteen mukaisesti
Hyvä H2	- kunnostaa tilat omatoimisesti - järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille asianmukaisesti - tekee ruokatilauksen omatoimisesti
Tyydyttävä T1	- kunnostaa tilat ohjeen mukaan - järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille - tekee ruokatilauksen ohjeen mukaan

Ruokapalvelun hoitaminen	
Kiitettävä K3	- vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat omatoimisesti - kuumentaa tai kypsentää ruokia tarvittaessa - laittaa ruoat tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä omatoimisesti - varmistaa ruoan ulkonäön ja laadun
Hyvä H2	- vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat ohjeen mukaan - kuumentaa tai kypsentää ohjeiden mukaan ruokia tarvittaessa - laittaa tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä saamiensa ohjeiden mukaan
Tyydyttävä T1	- vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat ohjattuna - kuumentaa ruokia tarvittaessa - laittaa tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä

Asiakaspalvelussa toimiminen	
Kiitettävä K3	- käyttäytyy kohteliaasti ja toimii aktiivisena asiakaspalvelijana - esittelee tuotteiden sopivuuden tavallisimpiin erityisruokavalioihin - varmistaa asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen esimiehille
Hyvä H2	- käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palveluhenkisesti - esittelee tuotteiden sopivuuden tavallisimpiin erityisruokavalioihin - hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista sekä välittää palautteen esimiehille
Tyydyttävä T1	- käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palvelutilanteessa - esittelee ohjeistettuna tuotteiden sopivuuden tavallisimpiin erityisruokavalioihin - hankkii ohjeen mukaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista

Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen	
Kiitettävä K3	siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti ja vastuullisesti.
Hyvä H2	siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti.
Tyydyttävä T1	siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät ohjeen mukaan.

2.TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö	
Kiitettävä K3	käsittelee ruoanvalmistuksen raaka-aineita ja valmistaa tarvittaessa aamiais- tai välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia omatoimisesti
Hyvä H2	käsittelee ruoanvalmistuksen raaka-aineita ja valmistaa tarvittaessa aamiais- tai välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia
Tyydyttävä T1	käsittelee ruoanvalmistuksen raaka-aineita ja valmistaa tarvittaessa aamiais- tai välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia ohjeen mukaan

Palvelukeittiön koneiden, laitteiden ja välineiden käyttö	
Kiitettävä K3	- käyttää palvelukeittiön laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita ja omatoimisesti puhdistaa ne käytön jälkeen - puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti ja vastuullisesti.
Hyvä H2	- käyttää palvelukeittiön laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita ja omatoimisesti puhdistaa ne käytön jälkeen - puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti.
Tyydyttävä T1	- käyttää palvelukeittiön keskeisimpiä koneita, laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita ja puhdistaa ne käytön jälkeen - puhdistaa kuljetusastiat ohjeiden mukaan.

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Toiminta-ajatuksen mukainen työskentely	
Kiitettävä K3	toimii työpaikan toimintaajatuksen mukaisesti ja työskentelee omatoimisesti huomioiden palvelukeittiön asiakasryhmän erityispiirteet ja ottaa ne huomioon työssään
Hyvä H2	toimii työpaikan toimintaajatuksen mukaisesti
Tyydyttävä T1	toimii työpaikan toimintaajatuksen mukaisesti toisen apuna

Ruoka- ja tapakulttuurin ja ravitsemuksen edistäminen	
Kiitettävä K3	tuntee ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuosituksien, että pystyy omatoimisesti esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaiseen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen
Hyvä H2	tuntee ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuosituksien, että pystyy esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaiseen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen
Tyydyttävä T1	tuntee ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuosituksien, että pystyy ohjeen mukaan esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaiseen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen

Erityisruokavalioiden tunteminen	
Kiitettävä K3	- tarkistaa tilatut erityisruokavalioannokset tilauksen perusteella - jakaa omatoimisesti yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein.
Hyvä H2	- tarkistaa tilatut erityisruokavalioannokset - jakaa yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein.
Tyydyttävä T1	- tarkistaa tilatut erityisruokavalioannokset ohjeen mukaan - jakaa ohjeen mukaan yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein.

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti
Hyvä H2	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan.
Tyydyttävä T1	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	toimii aktiivisesti, positiivisesti, yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisön jäsenenä
Hyvä H2	toimii yhteistyökykyisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä
Tyydyttävä T1	pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa ja ryhmässä

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - työskentelee ergonomisesti - noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Hyvä H2	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - työskentelee ergonomisesti - noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Tyydyttävä T1	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - työskentelee ergonomisesti - noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan - käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Hyvä H2	- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan - käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Tyydyttävä T1	- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä - käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

2.14. Pikaruokapalvelut, 15 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla pikaruokayrityksen liikeidean mukaisesti asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, varustaa myyntitiskin, valmistaa tai valmistelee tuotteita tai palveluita, rekisteröi myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA

Työvuorossa toimiminen	
Kiitettävä K3	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa omatoimisesti työvuoronsa työtehtäviä
Hyvä H2	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä
Tyydyttävä T1	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen mukaan

Pikaruokatuotteiden valmistus ja asiakaspalvelussa toimiminen	
Kiitettävä K3	- kunnostaa omatoimisesti asiakas- ja työtilat tilanteiden mukaisesti - valmistaa tai valmistelee pikaruokatuotteita tai -palveluja itsenäisesti liikeidean mukaan - valmistaa itsenäisesti erityisruokavalioiden mukaisia tuotteita - huomioi asiakkaiden saapumisen, palvelee heitä viipymättä ja huolehtii heidän asiakastytyväisyydestään koko palveluprosessin ajan - suosittelee ja myy pikaruokayrityksen tuotteita ja pyrkii lisäämään myyntiä - varmistaa asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen esimiehille ja kiittää asiakkaita - siistii ja järjestää itsenäisesti asiakas- ja työtilat
Hyvä H2	- kunnostaa asiakas- ja työtilat toimintojen mukaan - valmistaa tai valmistelee pikaruokatuotteita tai -palveluja - valmistaa erityisruokavalioiden mukaisia tuotteita - huomioi asiakkaiden saapumisen ja käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi heidän kanssaan palveluhenkisesti - suosittelee ja myy pikaruokayrityksen tuotteita - siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat omatoimisesti - hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ja kiittää asiakkaita sekä välittää palautteen esimiehille
Tyydyttävä T1	- kunnostaa asiakas- ja työtiloja - valmistaa ohjeiden mukaan erityisruokavalioiden mukaisia tuotteita - valmistaa tai valmistelee pikaruokatuotteita tai -palveluja ohjeen mukaan - huomioi asiakkaiden saapumisen ja käyttäytyy kohteliaasti sekä uskaltaa kommunikoida heidän kanssaan palvelutilanteessa - myy pikaruokayrityksen tuotteita - hankkii ohjeen mukaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ja kiittää asiakkaita - siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat ohjeen mukaan

Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen	
Kiitettävä K3	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti.
Hyvä H2	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti.
Tyydyttävä T1	tiedottaa ohjattuna asiakasja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle.

2.TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Pikaruokatuotteiden valmistus ja koneiden käyttö	
Kiitettävä K3	- valmistaa ja valmistelee pikaruokayrityksen tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita itsenäisesti käyttäen - varustaa itsenäisesti myyntitiskin siihen kuuluvilla tuotteilla, raaka-aineilla ja tarvikkeilla - pitää itsenäisesti huolen tuotteiden riittävydestä ja laadusta - huolehtii koneiden tai laitteiden puhtaudesta omatoimisesti ja puhdistaa ne tarpeen mukaan
Hyvä H2	- valmistaa ja valmistelee pikaruokayrityksen tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen - varustaa omatoimisesti myyntitiskin siihen kuuluvilla tuotteilla, raaka-aineilla ja tarvikkeilla - pitää huolen tuotteiden riittävydestä ja laadusta - puhdistaa koneet ja laitteet
Tyydyttävä T1	- valmistaa ja valmistelee pikaruokayrityksen tavallisimpia tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen - varustaa myyntitiskin siihen kuuluvilla tuotteilla, raakaaineilla ja tarvikkeilla - pitää huolen tuotteiden riittävydestä - puhdistaa ohjeen mukaan koneet ja laitteet

Kassajärjestelmän käyttäminen	
Kiitettävä K3	- hallitsee kassatyöskentelyn eri toiminnot myös kiireessä, vastaanottaa ja käsittelee eri maksuvälineitä turvallisesti sekä toimii kassatyössä vastuullisesti - täyttää tarvittaessa automaatteja ja osaa ennakoida tarpeen.
Hyvä H2	- käyttää toimipaikan kassaa tai kassajärjestelmää sujuvasti, vastaanottaa ja käsittelee eri maksuvälineitä turvallisesti - täyttää tarvittaessa automaatteja.
Tyydyttävä T1	- käyttää ohjattuna toimipaikan kassaa tai kassajärjestelmää ja vastaanottaa ja käsittelee eri maksuvälineitä turvallisesti - täyttää tarvittaessa automaatteja ohjeen mukaan.

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Tuotetuntemuksen hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	esittelee monipuolisesti toimipaikan tuotteiden nimet, pääraaka-aineet ja hinnat sekä soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavalioida noudattaville asiakkaille
Hyvä H2	esittelee toimipaikan tuotteiden nimet, pääraakaaineet ja hinnat sekä soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavalioida noudattaville asiakkaille
Tyydyttävä T1	esittelee toimipaikan myydyimpien tuotteiden nimet, pääraaka-aineet ja hinnat sekä kertoo opastettuna erityisruokavaliota (laktoositon, maidoton ja keliakia) noudattaville asiakkaille soveltuvia tuotteita

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteessa yhdellä muulla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Kiitettävä K3	• palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.
Hyvä H2	• hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä.
Tyydyttävä T1	• hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä.

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	• arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja perustelee arviointiaan sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan
Hyvä H2	• arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta
Tyydyttävä T1	• tarvitsee ohjausta arvioidessaan omien työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	• toimii yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa ja työyhteisön ja ryhmän jäsenenä
Hyvä H2	• toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä
Tyydyttävä T1	• pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä ja pyytää tarvitessaan apua muilta

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	• noudattaa toimipaikan työturvallisuusohjeita ja -säädöksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden • tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • työskentelee ergonomisesti
Hyvä H2	• noudattaa toimipaikan työturvallisuusohjeita ja -säädöksiä ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • työskentelee ergonomisesti
Tyydyttävä T1	• noudattaa toimipaikan työturvallisuusohjeita ja -säädöksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • työskentelee ergonomisesti

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	• käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti • noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita • toimii kestävän toimintatavan mukaisesti.
Hyvä H2	• käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti • noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita • toimii kestävän toimintatavan mukaisesti.
Tyydyttävä T1	• käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti • noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita • toimii kestävän toimintatavan mukaisesti.

2.15. Sosiaalinen ja kulttuurinen osaaminen, 7 osp

Tutkinnon osan tulee sisältää osaamistavoitteita vähintään yhdeltä siihen kuuluvalla osa-alueella tai useammalta osa-alueelta siten, että opiskelijalle kertyy yhteensä 7 osaamispisteen edestä sosiaalista ja kulttuurista osaamista. Sosiaalinen ja kulttuurinen osaaminen -tutkinnon osaan voidaan sisällyttää muiden yhteisten tutkinnon osien osa-alueiden valinnaisia osaamistavoitteita. Nämä osaamistavoitteet voivat olla myös koulutuksen järjestäjän päättämiä yhteisten tutkinnon osien osa-alueiden valinnaisia osaamistavoitteita tai opiskelijan aikaisemmin hankkimaa osaamista, joka tukee tutkinnon osan ja sen osa-alueiden osaamistavoitteita.

Kulttuurien tuntemus

Kulttuurien tuntemus

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

- osaa toimia tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden periaatteita noudattaen ja edistää omalta osaltaan tasa-arvoa ja kaikkien yhdenvertaista kohtelua
- osaa toimia, käyttäytyä ja pukeutua tilanteen mukaisesti ja työkuulttuurin edellyttämällä tavalla
- osaa tunnistaa eri kulttuurien peruspiirteitä ja kulttuurista monimuotoisuutta *omalla alallaan*
- osaa ottaa huomioon eri kulttuuriryhmien keskeiset traditiot ja niiden vaikutukset toimintaan *omalla alallaan*
- osaa välittää *oman alan* historiaa, perinteitä ja muuttuneita käytäntöjä sekä vertailla niitä muiden kulttuurien piirteisiin.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden periaatteiden noudattaminen	
Kiitettävä K3	• toimii kulttuurienvälisissä ristiriitatilanteissa eettisesti kestäväällä tavalla hyödyntämällä hankkimaansa tietoa ihmisryhmien erilaisista elämänmuodoista
Hyvä H2	• edistää toiminnallaan yksilöiden ja ihmisryhmien kulttuuristen arvojen, uskomusten ja näkemysten vuorovaikutusta ja ymmärrystä
Tyydyttävä T1	• kunnioittaa kulttuurista moninaisuutta ja ihmisoikeuksia sekä toimii oikeudenmukaisesti

Tehtävän mukaisen toimintakulttuurin toteuttaminen	
Kiitettävä K3	kehittää päivittäisissä työtehtävissään työpaikan toimintakulttuurin edellyttämiä toimintatapoja ja -käytäntöjä
Hyvä H2	ottaa pukeutumisessa, käyttäytymisessä ja toiminnassaan oma-aloitteisesti huomioon työpaikan toimintakulttuurin vaatimukset
Tyydyttävä T1	tunnistaa työtehtävän edellyttämän pukeutumisen, käyttäytymisen ja toiminnan vaatimukset

Kulttuurien peruspiirteiden ja monimuotoisuuden tunnistaminen	
Kiitettävä K3	tunnistaa omaehtoisesti kulttuurista monimuotoisuutta ja toimii luontevasti ja aloitteellisesti kulttuurienvälisissä tilanteissa
Hyvä H2	tunnistaa kulttuurisen monimuotoisuuden ja sen vaikutuksia toimintatapoihin
Tyydyttävä T1	havaitsee arkipäivän elämään liittyviä kulttuurisia käytäntöjä ja huomaa niiden vaikutuksia toiminnassa

Kulttuurien erityispiirteiden huomioon ottaminen	
Kiitettävä K3	ottaa omassa toiminnassaan huomioon kulttuurisen monimuotoisuuden ja kehittää sen pohjalta toimintaansa
Hyvä H2	ottaa huomioon työtehtävissään kulttuurisen monimuotoisuuden edellyttämät toimintatavat
Tyydyttävä T1	toimii työssään ohjattuna erilaisten kulttuuristen käytäntöjen edellyttämällä tavalla

Perinteiden ja käytäntöjen kehittäminen	
Kiitettävä K3	kehittää oman alansa käytäntöjä ja lähestymistapoja perinteiden ja kulttuurivaikutteiden pohjalta.
Hyvä H2	tunnistaa oman alan historiaa, lähestymistapoja ja käytäntöjä sekä vertailee niitä eri kulttuurien kesken.
Tyydyttävä T1	havaitsee muutoksia oman alan käytännöissä ja tunnistaa erilaisia kulttuurisia ongelmanratkaisutapoja.

Tunnustaminen

Lukion opetussuunnitelman perusteissa ei ole kurssia, joka vastaa tavoitteiltaan *Kulttuurien tuntemus* -osa-alueen osaamistavoitteita.

Taide ja kulttuuri

Taide ja kulttuuri

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

- osaa tunnistaa taiteen ja kulttuurin eri ilmenemismuotoja ja hyödyntää niitä
- osaa tutkia, ilmaista ja tulkita kulttuurista todellisuutta (esimerkiksi musiikin, tanssin, teatterin, kirjallisuuden, median, kuvataiteen tai käsityön keinoin)
- osaa arvioida ja soveltaa monimuotoista suomalaista kulttuuriperintöä ja *oman alan* vakiintuneita käytäntöjä

- osaa noudattaa kulttuurisesti kestävän kehityksen periaatteita ja ymmärtää valintojensa kulttuuriset vaikutukset
- osaa kehittää taiteelle ominaisten esittämisen tapojen ja materiaalien, oman ilmaisun, suunnitteluprosessien, palvelu- ja tuotemuotoilun ja estetiikan tuntemustaan *omalla alallaan* ja soveltaa hankkimaansa taiteen ja kulttuurin osaamistaan omassa työssään.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Taiteen ja kulttuurin tunnistaminen ja hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	• uudistaa oppilaitoksen kulttuuria hyödyntämällä taiteen lähestymistapoja tai osallistumalla yhteisten tapahtumien järjestämiseen
Hyvä H2	• ylläpitää oppilaitoksen kulttuuria, ja sen esteettistä ilmettä sekä osallistuu jonkun tapahtuman järjestämiseen
Tyydyttävä T1	• osallistuu taide- ja kulttuuritapahtumiin

Oma tuottaminen ja tulkitseminen	
Kiitettävä K3	• suunnittelee, kehittää, toteuttaa ja arvioi kokemuksiaan ja tutkimuksiaan esittävän teoksen
Hyvä H2	• suunnittelee, toteuttaa ja arvioi ajatuksiaan, kokemuksiaan ja tutkimuksiaan esittävän teoksen
Tyydyttävä T1	• osallistuu ohjattuna ajatuksiaan ja kokemuksiaan esittävän teoksen toteuttamiseen ja tulkintaan

Kulttuuriperinnön soveltaminen	
Kiitettävä K3	• kehittää kulttuuriperintöä tuottamalla siihen omaan ideointiin ja arviointiin perustuvaa uutta sisältöä
Hyvä H2	• välittää eteenpäin kulttuuriperintöä hyödyntämällä sitä aktiivisesti omassa tuottamisessa ja toiminnassa
Tyydyttävä T1	• tunnistaa monimuotoista kulttuuriperintöä ja käyttää sitä omassa tuottamisessa ja toiminnassa

Kestävän kehityksen periaatteiden noudattaminen	
Kiitettävä K3	• toimii johdonmukaisesti kestävän kehityksen periaatteiden ja elinkaariajattelun vaatimusten mukaisesti valintoja tehdessään
Hyvä H2	• tiedostaa kestävän kehityksen periaatteet ja elinkaariajattelun vaatimukset sekä ottaa niitä aktiivisesti huomioon valintoja tehdessään
Tyydyttävä T1	• tunnistaa kestävän kehityksen osa-alueet ja perustaa omat ratkaisunsa elinkaariajattelulle

Suunnitteluprosessin toteuttaminen	
Kiitettävä K3	kerää taustatietoa, suunnittelee, seuraa toteutusta, arvioi ja kehittää edelleen aktiivisesti teoksen, tuotteen tai palvelun muotoilun prosessia.
Hyvä H2	suunnittelee, toteuttaa ja arvioi ja edelleen kehittää teoksen, tuotteen tai palvelun muotoilun prosessia.
Tyydyttävä T1	suunnittelee, toteuttaa ja arvioi ohjattuna teoksen, tuotteen tai palvelun muotoilun prosessia.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa seuraavista lukion kursseista *Minä, kuva ja kulttuuri* (KU1), *Ympäristö, paikka ja tila* (KU2), *Musiikki ja minä* (MU1) ja *Moniääninen Suomi* (MU2), yhteensä kaksi kurssia vastaavat tavoitteiltaan *Taide ja kulttuuri* -osa-alueen osaamistavoitteita.

Etiikka

Etiikka

Valinnaiset osaamistavoittet, 3 osp

Opiskelija

- pohtii arvojen, normien ja katsomusten merkitystä omassa elämässään ja ihmisten välisissä suhteissa
- osaa arvioida ihmisoikeuksien, oikeudenmukaisuuden ja kestävän kehityksen vaikutuksia *oman alan* kannalta
- osaa hankkia tietoa *oman alan* ja muiden alojen ammattieettisestä tietoperustasta
- tunnistaa eettisiä tilanteita ja osaa toimia eettisten periaatteiden mukaisesti
- osaa tunnistaa omien ja toisten arvojen merkitystä työtilanteissa sekä osaa ratkaista *oman alan* työelämän arvo- ja normiristiriitoja.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Eettisten kysymysten pohtiminen	
Kiitettävä K3	pohtii arvojen, normien ja erilaisten katsomusten merkitystä omassa elämässään, ihmisten välisissä suhteissa, työelämässä ja yhteiskunnassa
Hyvä H2	keskustelee eettisistä, katsomuksellisista sekä omaan elämäänsä ja ihmissuhteisiinsa liittyvistä kysymyksistä ja arvoista
Tyydyttävä T1	keskustelee ohjattuna omaan elämäänsä ja ihmissuhteisiinsa liittyvistä arvoista sekä eettisistä ja katsomuksellisista kysymyksistä

Arvojen vaikutusten arvioiminen	
Kiitettävä K3	arvioi työelämän ja oman alansa eettisiä kysymyksiä ihmisoikeuksien, oikeudenmukaisuuden ja kestävä kehityksen kannalta
Hyvä H2	tunnistaa oman alansa eettisiä kysymyksiä ihmisoikeuksien, oikeudenmukaisuuden ja kestävä kehityksen kannalta
Tyydyttävä T1	osoittaa tuntevansa keskeiset kansainväliset ihmisoikeussopimukset sekä niiden Suomea koskevat sitoumukset

Ammattieettisen tietoperustan hakeminen	
Kiitettävä K3	vertailee tietoa oman alan ja muiden alojen ammattieettisestä tietoperustasta ja hyödyntää sitä työnsä ammatillisena voimavarana
Hyvä H2	hankkii tietoa oman alansa ja muiden alojen ammattieettisestä tietoperustasta ja hyödyntää sitä omassa elämässään ja työssään
Tyydyttävä T1	hakee ohjattuna tietoa oman alansa eettisistä kysymyksistä ja hyödyntää tietoperustaa tutuissa tilanteissa

Eettisten tilanteiden tunnistaminen ja eettisesti toimiminen	
Kiitettävä K3	toimii itsenäisesti osoittaen rehellisyyttä ja vastuullisuutta, kunnioittaa toisten näkemyksiä ja osaa perustella toimintansa eettistä perustaa
Hyvä H2	toimii vastuullisesti ja eettisesti työnsä ja työelämän erilaisissa tilanteissa sekä käyttäytyy työssään ja ihmissuhteissaan hyvien tapojen mukaisesti
Tyydyttävä T1	toimii hyvien tapojen mukaisesti ja vastuullisesti työssään ja sen ongelmatilanteissa, mutta tarvitsee tukea ja ohjausta uusissa tilanteissa

Arvojen tunnistaminen ja arvo- ja normiristiriitojen käsitteleminen työssä	
Kiitettävä K3	osaa tehdä ratkaisuehdotuksia työelämän arvo- ja normiristiriitoihin eettisesti hyväksyttävällä tavalla.
Hyvä H2	tunnistaa ammattinsa eettisiä ongelmatilanteita ja hakee niihin ratkaisua yhdessä muiden kanssa sekä arvioi ratkaisun vaikutuksia keskeisten osapuolten näkökulmista.
Tyydyttävä T1	osaa ohjattuna havaita ammattinsa eettisiä ongelmatilanteita ja ratkaisee yhdessä yhteisönsä jäsenten kanssa työhönsä liittyviä arvo- ja normiristiriitoja eettisesti.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Johdatus filosofiseen ajatteluun* (FI1) ja jokin seuraavista (a-c) kokonaisuuksista a) *Uskonnon luonne ja merkitys* (UE1), *Kirkko, kulttuuri ja yhteiskunta* (UE2) ja *Ihmisen elämä ja etiikka* (UE3), tai b) *Ortodoksinen maailma* (UO1), *Uskonoppi ja etiikka* (UO2) ja *Raamattutieto* (UO3) tai c) *Hyvä elämä* (ET1), *Maailmankuva* (ET2) ja *Yksilö ja yhteisö* (ET3) vastaavat tavoitteiltaan *Etiikka*-osa-alueen osaamistavoitteita.

Psykologia

Psykologia

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

- osaa havainnoida ja ymmärtää ihmisen toimintaan vaikuttavia psykologisia tekijöitä
- osaa hyödyntää kehityspsykologista tietoa työssään erilaisissa vuorovaikutus- ja ryhmätilanteissa
- osaa selittää omaa ja muiden käyttäytymistä psykologisen tiedon avulla
- osaa toimia psyykkistä hyvinvointiaan ja *oman alan* työtehtävistä suoriutumista edistävästi
- osaa arvioida *työhönsä liittyviä* ihmissuhde- ja asiakaspalvelutilanteita ja toimia psykologista tietoa käyttäen.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Havainnoiminen ja toiminnan ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	• soveltaa kognitiivisen psykologian ja persoonallisuuspsykologian tietoa tavallisiin työelämän tilanteisiin ja selittää niiden avulla sekä omaa että muiden ihmisten toimintaa
Hyvä H2	• käyttää psykologista tietoa ihmisten toiminnan ymmärtämisessä tavallisissa arki- ja työelämän tilanteissa
Tyydyttävä T1	• tuntee psykologian keskeisiä käsitteitä ja ymmärtää niiden yhteyden ihmisen toimintaan

Psykologisen tiedon hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	• ymmärtää yksilön psyykkisen kehityksen mahdollisia ongelmia ja ymmärtää, että kehitykseen voidaan vaikuttaa
Hyvä H2	• havainnoi ja ymmärtää psyykkisen kehityksen perustana olevien tekijöiden välisiä yhteyksiä eri elämänvaiheissa ja eri-ikäisinä
Tyydyttävä T1	• soveltaa keskeisintä tietoa yksilön psyykkisen kehityksen perustana olevista psykologisista, biologisista ja sosiaalisista tekijöistä

Psyken vaikutuksen huomioiminen käyttäytymiseen	
Kiitettävä K3	• tiedostaa omia ja toisten tunteita sekä hallitsee työelämässä tunteitaan ja asenteitaan tilanteen vaatimalla tavalla
Hyvä H2	• toimiessaan erilaisten ihmisten kanssa työ- ja opiskeluyhteisössään ymmärtää motivaation ja sitoutumisen vaikutuksen työsuorituksiin
Tyydyttävä T1	• ottaa huomioon motivaation, tunteiden ja sitoutumisen merkityksen omaan suoriutumiseensa

Psyykkisen työ- ja toimintakyvyn ylläpitäminen	
Kiitettävä K3	tiedostaa omaan jaksamiseensa ja stressinhallintaan vaikuttavia psyykkisiä tekijöitä sekä osaa vaikuttaa niihin jaksamistaan edistävästi
Hyvä H2	tietää psyykkisen hyvinvoinnin ylläpitämisen keinoja ja vaikuttaa työyhteisön hyvinvointiin myönteisellä tavalla
Tyydyttävä T1	edistää ohjatusti psyykkistä työ- ja toimintakykyään

Toimiminen ihmissuhde- ja vuorovaikutustilanteissa	
Kiitettävä K3	soveltaa psykologista tietoa toimiessaan työpaikan eri rooleissa ja toimii yhteistyökykyisesti erilaisista yhteiskunnallisista oloista ja kulttuuritaustoista lähtöisin olevien ihmisten kanssa.
Hyvä H2	tietää roolien, normien ja ryhmädynamiikan merkityksen ihmisten välisessä toiminnassa sekä tunnistaa erilaisia johtamistapoja ja niiden vaikutusta työkuultuuriin.
Tyydyttävä T1	käyttää psykologista tietoa toimiessaan työpaikan tavanomaisissa asiakaspalvelu- ja vuorovaikutustilanteissa.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssi *Psyykkinen toiminta, oppiminen ja vuorovaikutus* (PS1) vastaa tavoitteiltaan yhden osaamispisteen (1 osp) laajuista osaa *Psykologia*-osa-alueen tavoitteista. Jos opiskelija on suorittanut edellisen lisäksi *Ihmisen psyykkinen kehitys* (PS2), *Motivaatio, tunteet ja älykäs toiminta* (PS4) ja *Persoonallisuus ja mielenterveys* (PS5), ne yhdessä vastaavat tavoitteiltaan koko *Psykologia*-osa-alueen tavoitteita.

Ympäristöosaaminen

Ympäristöosaaminen

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

- osaa noudattaa ympäristölainsäädäntöä sekä toimia *oman alan* laatu-, ympäristö- ja turvallisuusjärjestelmien ja kestävä kehityksen periaatteiden mukaisesti
- hallitsee ammattitaidon kannalta keskeisten tuotteiden elinkaaren
- osaa toimia luonnon monimuotoisuuden säilyttäen
- osaa sopeutua ilmastonmuutokseen työ- ja toimintatapavalinnoilla
- osaa edistää energia- ja materiaalitehokkuutta ja ehkäisee jätteiden syntyä
- osaa omassa toiminnassaan ottaa huomioon mahdolliset ympäristövaikutukset, kuten päästöt ilmaan, veteen tai maaperään
- osaa lajitella jätteet ja hyödyntää kierrätyksen mahdollisuudet *omalla alallaan*.

ARVIOINNIN KOHTEET

Lainsäädännön, turvallisuusjärjestelmien ja kestävä kehityksen periaatteiden noudattaminen	
Kiitettävä K3	- noudattaa keskeisiä ympäristöön liittyviä säädöksiä, määräyksiä ja ohjeita sekä ennakoit tulevia muutoksia - osallistuu aktiivisesti työpaikkansa ympäristö-, laatu- ja turvallisuusjärjestelmien rakentamiseen ja/tai kehittämiseen - perustaa toimintansa esimerkilliseen ympäristön kunnioittamiseen - toimii ekotehokkuutta edistäen - osallistuu aktiivisesti lähiympäristönsä kulttuuriperinnön vaalimiseen ja edistää sitä ammatissaan - kunnioittaa kanssaihminen arvoja ja oikeuksia ja pyrkii noudattamaan tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden periaatteita
Hyvä H2	- noudattaa keskeisiä ympäristöön liittyviä säädöksiä, määräyksiä ja ohjeita - toimii ympäristö-, laatu- ja turvallisuusjärjestelmien mukaisesti - perustaa toimintansa ympäristön kunnioittamiseen - toimii ekotehokkaasti - vaalii kulttuuriperintöä ammatissaan - kunnioittaa kanssaihminen arvoja ja oikeuksia
Tyydyttävä T1	- noudattaa ohjattuna keskeisiä ympäristöön liittyviä säädöksiä, määräyksiä ja ohjeita - toimii ohjattuna ympäristö-, laatu- ja turvallisuusjärjestelmien mukaisesti - ei vahingoita toiminnallaan ympäristöä - toimii ohjattuna ekotehokkaasti - vaalii ohjattuna kulttuuriperintöä ammatissaan - toimii työssään suvaitsevasti

Elinkaariajattelun toteuttaminen	
Kiitettävä K3	valitsee sellaisia tuotteita ja palveluita, jotka elinkaarivaikutuksiltaan rasittavat vähän luonnon kantokykyä sekä perustelee valintansa
Hyvä H2	valitsee sellaisia tuotteita ja palveluita, jotka elinkaarivaikutuksiltaan rasittavat vähän luonnon kantokykyä
Tyydyttävä T1	valitsee ohjattuna sellaisia tuotteita ja palveluita, jotka elinkaarivaikutuksiltaan rasittavat vähän luonnon kantokykyä

Luonnon monimuotoisuuden säilyttäminen	
Kiitettävä K3	edistää toiminnallaan luonnon monimuotoisuuden säilyttämistä
Hyvä H2	pyrkii aktiivisesti toiminnallaan luonnon monimuotoisuuden säilyttämiseen
Tyydyttävä T1	pyrkii toiminnallaan luonnon monimuotoisuuden säilyttämiseen

Ilmastonmuutokseen sopeutuminen	
Kiitettävä K3	• edistää sellaisten työ- ja toimintatapojen käyttöä, joilla sopeutuminen ilmastonmuutokseen on mahdollista
Hyvä H2	• valitsee työ- ja toimintatavat, joilla sopeutuminen ilmastonmuutokseen on mahdollista
Tyydyttävä T1	• valitsee ohjattuna työ- ja toimintatavat, joilla sopeutuminen ilmastonmuutokseen on mahdollista

Energia- ja materiaalitehokkuuden edistäminen sekä jätteiden synnyn ehkäiseminen	
Kiitettävä K3	• edistää energiatehokasta välineiden ja materiaalien käyttöä • edistää tehokasta materiaalien käyttöä • toimii aktiivisesti jätteiden synnyn ehkäisemiseksi
Hyvä H2	• valitsee energiatehokkuutta edistäviä välineitä ja materiaaleja • huomioi materiaalitehokkuuden valinnoissaan • ehkäisee jätteiden syntyä
Tyydyttävä T1	• valitsee ohjattuna energiatehokkuutta edistäviä välineitä ja materiaaleja • huomioi ohjattuna materiaalitehokkuuden valinnoissaan • ehkäisee ohjattuna jätteiden syntyä tavanomaisissa työtehtävissä

Toiminnan ympäristövaikutuksien huomioon ottaminen	
Kiitettävä K3	• ennakoii toiminnot, jotka saattavat aiheuttaa päästöjä ilmaan, veteen tai maaperään • havaitsee työssään tavallisimpia ympäristöriskitekijöitä ja löytää niihin ratkaisuja • ohjaa aktiivisesti omalla esimerkillään estämään päästöjen syntymistä
Hyvä H2	• tunnistaa toiminnot, jotka saattavat aiheuttaa päästöjä ilmaan, veteen tai maaperään • havaitsee työssään tavallisimpia ympäristöriskitekijöitä ja löytää niihin ratkaisuehdotuksia • ohjaa omalla esimerkillään estämään päästöjen syntymistä
Tyydyttävä T1	• tunnistaa ohjattuna toiminnot, jotka saattavat aiheuttaa päästöjä ilmaan, veteen tai maaperään • havaitsee työssään tavallisimpia ympäristöriskitekijöitä ja löytää niihin ohjattuna ratkaisuehdotuksia • pyrkii toiminnallaan estämään päästöjen syntymistä

Jätteiden lajittelu ja kierrätys	
Kiitettävä K3	- tunnistaa itsenäisesti jätejakeet - lajittelee jätteet ja etsii uusia kierrätyksen mahdollisuuksia - ohjaa kustannussäästöihin.
Hyvä H2	- tunnistaa jätejakeet - lajittelee jätteet ohjeiden mukaan ja hyödyntää kierrätyksen mahdollisuudet - arvioi kustannussäästöjä.
Tyydyttävä T1	- tunnistaa ohjeiden mukaisesti tutut jätejakeet - lajittelee syntyvän jätteen ohjatusti tavanomaisissa työtehtävissä ja pyrkii hyödyntämään kierrätyksen mahdollisuudet - arvioi ohjattuna kustannussäästöjä.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssi *Ympäristöekologia* (BI3) vastaa tavoitteiltaan *Ympäristöosaaminen*-osa-alueen osaamistavoitteita 1 osaamispisteen verran.

2.16. Suurkeittiön ruokatuotanto, 20 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa, laittaa esille ruokalistan mukaisia ruokia **ja leivonnaisia** asiakkaan tai asiakasryhmän tarpeet ja ravitsemussuositukset huomioon ottaen.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Arviointi

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA

Työvuorossa toimiminen	
Kiitettävä K3	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
Hyvä H2	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista
Tyydyttävä T1	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista

Suurkeittiön ruoanvalmistuksessa toimiminen	
Kiitettävä K3	- suunnittelee omatoimisesti ruokalajien valmistusvaiheet ja sarjatyön sekä työtehtäviensä järjestyksen ja ajoituksen sujuvaksi ja toimivaksi kokonaisuudeksi - ottaa oman työn suunnittelussa itsenäisesti huomioon turvallisuuden ja soveltaa oppimaansa yllättävissäkin tilanteissa - valmistaa omatoimisesti vakioitujen ruokaohjeiden mukaan ruokia ja leivonnaisia - valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa omatoimisesti
Hyvä H2	- suunnittelee ja ajoittaa ruokalajien valmistusvaiheet, työtehtävien järjestyksen ja sarjatyön ohjeen mukaan - ottaa oman työn suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta - valmistaa vakioitujen ruokaohjeiden mukaan ruokia ja leivonnaisia - valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa
Tyydyttävä T1	- toimii valmiin suunnitelman mukaan - ottaa oman työn suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa - valmistaa vakioitujen ruokaohjeiden mukaan tavallisimpia ruokia ja leivonnaisia - valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa ohjeiden mukaan

Ruoan laadun varmistaminen	
Kiitettävä K3	maustaa ruoan maukkaaksi ja tarkistaa omatoimisesti ruoan ulkonäön, maun ja rakenteen sekä lämpötilan
Hyvä H2	maistaa ja maustaa ruoan maukkaaksi sekä varmistaa ruoan lämpötilan
Tyydyttävä T1	maistaa ja maustaa ruoan maukkaaksi ohjeiden mukaisesti

Esillelaittaminen ja pakkaaminen	
Kiitettävä K3	• laittaa omatoimisesti ruokalajeja tarjolle sekä tarvittaessa pakkaa ja lähettää ruoat ja tarvikkeet kuljetettaviksi tilausmääräyksen mukaisesti
Hyvä H2	• laittaa ruokalajeja tarjolle sekä tarvittaessa pakkaa ja lähettää kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet tilausmääräyksen ja ohjeen mukaan
Tyydyttävä T1	• laittaa ruokalajeja tarjolle sekä tarvittaessa pakkaa ja lähettää ruoat ja tarvikkeet kuljetettaviksi

Asiakaspalvelussa toimiminen	
Kiitettävä K3	• toimii omatoimisesti tarvittaessa asiakaspalvelun tehtävissä • käyttäytyy kohteliaasti ja toimii aktiivisena asiakaspalvelijana • tekee tarvittaessa itsenäisesti ravitsemissuosituksen mukaisen malliannoksen • opastaa asiakkaita aktiivisesti ravitsemissuositusten mukaisen ja terveellisen aterian nauttimiseen sekä arvostamaan suomalaista ruoka- ja tapakulttuuria
Hyvä H2	• toimii tarvittaessa asiakaspalvelun tehtävissä • käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palveluhenkisesti • tekee tarvittaessa ravitsemissuosituksen mukaisen malliannoksen • opastaa tarvittaessa asiakkaita ravitsemissuositusten mukaisen ja terveellisen aterian nauttimiseen ja suomalaiseen ruoka- ja tapakulttuuriin
Tyydyttävä T1	• toimii tarvittaessa asiakaspalvelun tehtävissä toisen apuna • käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palvelutilanteessa • tekee tarvittaessa ravitsemissuosituksen mukaisen malliannoksen ohjeen mukaan • opastaa tarvittaessa asiakkaita ohjeen mukaan ravitsemissuositusten mukaisen ja terveellisen aterian nauttimiseen ja suomalaiseen ruoka- ja tapakulttuuriin

Seuraavaan päivään tai työvuoroon valmistautuminen	
Kiitettävä K3	• tarkistaa seuraavan päivän tai työvuoron ruokalistat ja tekee esivalmistelutöitä oma-aloitteisesti
Hyvä H2	• tarkistaa seuraavan päivän tai työvuoron ruokalistat ja tekee esivalmistelutöitä ohjeen mukaan työryhmän jäsenenä
Tyydyttävä T1	• tekee ohjattuna esivalmistelutöitä

Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen	
Kiitettävä K3	• siistii ja järjestää omatoimisesti työ- ja asiakastiloja koko työskentelyn ajan • toimii tarvittaessa omatoimisesti astiahuollon tehtävissä • puhdistaa tarvittaessa kuljetusastiat omatoimisesti.
Hyvä H2	• siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja • toimii tarvittaessa astiahuollon tehtävissä • puhdistaa tarvittaessa kuljetusastiat.
Tyydyttävä T1	• siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja ohjeen mukaan • toimii tarvittaessa astiahuollon tehtävissä • puhdistaa tarvittaessa kuljetusastiat ohjeen mukaan.

2.TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Suurkeittiön koneiden ja laitteiden käyttö	
Kiitettävä K3	• käyttää suurkeittiön koneita, laitteita ja työvälineitä monipuolisesti taloudellisesti ja turvallisesti • jaksottaa ruoanvalmistuksen huomioiden keittiön laitekuormituksen
Hyvä H2	• käyttää omatoimisesti suurkeittiön koneita ja laitteita taloudellisesti ja turvallisesti • jaksottaa ohjeen mukaan ruoanvalmistuksen huomioiden keittiön laitekuormituksen
Tyydyttävä T1	• käyttää keskeisimpiä suurkeittiön koneita ja laitteita taloudellisesti ja turvallisesti

Raaka-aineiden käyttö	
Kiitettävä K3	• käyttää omatoimisesti suurkeittiön ruokien raaka-aineita ja komponentteja tarkoituksenmukaisella tavalla ja välttää hävikkiä • vertaa ruoan määrän vastaavuutta annettuun ohjeeseen • käyttää puuttuvien raaka-aineiden tilalla korvaavia tuotteita sovittujen ohjeiden mukaan
Hyvä H2	• käyttää suurkeittiön ruokien raaka-aineita ja komponentteja tarkoituksenmukaisella tavalla ja välttää hävikkiä
Tyydyttävä T1	• käyttää suurkeittiön ruokien raaka-aineita ja komponentteja tarkoituksenmukaisella tavalla

Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö	
Kiitettävä K3	• valmistaa omatoimisesti suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä.
Hyvä H2	• valmistaa suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä.
Tyydyttävä T1	• valmistaa ohjeiden mukaan suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä.

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Toimialan ja ruoka- ja tapakulttuurien tunteminen	
Kiitettävä K3	toimii omatoimisesti suurkeittiön asiakasryhmien tarpeiden ja ruoka- ja tapakulttuurin mukaisesti
Hyvä H2	toimii suurkeittiön asiakasryhmien tarpeiden ja ruoka- ja tapakulttuurin mukaisesti
Tyydyttävä T1	toimii ohjeiden mukaan suurkeittiön asiakasryhmien tarpeiden ja ruoka- ja tapakulttuurin mukaisesti

Ruokaohjeiden muuntaminen	
Kiitettävä K3	suurentaa ja pienentää itsenäisesti ruokaohjeita käyttäen alan reseptiohjelmia
Hyvä H2	suurentaa ja pienentää ohjeen mukaan ruokaohjeita käyttäen alan reseptiohjelmia
Tyydyttävä T1	suurentaa ja pienentää ohjattuna ruokaohjeita käyttäen alan reseptiohjelmia

Ravitsemussuositusten noudattaminen	
Kiitettävä K3	tietää oman toimipaikkansa sekä muiden asiakasryhmien ravitsemussuositukset siten, että pystyy valmistamaan itsenäisesti ravitsemussuositusten mukaista, maukasta ja terveellistä ruokaa eri asiakasryhmille
Hyvä H2	tietää oman toimipaikkansa sekä tuntee muiden asiakasryhmien ravitsemussuosituksia siten, että pystyy valmistamaan ravitsemussuositusten mukaista, maukasta ja terveellistä ruokaa eri asiakasryhmille
Tyydyttävä T1	tuntee oman toimipaikkansa asiakasryhmän ravitsemussuositukset siten, että pystyy valmistamaan ravitsemussuositusten mukaista, maukasta ja terveellistä ruokaa

Erityisruokavalioiden tunteminen	
Kiitettävä K3	- on perehtynyt ruokaohjeisiin ja muuntaa omatoimisesti ruokaohjeita erityisruokavalioihin sopiviksi - tulkitsee itsenäisesti raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita.
Hyvä H2	- on perehtynyt ruokaohjeisiin ja muuntaa ohjeen mukaan ruokaohjeita erityisruokavalioihin sopiviksi - tulkitsee raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita.
Tyydyttävä T1	- on perehtynyt ruokaohjeisiin ja muuntaa ohjattuna ruokaohjeita erityisruokavalioihin sopiviksi - tulkitsee raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita.

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti
Hyvä H2	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan
Tyydyttävä T1	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	toimii aktiivisesti ja positiivisesti työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa
Hyvä H2	toimii työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa
Tyydyttävä T1	toimii työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - työskentelee ergonomisesti
Hyvä H2	- työskentelee ergonomisesti - noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Tyydyttävä T1	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - työskentelee ergonomisesti

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan - käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Hyvä H2	- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sitoutuu toimipaikan toimintaan - käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Tyydyttävä T1	- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä - käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

2.17. Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 20 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- perehtyy tilausmääräykseen ja selvittää tilaisuuden luonteen
- suunnittelee ruokien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksituksen
- valmistaa tilaus- ja juhlaruokia

- 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.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan ennalta varattujen tilaus- ja juhlatilaisuuksien ruoanvalmistustehtävissä yhteistyössä muiden yrityksen työntekijöiden kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille tilaus- ja juhlaruokia ryhmille.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA

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

Tilaus- ja juhlaruokien valmistaminen	
Kiitettävä K3	• valmistaa tilaisuuden ruokalajeista tilattuihin erityisruokavalioihin sopivat annokset omatoimisesti • tekee ja ajoittaa esivalmistustyöt itsenäisesti siten, että tuotteet pysyvät ensiluokkaisina • valmistaa laadukkaita ja maukkaita ruokalajeja itsenäisesti työryhmän jäsenenä • organisoi ja ajoittaa sovitut ruoanvalmistustehtävänsä omatoimisesti ja tehokkaasti tilaisuuteen laaditun aikataulun mukaisesti sekä siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen yllättävissäkin tilanteissa
Hyvä H2	• valmistaa tilaisuuden ruokalajeista tilattuihin erityisruokavalioihin sopivat annokset • tekee ja ajoittaa esivalmistustyöt omatoimisesti • valmistaa laadukkaita ja maukkaita ruokalajeja työryhmän jäsenenä • organisoi sovitut ruoanvalmistustehtävänsä tilaisuuteen laaditun aikataulun mukaisesti
Tyydyttävä T1	• valmistaa tilaisuuden ruokalajeista tilattuihin erityisruokavalioihin sopivat annokset ohjeen mukaan • tekee esivalmistustyöt ohjeen mukaan • valmistaa ruokalajeja työryhmän jäsenenä • organisoi työtään ja toimii aikataulun mukaisesti

Laadukas ja kannattava toiminta	
Kiitettävä K3	• pakkaa tarvittaessa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet itsenäisesti tilausmääräyksen mukaan sovitulla tavalla • viimeistelee ja laittaa esille ruokalajeja aikataulua noudattaen, siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen ja auttaa tarvittaessa tarjoilussa • pitää omatoimisesti huolta ruokien riittävydestä täydentäen ripeästi tarjolla olevia ruokia • valmistaa omatoimisesti ruokalajeja sovittujen hintaja laatutavoitteiden mukaisesti ja varmistaa budjetissa pysymisen
Hyvä H2	• pakkaa tarvittaessa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet työryhmän jäsenenä tilausmääräyksen mukaan • viimeistelee ja laittaa esille tilaisuuden ruokalajeja aikataulua noudattaen ja auttaa tarvittaessa tarjoilussa • pitää omatoimisesti huolta ruokien riittävydestä täydentäen tarjolla olevia ruokia • valmistaa ruokalajeja sovittujen hinta- ja laatutavoitteiden mukaisesti
Tyydyttävä T1	• pakkaa tarvittaessa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet • viimeistelee ja laittaa esille tilaisuuden ruokalajeja työryhmän jäsenenä aikataulua noudattaen • pitää ohjeen mukaan huolta ruokien riittävydestä täydentäen tarjolla olevia ruokia • tarvitsee ohjausta noudattaessaan sovittuja annoskokoja ruoanvalmistuksessa ja esillelaitossa

Asiakaspalvelussa toimiminen	
Kiitettävä K3	• palvelee asiakkaita yrityksen palvelumallin mukaisesti
Hyvä H2	• palvelee asiakkaita yrityksen palvelumallin mukaisesti
Tyydyttävä T1	• palvelee asiakkaita yrityksen palvelumallin mukaisesti

Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen	
Kiitettävä K3	• siistii ja järjestää työympäristöään koko työskentelyn ajan • tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä omatoimisesti • puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti ja vastuullisesti.
Hyvä H2	• siistii ja järjestää työympäristön omatoimisesti • tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä • puhdistaa kuljetusastiat ohjeen mukaan omatoimisesti.
Tyydyttävä T1	• siistii ja järjestää työympäristön • tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä • puhdistaa kuljetusastiat ohjeen mukaan.

2.TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Ruoanvalmistusmenetelmien ja -laitteiden käyttö	
Kiitettävä K3	• valmistaa omatoimisesti ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan ja ruokalajeille sopivin menetelmin ja laittein
Hyvä H2	• valmistaa ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan ja ruokalajeille sopivin menetelmin ja laittein
Tyydyttävä T1	• valmistaa tavallisimpia ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan ja ruokalajeille sopivin menetelmin ja laittein

Raaka-aineiden käyttö	
Kiitettävä K3	• käyttää omatoimisesti tilausruokien raaka-aineita tai komponentteja tarkoituksenmukaisella tavalla.
Hyvä H2	• käyttää tilausruokien raakaaineita tai komponentteja tarkoituksenmukaisella tavalla.
Tyydyttävä T1	• käyttää tilausruokien raakaaineita tai komponentteja.

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Ruoka- ja tapakulttuurien tunteminen	
Kiitettävä K3	• hyödyntää tietoaan ruokaja tapakulttuurista siten, että valmistaa itsenäisesti erilaisten tilaisuuksien luonteeseen sopivia ruokalajeja ja toimii tilaisuuksissa sujuvasti ja luontevasti
Hyvä H2	• hyödyntää tietoaan ruokaja tapakulttuurista siten, että valmistaa omatoimisesti erilaisten tilaisuuksien luonteeseen sopivia ruokalajeja ja toimii tilaisuuksissa tapakulttuurin huomioiden
Tyydyttävä T1	• hyödyntää tietoaan ruokaja tapakulttuurista siten, että valmistaa tavallisimpien tilaisuuksien luonteeseen sopivia ruokalajeja ja toimii tilaisuuksissa tapakulttuurin huomioiden

Erityisruokavalioiden valmistaminen ja tuotetietouden hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	• muuntaa omatoimisesti tarvittavat ruokalajit erityisruokavalioannoksiksi • tulkitsee itsenäisesti tuoteselosteita siten, että käyttää oikealla tavalla tuotetta erityisruokavalioiden valmistuksessa.
Hyvä H2	• muuntaa ohjeen mukaan tarvittavat ruokalajit erityisruokavalioannoksiksi • tulkitsee tuoteselosteita siten, että käyttää tuotetta oikealla tavalla erityisruokavalioiden valmistuksessa.
Tyydyttävä T1	• muuntaa ohjeen mukaan tarvittavat ruokalajit erityisruokavalioannoksiksi • tulkitsee ohjeen mukaan tuoteselosteita siten, että käyttää tuotetta oikealla tavalla erityisruokavalioiden valmistuksessa.

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	• toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti
Hyvä H2	• toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan.
Tyydyttävä T1	• pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	• toimii aktiivisesti ja positiivisesti työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehtävissä
Hyvä H2	• toimii työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehtävissä
Tyydyttävä T1	• toimii työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehtävissä

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • työskentelee ergonomisesti
Hyvä H2	• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • työskentelee ergonomisesti
Tyydyttävä T1	• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • työskentelee ergonomisesti

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	- noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan - käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita ja toimii hienotunteisesti.
Hyvä H2	- noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan - käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Tyydyttävä T1	- noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä - käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

2.18. Tilaus- ja juhlatarjoilu, 20 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan ennalta varattujen tilaus- ja juhlatilaisuuksien asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA

Tilaisuuden tai juhlan asiakaspalveluun valmistautuminen	
Kiitettävä K3	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti - perehtyy ennakotietoihin, ohjeisiin, tarjoilutapaan ja muihin yksityiskohtiin omatoimisesti - kunnostaa asiakas- ja työtilat omatoimisesti tilaisuuden luonteen mukaisesti - ottaa oman työnsä suunnittelussa itsenäisesti huomioon turvallisuuden ja soveltaa oppimaansa yllättävissäkin tilanteissa
Hyvä H2	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - perehtyy ennakotietoihin, ohjeisiin, tarjoilutapaan ja muihin yksityiskohtiin - kunnostaa asiakas- ja työtilat omatoimisesti - ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta
Tyydyttävä T1	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - perehtyy tilauksen ennakotietoihin, ohjeisiin, tarjoilutapaan ja muihin yksityiskohtiin ohjeiden mukaisesti - kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtilat ohjeen mukaan - ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa

Asiakaspalvelussa toimiminen	
Kiitettävä K3	- ottaa asiakkaita vastaan ystävällisesti ja huomaavaisesti tilanteen mukaan - tarjoilee juomia ja ruokia tilaisuuteen soveltuvoin tavoin - siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja omatoimisesti
Hyvä H2	- ottaa asiakkaita vastaan ystävällisesti - tarjoilee juomia ja ruokia tilaisuuteen soveltuvoin tavoin - siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja
Tyydyttävä T1	- ottaa asiakkaita vastaan ystävällisesti - tarjoilee ohjeen mukaisesti juomia ja ruokia - siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja

Asiakastyytyväisyyden varmistaminen	
Kiitettävä K3	• hankkii palautetta itsenäisesti palveluista tai tuotteista tilaisuuden luonteeseen soveltuvilla tavoilla sekä välittää palautteen eteenpäin • huomioi asiakkaiden lähtemisen ystävällisesti tilaisuuden luonteen mukaisesti.
Hyvä H2	• hankkii palautetta palveluista tai tuotteista tilaisuuden luonteeseen soveltuvilla tavoilla sekä välittää palautteen eteenpäin • huomioi asiakkaiden lähtemisen ystävällisesti.
Tyydyttävä T1	• hankkii palautetta ohjeen mukaan palveluista tai tuotteista tilaisuuden luonteeseen soveltuvilla tavoilla • huomioi asiakkaiden lähtemisen ystävällisesti.

2.TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Ruokien ja juomien tarjoilutapojen käyttö	
Kiitettävä K3	• käsittelee tarjoiluun tarkoitettuja astioita hygieenisesti ja huolellisesti • tarjoilee itsenäisesti tilaisuuden juomia soveltuvoin tavoin • tarjoilee sujuvasti ja luontevasti lautasannoksia sekä tarjoaa, annostelee ja nostelee ruoka-annoksia tilaisuuden luonteen mukaisesti
Hyvä H2	• käsittelee tarjoiluun tarkoitettuja astioita hygieenisesti ja huolellisesti • tarjoilee lautasannoksia sekä tarjoaa, annostelee ja nostelee ruoka-annoksia tilaisuuden luonteen mukaisesti • tarjoilee tilaisuuden juomia soveltuvoin tavoin
Tyydyttävä T1	• käsittelee tarjoiluun tarkoitettuja astioita hygieenisesti ja huolellisesti • tarjoilee lautasannoksia sekä tarjoaa, annostelee ja nostelee ruoka-annoksia • tarjoilee tilaisuuden juomia soveltuvoin tavoin

Tarjoiluvälineiden käyttö ja niiden toimivuuden varmistaminen	
Kiitettävä K3	• valitsee tarjoilutapoihin sopivat välineet ja laitteet sekä käyttää niitä vaihtelevissa työtilanteissa.
Hyvä H2	• valitsee tarjoilutapoihin sopivat välineet ja laitteet sekä huolehtii niiden toimivuudesta omatoimisesti.
Tyydyttävä T1	• valitsee tarjoilutapoihin sopivat keskeisimmät välineet ja laitteet sekä huolehtii niiden toimivuudesta.

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Ruoka- ja tapakulttuurien mukainen toiminta	
Kiitettävä K3	- työskentelee sujuvasti etiketin mukaisesti huomioiden tilaisuuden luonteen - noudattaa tilaisuuden mukaista ruoka- ja tapakulttuuria luontevasti sekä aikataulua itsenäisesti
Hyvä H2	- työskentelee etiketin mukaisesti huomioiden tilaisuuden luonteen - noudattaa tilaisuuden mukaista ruoka- ja tapakulttuuria sekä aikataulua
Tyydyttävä T1	- työskentelee etiketin mukaisesti - noudattaa tilaisuuden mukaista ruoka- ja tapakulttuuria sekä aikataulua ohjeen mukaan

Anniskelussa toimiminen	
Kiitettävä K3	- toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan - hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön
Hyvä H2	- toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan - hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön
Tyydyttävä T1	- toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan - hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön

Tuotetuntemuksen hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	kertoo itsenäisesti tilaisuuden luonteen mukaisesti asiakkaille tilaisuuden ruoista ja juomista sekä niiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille
Hyvä H2	kertoo tilaisuuden luonteen mukaisesti asiakkaille tilaisuuden ruoista ja juomista sekä niiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille
Tyydyttävä T1	kertoo tilaisuuden luonteen mukaisesti asiakkaille tilaisuuden ruoista ja juomista sekä niiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä.
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä.

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	toimii vastuullisesti ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella omaaloitteisesti
Hyvä H2	toimii vastuullisesti ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan.
Tyydyttävä T1	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	toimii aktiivisesti työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä tilaisuuden muun henkilöstön kanssa
Hyvä H2	toimii työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä tilaisuuden muun henkilöstön kanssa
Tyydyttävä T1	toimii työryhmän jäsenenä

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - työskentelee ergonomisesti
Hyvä H2	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - työskentelee ergonomisesti
Tyydyttävä T1	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - työskentelee ergonomisesti

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä - käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Hyvä H2	- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä - käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Tyydyttävä T1	- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä - käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

2.19. Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

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

Ammattitaidon osoittamistavat

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. Opiskelija analysoi oman työssäoppimisensa ja ammattiosaamisen näyttönsä arvioinnit.

Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan pääsääntöisesti jonkin muun ammattiosaamisen näytön yhteydessä.

Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Arviointi

TYÖPROSESSIN HALLINTA

Oman työn suunnittelu ja suunnitelmien tekeminen	
Kiitettävä K3	valmistelee itsenäisesti ja aloitteellisesti työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näyttöjen suunnitelmaa
Hyvä H2	valmistelee annettujen ohjeiden mukaan työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytön suunnitelmia
Tyydyttävä T1	valmistelee ohjattuna työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytön suunnitelmia

Työn kokonaisuuden hallinta	
Kiitettävä K3	etenee työssään sujuvasti sovittaen työnsä työympäristön muuhun toimintaan
Hyvä H2	tekee annetut tehtävät omatoimisesti
Tyydyttävä T1	tarvitsee ajoittaista ohjausta

TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Opiskelijan ohjaaminen	
Kiitettävä K3	perehdyttää muita opiskelijoita, toimii joustavasti erilaisten ihmisten kanssa ja sovittelee näkemyseroja
Hyvä H2	perehdyttää ohjeiden mukaisesti muita opiskelijoita ja käy ohjauskeskusteluja
Tyydyttävä T1	perehdyttää ohjattuna muita opiskelijoita

Opiskelijan arviointi	
Kiitettävä K3	käy rakentavia palautekeskusteluja sekä itsearvioi työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytöt ennalta sovittujen arvioinnin kohteiden ja kriteereiden mukaan
Hyvä H2	vastaanottaa ja antaa palautetta työtehtävistä ja itsearvioi työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytöt sovittujen arvioinnin kohteiden ja kriteereiden mukaan
Tyydyttävä T1	vastaanottaa ja antaa ohjattuna palautetta työtehtävistä sekä itsearvioi ohjattuna työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytöt sovittujen arvioinnin kohteiden ja kriteereiden mukaan

TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Oman alan työelämän ja ammatillisen koulutuksen tunteminen	
Kiitettävä K3	• esittelee itsenäisesti ja monipuolisesti alansa työ- ja koulutusmahdollisuuksia
Hyvä H2	• esittelee alansa työ- ja koulutusmahdollisuuksia
Tyydyttävä T1	• esittelee joitakin alansa työ- ja koulutusmahdollisuuksia

Opetussuunnitelmien tunteminen	
Kiitettävä K3	• tunnistaa itsenäisesti työssäoppimisjaksolla opiskeltavat asiat ja ammattiosaamisen näytöillä arvioitavan osaamisen
Hyvä H2	• tunnistaa ohjeiden mukaisesti työssäoppimisjaksolla opiskeltavat asiat ja ammattiosaamisen näytöillä arvioitavan osaamisen
Tyydyttävä T1	• tunnistaa ohjattuna työssäoppimisjaksolla opiskeltavat asiat ja ammattiosaamisen näytöillä arvioitavan osaamisen

ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	• arvioi työhönsä liittyvät työturvallisuusriskit sekä toimii ja ohjaa myös muita toimimaan työturvallisuusohjeiden mukaisesti
Hyvä H2	• arvioi työhönsä liittyvät työturvallisuusriskit sekä toimii työturvallisuusohjeiden mukaisesti
Tyydyttävä T1	• arvioi työhönsä liittyvät työturvallisuusriskit sekä toimii työturvallisuusohjeiden mukaisesti

2.20. Vastaanoton asiakaspalvelu, 35 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla majoitusliikkeen vastaanoton asiakaspalvelun työtehtävissä

yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän tilaa, varaa ja myy tuotteita ja palveluja, vastaanottaa ja laskuttaa asiakkaita käyttäen varausjärjestelmää ja maksupäätejärjestelmää. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaitonsa mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Arviointi

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA

Työvuorossa toimiminen	
Kiitettävä K3	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti ja tarkoituksenmukaisesti
Hyvä H2	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti
Tyydyttävä T1	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä

Vastaanoton asiakaspalvelussa toimiminen	
Kiitettävä K3	- tilaa, varaa ja myy itsenäisesti asiakkaille palveluja tai tekee muita vastaanoton asiakaspalveluun liittyviä tehtäviä - siistii ja järjestää itsenäisesti asiakas- ja työtiloja ja pitää siisteyttä yllä koko työskentelyn ajan - kunnostaa tarvittaessa itsenäisesti huoneita asiakkaita varten
Hyvä H2	- tilaa, varaa ja myy asiakkaille palveluja tai tekee muita vastaanoton asiakaspalveluun liittyviä tehtäviä ohjeen mukaan - siistii ja järjestää omatoimisesti asiakas- ja työtiloja - kunnostaa tarvittaessa huoneita asiakkaita varten
Tyydyttävä T1	- tilaa, varaa ja myy asiakkaille palveluja tai tekee muita vastaanoton asiakaspalveluun liittyviä tehtäviä ohjattuna - siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja - kunnostaa tarvittaessa ohjeen mukaan huoneita asiakkaita varten

Asiakastyytyväisyyden varmistaminen	
Kiitettävä K3	hankkii aktiivisesti palautetta palveluista tai tuotteista, kiittää asiakasta ja toivottaa tervetulleeksi uudelleen sekä välittää palautteen esimiehille
Hyvä H2	ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ohjeen mukaan, kiittää asiakasta ja toivottaa tervetulleeksi uudelleen sekä välittää palautteen esimiehille
Tyydyttävä T1	ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista opastettuna ja kiittää asiakasta sekä toivottaa tervetulleeksi uudelleen

Vuoronvaihtoon valmistautuminen	
Kiitettävä K3	tekee pääosin itsenäisesti majoitusliikkeen vuoronvaihdon tehtävät yrityksen toimintatavan mukaisesti
Hyvä H2	tekee ohjeen mukaan majoitusliikkeen vuoronvaihdon tehtävät yrityksen toimintatavan mukaisesti
Tyydyttävä T1	tekee ohjattuna majoitusliikkeen vuoronvaihdon tehtävät yrityksen toimintatavan mukaisesti

Oman toiminnan arviointi	
Kiitettävä K3	arvioi oma-aloitteisesti oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla.
Hyvä H2	arvioi oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla.
Tyydyttävä T1	arvioi oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja kehittämistarpeita.

2.TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Majoitusliikkeen tieto- ja varausjärjestelmän käyttö	
Kiitettävä K3	- käyttää työyhteisönsä tietoja varausjärjestelmää sekä tarvittavia viestintävälineitä huoneiden myynnissä ja asiakaspalvelussa - perehtyy itsenäisesti ja huolellisesti varaustilanteeseen, huonetilanteeseen ja saapuvien sekä lähtevien asiakkaiden listaan
Hyvä H2	- käyttää ohjeen mukaan tieto- ja varausjärjestelmää sekä tarvittavia viestintävälineitä huoneiden myynnissä ja asiakaspalvelussa - perehtyy omatoimisesti varaustilanteeseen, huonetilanteeseen ja saapuvien sekä lähtevien asiakkaiden listaan
Tyydyttävä T1	- käyttää ohjattuna tieto- ja varausjärjestelmää sekä tarvittavia viestintävälineitä huoneiden myynnissä ja asiakaspalvelussa - perehtyy ohjeen mukaan varaustilanteeseen, huonetilanteeseen ja saapuvien sekä lähtevien asiakkaiden listaan

Huonevarausten kirjaaminen	
Kiitettävä K3	ottaa vastaan huonevarauksia ja kirjaa huolellisesti varaukset sekä niihin tulevat muutokset ja peruutukset hotellijärjestelmään
Hyvä H2	ottaa vastaan huonevarauksia ja kirjaa varaukset ohjeen mukaan hotellijärjestelmään
Tyydyttävä T1	ottaa vastaan huonevarauksia ja kirjaa ne ohjattuna järjestelmään

Asiakkaiden vastaanottaminen	
Kiitettävä K3	vastaanottaa asiakkaat ystävällisesti ja tarkistaa itsenäisesti yksittäisen asiakkaan tai ryhmän varauksen, avaa hotellilaskun ja kirjaa asiakkaan tai asiakkaat saapuneeksi
Hyvä H2	vastaanottaa asiakkaat ystävällisesti, tarkistaa yksittäisen asiakkaan tai ryhmän varauksen, avaa hotellilaskun ja kirjaa asiakkaan tai asiakkaat saapuneeksi
Tyydyttävä T1	vastaanottaa asiakkaat ystävällisesti, tarkistaa ohjeen mukaan yksittäisen asiakkaan varauksen, avaa hotellilaskun ja kirjaa asiakkaan saapuneeksi

Maksupäätejärjestelmän käyttäminen	
Kiitettävä K3	- hoitaa valmistautuneena erilaisten asiakkaiden lähtöselvityksiä itsenäisesti ja laskuttaa asiakkaita sekä varmistaa asiakassuhteen jatkuvuuden - käyttää itsenäisesti yrityksen hotelli- ja maksupäätejärjestelmää tavallisimmissa toiminnoissa - hallitsee käteisen ja luotollisten maksuvälineiden huolellisen käsittelyn ja varmistustoimenpiteet sekä tarkistaa hotelliasiakkaan laskun oikeellisuuden.
Hyvä H2	- hoitaa ohjeen mukaan ja valmistautuneena tavallisimpien asiakkaiden lähtöselvityksen ja laskuttaa asiakkaita - käyttää ohjeen mukaan yrityksen hotelli- ja maksupäätejärjestelmää tavallisimmissa toiminnoissa, mutta tarvitsee välillä opastusta - hallitsee käteisen ja luotollisten maksuvälineiden käsittelyn ja varmistustoimenpiteet.
Tyydyttävä T1	- tekee ohjattuna lähtöselvityksen ja laskuttaa yksittäisen asiakkaan - käyttää opastettuna yrityksen hotelli- ja maksupäätejärjestelmää - selviytyy käteisen ja luotollisten maksuvälineiden käsittelystä.

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Kustannustehokas ja tuloksellinen toiminta	
Kiitettävä K3	• toimii oma-aloitteisesti ja ajankäytön ja muut resurssit huomioiden ja yrityksen tai organisaation tuloksellisuutta edistävästi • perehtyy alan kustannusrakenteeseen ja toimii työssään kustannustehokkaasti ja tuottavasti
Hyvä H2	• toimii ohjeiden mukaan ajankäytön ja muut resurssit huomioiden • perehtyy alan kustannusrakenteeseen ja toimii työssään kustannustehokkaasti
Tyydyttävä T1	• toimii opastettuna ajankäytön ja muut resurssit huomioiden • perehtyy alan kustannusrakenteeseen ja toimii ohjattuna kustannustehokkaasti

Tuotteiden ja palvelujen esitteleminen	
Kiitettävä K3	• esittelee oma-aloitteisesti majoitusliikettä: huonetyyppejä, varustusta, ravintolan ruoka- ja juomatuotteita sekä muita lisäpalveluja • on perehtynyt paikkakunnan matkailupalveluihin siten, että esittelee niitä itsenäisesti
Hyvä H2	• esittelee kysyttäessä majoitusliikkeen erilaisia huoneita, varustusta, ravintolan ruoka- ja juomatuotteita sekä muita lisäpalveluja • on perehtynyt paikkakunnan matkailupalveluihin siten, että pystyy esittelemään niitä ohjeen mukaan
Tyydyttävä T1	• esittelee ohjeen mukaan majoitusliikkeen huoneita ja yleisimpiä ravintolan tuotteita • on perehtynyt paikkakunnan tärkeimpiin matkailupalveluihin siten, että opastettuna pystyy esittelemään niitä

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielillä	
Kiitettävä K3	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Kiitettävä K3	• palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	• palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	• palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteessa yhdellä muulla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä

Kestävän kehityksen mukainen toiminta	
Kiitettävä K3	noudattaa vastuullisesti työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.
Hyvä H2	noudattaa työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.
Tyydyttävä T1	noudattaa työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	- suunnittelee oman työnsä ja ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti - työn muuttuessa osaa toimia itsenäisesti tilanteen mukaan sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan
Hyvä H2	- suunnittelee oman työnsä ja ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti - toimii uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa joustavasti ohjeen mukaan
Tyydyttävä T1	- suunnittelee työtään ja ottaa vastaan palautetta - tarvitsee ohjausta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	• toimii aktiivisena ja positiivisena työryhmän jäsenenä majoitusliikkeen asiakaspalvelutehtävissä • havaitessaan tarvetta auttaa myös muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti • edesauttaa omalla työllään palvelukokonaisuuden onnistumista tiedottamalla ja toimimalla yhteistyössä majoitusliikkeen muiden työntekijöiden kanssa
Hyvä H2	• toimii aktiivisena työryhmän jäsenenä majoitusliikkeen asiakaspalvelutehtävissä • auttaa muiden työpisteiden tehtävissä tarvittaessa • tiedottaa ohjeiden mukaan muutoksista ja toiveista muille työntekijöille
Tyydyttävä T1	• toimii työryhmän jäsenenä majoitusliikkeen asiakaspalvelutehtävissä • auttaa pyydettyä muiden työpisteiden tehtävissä • tiedottaa opastettuna muutoksista ja toiveista muille työntekijöille

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	• ylläpitää itsenäisesti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta • ylläpitää aktiivisesti toiminta- ja työkykyä työssään • noudattaa vastuullisesti majoitusliikkeen turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita sekä tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä • tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa
Hyvä H2	• ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta • ylläpitää omatoimisesti toiminta- ja työkykyä työssään • noudattaa majoitusliikkeen turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita • tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa
Tyydyttävä T1	• ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa • ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään • noudattaa majoitusliikkeen turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita • tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	• palvelee asiakkaita tasavertaisesti ja hienotunteisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan • noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Hyvä H2	• palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan • noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Tyydyttävä T1	• palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan • noudattaa vaitiolovelvollisuus- ohjeita.

2.21. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp

Tutkinnon osan tulee sisältää kaikkien kolmen osa-alueen pakolliset osaamistavoitteet (yhteensä 8 osaamispistettä). Lisäksi tutkinnon osan tulee sisältää valinnaisia osaamistavoitteita miltä

tahansa osa-alueelta tai osa-alueilta siten, että opiskelijalle kertyy yhteensä 11 osaamispisteen edestä viestintä- ja vuorovaikutusosaamista. Opiskelija voi opiskella äidinkielen sovellusta suomi toisena kielenä, jos hänen äidinkieltensä ei ole suomi, ruotsi tai saame tai hänellä on muutoin monikielinen tausta. Ammatillisessa peruskoulutuksessa vieraan kielen osaamistavoitteet ja osaamisen arviointi on eriytetty sen mukaan, onko opiskelijan vallitsema kieli hänelle A- vai B-kieli. Valittu vieras kieli voi olla opiskelijalle aivan uusikin kieli, jolloin sovelletaan B-kielen tavoitteita ja arviointia. A- ja B-kielillä tarkoitetaan seuraavaa: A-kieli = peruskoulun 1.–6. vuosiluokilla alkava vieras kieli B-kieli = peruskoulun vuosiluokilla 7.–9. alkava vieras kieli

Äidinkieli

Äidinkieli, suomi

Pakolliset osaamistavoitteet, 5 osp

Opiskelija

- osaa viestiä ja toimia erilaisissa vuorovaikutustilanteissa
- ymmärtää *omaan alaan* liittyvien tärkeimpien tekstilajien käytänteet, olennaisen sisällön ja tarkoituksen
- osaa hakea tietoa eri tietolähteistä ja käyttää tietoa sekä noudattaa lähteiden käytön periaatteita
- osaa hyödyntää mediaa ja verkon tarjoamia viestintä- ja vuorovaikutusvälineitä opiskelussaan sekä tehdä ammattiosaamistaan näkyväksi
- osaa laatia *alaan liittyviä* kirjallisia töitä
- osaa hyödyntää äidinkielen oppimisen luku- ja opiskelustrategioita
- ymmärtää äidinkielen sekä kirjallisuuden ja muun kulttuurin merkityksen *alan* ja ammatin kannalta
- osaa arvioida ja kehittää omaa äidinkielen taitoaan.

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä- ja vuorovaikutustilanteissa toimiminen	
Kiitettävä K3	- perustelee monipuolisesti näkemyksiään ja toimii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa asiakaslähtöisesti, joustavasti ja vakuuttavasti - osallistuu aktiivisesti ja rakentavasti keskusteluun ja kantaa osaltaan vastuuta ryhmätilanteissa viestintäilmapiiiristä - toimii joustavasti ja rakentavasti erilaisissa työhön liittyvissä asiakas- ja ryhmätilanteissa - toimii oman alansa viestintätilanteissa joustavasti ja pitää erilaisia esityksiä tilanteen ja oman alan edellyttämällä tavalla
Hyvä H2	- perustelee monipuolisesti mielipiteensä ja väitteensä yhteistyö- ja ryhmätilanteissa - osallistuu keskusteluun, vie keskustelua tavoitteen suunnassa eteenpäin - toimii asiallisesti ja kohteliaasti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa ja työhön liittyvissä asiakas- ja ryhmätilanteissa - pitää erilaisia esityksiä käyttäen tilanteen vaatimaa asiatyyliä ja alan termistöä
Tyydyttävä T1	- ilmaisee asiallisesti mielipiteensä yhteistyö- ja ryhmätilanteissa - osallistuu keskusteluun käyttämällä puheenvuoroja - toimii tarkoituksenmukaisella tavalla työelämän vuorovaikutustilanteissa - pitää lyhyen esityksen käyttäen tilanteen vaatimaa kieltä ja asiatyyliä

Tekstien ja tekstilajien ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	ymmärtää sekä tekstin tarkoituksen ja sanoman että yksityiskohtien merkityksen, tekee johtopäätöksiä ja arvioi tekstin sisältöä ja ilmaisutapaa
Hyvä H2	ymmärtää ammattitaidon kannalta keskeisten tekstien päätarkoituksen ja tulkitsee tekstien merkityksiä
Tyydyttävä T1	tuntee työelämän tekstilajeja ja vertailee niitä

Tiedon hankkiminen	
Kiitettävä K3	- hakee tietoa erilaisista lähteistä ja vaikeaselkoisistakin teksteistä sekä arvioi kriittisesti niiden luotettavuutta - osaa viitata käyttämiinsä lähteisiin ja tarvittaessa pyytää niihin käyttöluvan
Hyvä H2	- hankkii ammattialaansa liittyvää tietoa erilaisista lähteistä ja arvioi lähteiden luotettavuutta - tuntee tekijänoikeudet oikeutena ja velvoitteena, noudattaa tekijänoikeuksia mm. ilmoittamalla lähteensä
Tyydyttävä T1	- hakee ammattialansa kannalta keskeistä tietoa selkeistä teksteistä - noudattaa tekijänoikeuksia, mutta tarvitsee joskus ohjausta

Mediataidot ja verkkoviestinnän hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	• käyttää monipuolisesti viestintävälineitä ja arvioi kriittisesti mediatekstejä • dokumentoi ja kuvaa oppimistaan ja osaamistaan eri medioiden avulla • viestii ammatillisuutta osoittaen digitaalisen ympäristön vuorovaikutustilanteissa
Hyvä H2	• käyttää keskeisiä viestintävälineitä ja osaa arvioida mediatekstejä • tekee ammattiosaamistaan näkyväksi eri medioiden avulla • viestii digitaalisissa ympäristöissä sopivaa kieltä käyttäen
Tyydyttävä T1	• käyttää oman alansa ammattijulkaisuja ja mediatekstejä • käyttää ohjattuna eri medioita ammattitaitonsa esittelyyn • viestii digitaalisissa ympäristöissä sovittujen periaatteiden mukaisesti

Alan kirjallisten töiden laatiminen	
Kiitettävä K3	• hallitsee kielenkäytön perusnormit sekä hioo tuottamiensa tekstien kieli- ja ulkoasua • tuottaa tavoitteellisesti ja työstää tekstejään oman arvion ja palautteen pohjalta • laatii asianmukaisia asiakirjoja ja osaa soveltaa asiakirjamalleja
Hyvä H2	• käyttää sujuvaa lause- ja virkerakennetta ja jaksottaa tekstiä • tuottaa ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä • laatii asianmukaiset asiakirjat
Tyydyttävä T1	• kirjoittaa oikeinkirjoituksen perussääntöjen mukaisesti • tuottaa ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta • laatii mallin mukaan asiakirjoja

Luku- ja opiskelustrategioiden hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	• arvioi omaa luku- ja opiskelustrategiaansa ja parantaa sitä palautteen pohjalta
Hyvä H2	• tekee muistiinpanoja, tiivistää hankkimaansa tietoa ja käyttää lähteitä omassa tekstissään
Tyydyttävä T1	• tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta

Äidinkielen sekä kirjallisuuden ja muun kulttuurin merkityksen ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	• osaa arvioida äidinkielen merkitystä omalla alallaan ja sen asemaa monikielisessä yhteiskunnassa sekä työelämän että yksilön kannalta • ymmärtää kirjallisuuden tai muun kulttuurin merkityksen alalla toimimisessa
Hyvä H2	• ymmärtää äidinkielen merkitystä omalla alallaan ja monikielisessä työelämässä • tietää, mihin kirjallisuutta tai muuta kulttuuria voi alalla käyttää
Tyydyttävä T1	• tiedostaa äidinkielen taidon merkityksen omalla alallaan • tuntee esimerkkejä omaan alaan liittyvästä kirjallisuudesta tai muusta kulttuurista

Oman äidinkielen taidon arvioiminen	
Kiitettävä K3	arvioi realistisesti omaa kielenkäyttöään ja lukutaitoaan, tunnistaa vahvuuksiaan, kehittämiskohteitaan ja kehittää taitojaan palautteen pohjalta.
Hyvä H2	arvioi realistisesti omaa kielenkäyttöään ja lukutaitoaan, tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan.
Tyydyttävä T1	arvioi äidinkielen taitoaan ja lukutaitoaan saamansa palautteen pohjalta ja kertoo, mitä siinä voisi parantaa.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kieli, teksti ja vuorovaikutus* (ÄI 1), *Tekstien rakenteita ja merkityksiä* (ÄI2), *Tekstit ja vaikuttaminen* (ÄI4) sekä jokin seuraavista *Kirjallisuuden keinoja ja tulkintaa* (ÄI3), *Teksti, tyylit ja konteksti* (ÄI5), *Kieli, kirjallisuus ja identiteetti* (ÄI6) tai *Puheviestinnän taitojen syventäminen* (ÄI7) vastaavat tavoitteiltaan *Äidinkieli, suomi* -osa-alueen pakollisia osaamistavoitteita.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

- osaa kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan
- osaa kehittää esiintymis- ja ryhmätöitä taitojaan
- osaa käyttää ja tulkita erilaisia tekstilajeja
- tuntee kielen, kirjallisuuden ja kulttuurin muotoja ja merkitystä.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä- ja vuorovaikutustaitojen kehittäminen	
Kiitettävä K3	- ylläpitää puhuessaan vuorovaikutusta, havainnollistaa puheenvuoroaan ja rakentaa sen sisällön loogiseksi - viestii rakentavasti myös ristiriita- ja ongelmatilanteissa - soveltaa sanattoman viestinnän sääntöjä vuorovaikutuksessaan ja vertailee merkityksiä myös eri kulttuurien välillä
Hyvä H2	- toimii kohteliaasti ja joustavasti vuorovaikutustilanteissa erilaisissa ympäristöissä - ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alansa vaatimukset - ottaa huomioon sanattoman viestinnän vaikutuksia omassa ilmaisussaan
Tyydyttävä T1	- ilmaisee asiallisesti mielipiteensä ja perustelee ne vakuuttavasti - ottaa vuorovaikutuksessa toisten näkemykset huomioon - ymmärtää henkilöiden sanattoman viestinnän merkityksen ja vaikutuksia sanoman vastaanottoon

Esiintymis- ja ryhmätyötaitojen kehittäminen	
Kiitettävä K3	• esittää sekä spontaanin että itsenäisesti valmistellun esityksen haastavastakin aiheesta, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • tunnistaa oman toimintansa vaikutukset ryhmän toimintaan ja kannustaa ryhmän muita jäseniä toimimaan • hallitsee joustavasti kokous- ja neuvottelukäytännöt
Hyvä H2	• saa puhuessaan kontaktin kuulijoihinsa ja osaa rakentaa puheenvuoronsa niin, että sitä on helppo seurata • vie ryhmän työskentelyä eteenpäin aktiivisesti ja arvostaa muiden näkökantoja • noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä
Tyydyttävä T1	• esittää sekä spontaanin että valmistellun puheenvuoron tai puhe-esityksen itselleen tutusta aiheesta • toimii ryhmätyötilanteessa yhteistyöhakuisesti osana ryhmää • toimii työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjen mukaisesti, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Ammatillinen monilukutaito ja tekstien tuottaminen	
Kiitettävä K3	• soveltaa vaihdellen eri ilmaisutapoja ja tekstilajeja omissa teksteissään ja erilaisissa kieliympäristöissä • tekee havaintoja ammatillisista tekstilajeista, muokkaa niitä ja arvioi kielellisten valintojen vaikutuksia • toimii joustavasti osana kirjoitusprosessia, kun tekstiä tuotetaan yhdessä muiden kanssa
Hyvä H2	• tarkastelee tekstilajien eri ilmaisutapoja kriittisesti • muokkaa tuottamiaan ammatillisia tekstejä palautteen perusteella • antaa ja vastaanottaa rakentavaa palautetta yhdessä tuotetusta tekstistä
Tyydyttävä T1	• tuntee tekstilajien tilanteenmukaisen käytön vaatimuksia • käyttää mallin mukaan eri ammatillisia tekstilajeja • tuottaa tekstiä ryhmänä yhdessä muiden kanssa

Kielen ja kulttuurin tunteminen	
Kiitettävä K3	• soveltaa monipuolisesti kulttuurienvälistä osaamistaan ja arvostaa kulttuurista moninaisuutta • hankkii monipuolisia lukukokemuksia sekä arvioi kirjallisuuden ja muiden taidemuotojen merkitystä.
Hyvä H2	• ottaa huomioon kulttuurienvälisen viestinnän omassa vuorovaikutuksessaan • arvioi lukemiaan kirjoja ja kokemiaan muita taidemuotoja.
Tyydyttävä T1	• on perillä oman kielen ja kulttuurienvälisen viestinnän merkityksestä • tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kieli, tekstit ja vuorovaikutus* (Ä1), *Tekstien rakenteita ja merkityksiä* (Ä12), *Tekstit ja vaikuttaminen* (Ä14) sekä jokin seuraavista *Kirjallisuuden keinoja ja tulkintaa* (Ä13), *Teksti, tyyli ja konteksti* (Ä15), *Kieli, kirjallisuus ja identiteetti* (Ä16) tai *Puheviestinnän taitojen syventäminen* (Ä17) vastaavat tavoitteiltaan *Äidinkieli, suomi* -osa-alueen valinnaisia osaamistavoitteita.

Äidinkieli, saame

Pakolliset osaamistavoitteet, 5 osp

Opiskelija

- osaa viestiä ja toimia erilaisissa vuorovaikutustilanteissa
 - ymmärtää *omaan alaan* liittyvien tärkeimpien tekstilajien käytänteet, olennaisen sisällön ja tarkoituksen
 - osaa käyttää kielitaitoaan tiedon hankkimisessa ja kriittisessä arvioimisessa
 - osaa hyödyntää mediaa ja verkon tarjoamia viestintä- ja vuorovaikutusvälineitä opiskelussaan sekä tehdä ammattiosaamista näkyväksi
 - kehittää saamen kielen kirjoittamisen taitojaan ja osaa laatia *alaan* liittyviä kirjallisia töitä
 - osaa hyödyntää äidinkielen oppimisen luku- ja opiskelustrategioita
-
- tuntee kielellisen ja kulttuurin identiteetin merkitystä monimuotoisessa yhteiskunnassa
 - osaa arvioida ja kehittää omaa äidinkielen taitoaan.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä- ja vuorovaikutustilanteissa toimiminen	
Kiitettävä K3	• toimii monipuolisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa ja perustelee näkemyksiään rakentavasti ottaen huomioon toisten näkemykset • toimii joustavasti ja rakentavasti erilaisissa työhön liittyvissä asiakas- ja ryhmätilanteissa • toimii oman alansa viestintätilanteissa joustavasti ja pitää erilaisia esityksiä saamen kielellä tilanteen ja oman alan edellyttämällä tavalla
Hyvä H2	• viestii aktiivisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa ottaen huomioon toisten näkemykset • toimii asiallisesti ja kohteliaasti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa ja työhön liittyvissä asiakas- ja ryhmätilanteissa • pitää erilaisia esityksiä käyttäen tilanteen vaatimaa saamen yleiskieltä ja alan termistöä
Tyydyttävä T1	• toimii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa ja tuo esille näkemyksiään • toimii tarkoituksenmukaisella tavalla työelämän tilanteissa • pitää lyhyen esityksen käyttäen tilanteen vaatimaa saamen yleiskieltä

Tekstien ja tekstilajien ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	• ymmärtää sekä tekstin tarkoituksen ja sanoman että yksityiskohtien merkityksen, tekee johtopäätöksiä ja arvioi tekstin sisältöä ja ilmaisutapaa
Hyvä H2	• ymmärtää tekstin tarkoituksen ja pääsisällön sekä osaa yhdistää ja vertailla sen yksityiskohtia omiin kokemuksiinsa ja tietoihinsa suhteuttaen
Tyydyttävä T1	• ymmärtää ammattitaidon kannalta keskeisten tekstien päätarkoituksen ja osaa yhdistää tietoja omiin kokemuksiinsa ja tietoihinsa

Tiedon hankkiminen	
Kiitettävä K3	• hakee tietoa erilaisista lähteistä ja vaikeaselkoisistakin teksteistä sekä arvioi kriittisesti niiden luotettavuutta
Hyvä H2	• hankkii ammattialaansa liittyvää tietoa erilaisista lähteistä ja arvioi myös lähteiden luotettavuutta
Tyydyttävä T1	• hakee ammattialansa kannalta keskeistä tietoa selkeistä lähteistä

Mediataidot ja verkkoviestinnän hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	• käyttää monipuolisesti viestintävälineitä ja arvioi kriittisesti mediatekstejä • dokumentoi ja kuvaa oppimistaan ja osaamistaan eri medioiden avulla
Hyvä H2	• käyttää keskeisiä viestintävälineitä ja osaa arvioida mediatekstejä • tekee ammattiosaamistaan näkyväksi eri medioiden avulla
Tyydyttävä T1	• käyttää oman alansa ammattijulkaisuja ja mediatekstejä • käyttää ohjattuna eri medioita ammattitaitonsa esittelyyn

Alan kirjallisten töiden laatiminen	
Kiitettävä K3	• tuottaa ammattitaitoon liittyviä erilaisia tekstejä saamen kielellä sujuvasti ja luontevasti
Hyvä H2	• tuottaa ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä käyttäen monipuolisesti saamen kielen oikeinkirjoituksen perussääntöjä
Tyydyttävä T1	• tuottaa ohjattuna ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä saamen kielen oikeinkirjoituksen perussääntöjen mukaisesti

Luku- ja opiskelustrategioiden hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	• arvioi omaa luku- ja opiskelustrategiaansa ja parantaa sitä palautteen pohjalta
Hyvä H2	• tekee muistiinpanoja, tiivistää hankkimaansa tietoa ja käyttää lähteitä omassa tekstissään
Tyydyttävä T1	• tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta

Kielen ja kulttuurin ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	• tuntee saamen kielen ja kulttuurin merkitystä ja osaa arvioida monipuolisesti sen merkitystä monimuotoisessa yhteiskunnassa
Hyvä H2	• tuntee saamen kielen ja kulttuurin merkitystä ja osaa arvioida sen merkitystä monimuotoisessa yhteiskunnassa
Tyydyttävä T1	• tuntee kielellisen ja kulttuurisen taustan merkitystä

Oman äidinkielen taidon arvioiminen	
Kiitettävä K3	arvioi realistisesti omaa kielenkäyttöään ja lukutaitoaan, tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan ja kehittää taitojaan palautteen pohjalta.
Hyvä H2	arvioi realistisesti omaa kielenkäyttöään ja lukutaitoaan, tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan.
Tyydyttävä T1	arvioi äidinkielen taitoaan ja lukutaitoaan saamansa palautteen pohjalta ja kertoo, mitä siinä voisi parantaa.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kieli, tekstit ja vuorovaikutus* (ÄIS1), *Tekstien rakenteita ja merkityksiä* (ÄIS2), *Vaikuttamisen keinoja* (ÄIS4) ja lisäksi jokin seuraavista *Kaunokirjalliset tekstit* (ÄIS3), *Teksti, tyyli ja konteksti* (ÄIS5), *Kieli, kirjallisuus ja identiteetti* (ÄIS6) tai *Puheviestintä* (ÄIS7) vastaavat tavoitteiltaan *Äidinkieli, saame* -osa-alueen pakollisia osaamistavoitteita.

Valinnaiset osaamistavoitteet

Opiskelija

- osaa kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan saamen kielellä
- osaa kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan
- osaa käyttää ja tulkita erilaisia tekstilajeja ja kehittää tekstin tuottamista saamen kielellä
- osaa toimia kielellisesti ja kulttuurisesti monimuotoisessa ympäristössä.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä- ja vuorovaikutustaitojen kehittäminen	
Kiitettävä K3	viestii monipuolisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa ottaen huomioon toisten näkemykset
Hyvä H2	viestii aktiivisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa ottaen huomioon toisten näkemykset
Tyydyttävä T1	toimii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa huomioiden toisten näkemykset

Esiintymis- ja ryhmätyötaitojen kehittäminen	
Kiitettävä K3	- esittää sekä spontaanin että itsenäisesti valmistellun esityksen haastavastakin aiheesta, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sisällön loogiseksi - tunnistaa oman toimintansa vaikutukset ryhmän toimintaan ja kannustaa ryhmän muita jäseniä toimimaan
Hyvä H2	- saa puhuessaan kontaktin kuulijoihinsa ja osaa rakentaa puheenvuoronsa niin, että sitä on helppo seurata - vie ryhmän työskentelyä eteenpäin aktiivisesti ja arvostaa muiden näkökantoja
Tyydyttävä T1	- esittää sekä spontaanin että valmistellun puheenvuoron tai puheesityksen itselleen tutusta aiheesta - toimii ryhmätyötilanteessa yhteistyöhakuisesti osana ryhmää

Ammatillinen monilukutaito ja tekstien tuottaminen	
Kiitettävä K3	- soveltaa vaihdelleen eri ilmaisutapoja ja tekstilajeja omissa teksteissään ja erilaisissa kieliympäristöissä - tekee havaintoja ammatillisista tekstilajeista, muokkaa niitä ja arvioi kielellisten valintojen vaikutuksia - kirjoittaa ammattitaitoon liittyviä erilaisia tekstejä itsenäisesti saamen kielellä
Hyvä H2	- tarkastelee tekstilajien eri ilmaisutapoja kriittisesti - muokkaa tuottamiaan ammatillisia tekstejä palautteen perusteella - kirjoittaa ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä saamen kielellä
Tyydyttävä T1	- tuntee työelämän tilanteenmukaisen tekstilajin käytön vaatimuksia - tuottaa mallin mukaan eri ammatillisia tekstilajeja - kirjoittaa ohjattuna ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä saamen kielellä

Kielellisesti ja kulttuurisesti monimuotoisessa ympäristössä toimiminen	
Kiitettävä K3	- tuntee saamelaisen kulttuurin keskeiset ominaispiirteet ja toimii monikulttuurisessa ympäristössä itsenäisesti saamen kielen ja kulttuurin tuntemustaan hyödyntäen - hankkii monipuolisia lukukokemuksia saamen kielellä sekä arvioi kirjallisuuden ja muiden taidemuotojen merkitystä.
Hyvä H2	- tuntee saamelaisen kulttuurin keskeiset ominaispiirteet ja toimii monikulttuurisessa ympäristössä saamen kielen ja kulttuurin tuntemustaan hyödyntäen - arvioi lukemiaan kirjoja ja kokemiaan muita taidemuotoja.
Tyydyttävä T1	- tuntee saamelaisen kulttuurin ominaispiirteitä ja toimii monikulttuurisessa ympäristössä saamen kielen ja kulttuurin tuntemustaan hyödyntäen - tutustuu saamen kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kieli, tekstit ja vuorovaikutus* (ÄIS1), *Tekstien rakenteita ja merkityksiä* (ÄIS2), *Vaikuttamisen keinoja* (ÄIS4) ja lisäksi jokin seuraavista *Kaunokirjalliset tekstit* (ÄIS3), *Teksti, tyyli ja konteksti* (ÄIS5), *Kieli, kirjallisuus ja identiteetti* (ÄIS6) tai *Puheviestintä* (ÄIS7) vastaavat tavoitteiltaan *Äidinkieli, saame* -osa-alueen valinnaisia osaamistavoitteita.

Äidinkieli, viittomakieli

Pakolliset osaamistavoitteet, 5 osp

Opiskelija

- osaa viestiä viittomakielellä erilaisissa vuorovaikutustilanteissa
- ymmärtää ja tulkitsee omaan alaansa liittyviä erilaisia viestilajeja
- osaa hakea tietoa eri tietolähteistä erilaisia medioita käyttäen
- osaa hyödyntää mediaa ja verkon tarjoamia viestintä- ja vuorovaikutusvälineitä opiskelussaan sekä tehdä ammattiosaamistaan näkyväksi
- osaa toimia sekä viittomakielisen että puhutun ja kirjoitetun kielen ympäristöissä
- osaa arvioida ja kehittää omaa äidinkiellentaitoaan.

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä- ja vuorovaikutustilanteissa toimiminen	
Kiitettävä K3	• käyttää viittomakieltä aktiivisesti oman alansa viestintätilanteissa ottaen rakentavasti toiset huomioon • toimii joustavasti erilaisissa ympäristöissä viittomakielisten ja kuulevien kanssa • käyttää tulkkia sujuvasti eri tilanteissa • hallitsee kokous- ja neuvottelukäytännöt sekä kantaa osaltaan vastuuta viestintäilmapiiiristä
Hyvä H2	• käyttää viittomakieltä tarkoituksenmukaisella tavalla oman alansa viestintätilanteissa toiset huomioon ottaen • toimii ammatillisissa tilanteissa viittomakielisten ja kuulevien kanssa • käyttää tulkkia tarkoituksenmukaisesti eri tilanteissa • noudattaa kokous- ja neuvottelukäytäntöjä sekä perustelee monipuolisesti mielipiteensä ja väitteensä yhteistyö- ja ryhmätilanteissa
Tyydyttävä T1	• käyttää viittomakieltä tarkoituksenmukaisella tavalla oman alansa tutuissa viestintätilanteissa toiset huomioon ottaen • selviytyy viestintätilanteista myös kuulevien kanssa • tietää, miten tulkkia käytetään vuorovaikutustilanteissa • toimii sovittujen kokouskäytäntöjen mukaisesti sekä ilmaisee mielipiteensä yhteistyö- ja ryhmätilanteissa

Viestien ja tekstilajien ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	• tuntee hyvin ammattiin liittyvän viittomiston ja viestii ammatillisesti viittomakielellä • ymmärtää viittomakielellä alansa viestien pääsisällön ja osaa tehdä sen perusteella vertailuja ja johtopäätöksiä
Hyvä H2	• hallitsee yleisviittomiston ja viestii alansa tilanteissa viittomakielellä • ymmärtää viittomakielellä alansa keskeisten viestien pääsisällön ja osaa suhteuttaa sitä omiin kokemuksiinsa
Tyydyttävä T1	• tuntee viittomakielen eri muotoja (yleiset ja ammatilliset tilanteet) ja käyttää ammattiin liittyviä viittomia ohjatusti • ymmärtää viittomakielellä ammattialansa keskeisten viestien ydinasiat

Tiedon hankkiminen	
Kiitettävä K3	• käyttää monipuolisesti erilaisia viestintävälineitä tiedon hankinnassa ja arvioi tekstien luotettavuutta • osaa viitata käyttämiinsä lähteisiin ja tarvittaessa pyytää niihin käyttöluvan
Hyvä H2	• hankkii ammattialansa liittyvää tietoa erilaisista lähteistä ja arvioi niiden luotetta-vuutta • tuntee tekijänoikeudet oikeutena ja velvoitteena, noudattaa tekijänoikeuksia mm. ilmoittamalla lähteensä
Tyydyttävä T1	• hakee ammattialansa kannalta keskeistä tietoa erilaisista lähteistä • noudattaa tekijänoikeuksia, mutta tarvitsee joskus ohjausta

Mediataidot ja verkkoviestinnän hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	• käyttää monipuolisesti viestintävälineitä ja arvioi kriittisesti mediatekstejä • dokumentoi ja kuvaa oppimistaan ja osaamistaan eri medioiden avulla
Hyvä H2	• käyttää keskeisiä viestintävälineitä ja osaa arvioida mediatekstejä • tekee ammattiosaamistaan näkyväksi eri medioiden avulla
Tyydyttävä T1	• käyttää oman alansa ammattijulkaisuja ja mediatekstejä • käyttää ohjattuna eri medioita ammattitaitonsa esittelyyn

Kielellisesti ja kulttuurisesti monimuotoisessa ympäristössä toimiminen	
Kiitettävä K3	• tuntee suomalaisen viittomakielen monimuotoisuutta ja erityispiirteitä sekä käyttäjäryhmiä ja toimii monimuotoisessa ympäristössä joustavasti kielitaitoaan hyödyntäen
Hyvä H2	• tuntee suomalaisen viittomakielen monimuotoisuutta ja käyttäjäryhmiä ja toimii monimuotoisessa ympäristössä kielitaitoaan hyödyntäen
Tyydyttävä T1	• tuntee suomalaisen viittomakielen monimuotoisuutta ja toimii monimuotoisessa ympäristössä kielitaitoaan hyödyntäen

Oman äidinkielen taidon arvioiminen	
Kiitettävä K3	• arvioi realistisesti omaa kielenkäyttöään ja lukutaitoaan, tunnistaa vahvuuksiaan, kehittämiskohteitaan ja kehittää taitojaan palautteen pohjalta.
Hyvä H2	• arvioi realistisesti omaa kielenkäyttöään ja lukutaitoaan, tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan.
Tyydyttävä T1	• arvioi äidinkielen taitoaan ja lukutaitoaan saamansa palautteen pohjalta ja kertoo, mitä siinä voisi parantaa.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kieli, tekstit ja vuorovaikutus* (ÄIV1), *Tekstien rakenteita ja merkityksiä* (ÄIV2), *Tekstit ja vaikuttaminen* (ÄIV4) sekä jokin seuraavista *Kirjallisuuden keinoja ja tulkintaa* (ÄIV3), *Teksti, tyyli ja konteksti* (ÄIV5), *Kieli, kirjallisuus ja identiteetti* (ÄIV6) tai *Puheviestinnän taitojen syventäminen* (ÄIV7) vastaavat tavoitteiltaan *Äidinkieli, viittomakieli* -osa-alueen pakollisia osaamistavoitteita.

Valinnaiset osaamistavoitteet

Opiskelija

- osaa kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan ja viittomakielen ilmaisutapojaan erilaisissa tilanteissa
- osaa kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan
- osaa käyttää ja tulkita erilaisia viestintätapoja
- tuntee kielellisen ja kulttuurisen monimuotoisuuden merkitystä yhteiskunnassa.

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä- ja vuorovaikutustaitojen kehittäminen	
Kiitettävä K3	- ylläpitää puhuessaan vuorovaikutusta, havainnollistaa puheenvuoroaan ja rakentaa sen sisällön loogiseksi - käyttää rakenteeltaan sujuvaa ja ilmaisultaan rikasta viittomakieltä monipuolisesti
Hyvä H2	- viestii kohteliaasti ja joustavasti vuorovaikutustilanteissa erilaisissa ympäristöissä - käyttää yleisviittomistoa ja ammattiin liittyvää viittomistoa luontevasti
Tyydyttävä T1	- ilmaisee asiallisesti mielipiteensä ja perustelee ne vakuuttavasti - ottaa vuorovaikutuksessa toisten näkemykset huomioon

Esiintymis- ja ryhmäytötaitojen kehittäminen	
Kiitettävä K3	tuottaa erilaisia viittomakielisiä esityksiä ja hyödyntää monipuolisesti ilmaisutapoja
Hyvä H2	selittää alaan liittyviä seikkoja viittomakielisessä esityksessä tai muille suunnatuissa ohjeissa
Tyydyttävä T1	pitää sekä spontaanin että valmistellun esityksen viittomakielellä itselleen tutusta aiheesta

Viestintätapojen käyttäminen ja tulkitseminen	
Kiitettävä K3	- käyttää viittomakielisten kulttuurissa esiintyviä ilmaisu- ja esiintymistapoja - tuntee viittomakielen kielelliset ominaispiirteet
Hyvä H2	- toimii erilaisissa ympäristöissä viittomakielisten ja kuulevien kanssa - pohtii viittomakielisten tekstien (videoitujen) tavoitetta ja sisältöä
Tyydyttävä T1	- tuottaa mallin mukaan alaansa liittyvää viittomakieltä - tunnistaa viittomakielen eri muotoja

Kielen ja kulttuurin monimuotoisuuden ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	- tuntee suomalaisen viittomakielen monimuotoisuutta ja käyttäjäryhmiä - tuntee hyvin viittomakielisen yhteisön taustan ja osaa edustaa kielellistä kulttuuriaan monikielisessä ympäristössä.
Hyvä H2	- tuntee suomalaisen viittomakielen monimuotoisuutta - vertailee viitottua ja puhuttua kieltä käyttävien kommunikaatiotapoja.
Tyydyttävä T1	- tuntee kielellisen ja kulttuurisen taustansa piirteitä - ymmärtää viittomakielisen yhteisön aseman suomalaisessa yhteiskunnassa.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kieli, tekstit ja vuorovaikutus* (ÄIV 1), *Tekstien rakenteita ja merkityksiä* (ÄIV2), *Tekstit ja vaikuttaminen* (ÄIV4) sekä jokin seuraavista *Kirjallisuuden keinoja ja tulkintaa* (ÄIV3), *Teksti, tyyli ja konteksti* (ÄIV5), *Kieli, kirjallisuus*

ja identiteetti (ÄIV6) tai Puheviestinnän taitojen syventäminen (ÄIV7) vastaavat tavoitteiltaan Äidinkieli, viittomakieli -osa-alueen valinnaisia osaamistavoitteita.

Äidinkieli, opiskelijan oma äidinkieli

Pakolliset osaamistavoitteet, 5 osp

Opiskelija

- osaa viestiä erilaisissa vuorovaikutustilanteissa omalla äidinkielellä
- ymmärtää omaan alaan liittyvien tärkeimpien tekstien olennaisen sisällön ja tarkoituksen omalla kielellään
- osaa käyttää kielitaitoaan tiedon hankkimisessa ja kriittisessä arvioimisessa erilaisia medioita hyödyntäen
- kehittää oman äidinkielen kirjoittamisen taitoja ja osaa laatia omaan alaan liittyviä kirjallisia töitä
- osaa hyödyntää mediaa ja verkon tarjoamia viestintä- ja vuorovaikutusvälineitä opiskelussaan
- osaa toimia kielellisesti ja kulttuurisesti monimuotoisessa ympäristössä
- osaa arvioida ja kehittää omaa äidinkielen taitoaan.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä- ja vuorovaikutustilanteissa toimiminen	
Kiitettävä K3	• toimii aloitteellisesti ja joustavasti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa näkemyksiään perustellen ja toiset rakentavasti huomioon ottaen • käyttää eri tilanteissa omaa äidinkieltä yleiskielen mukaisesti sekä osaa alan termistöä
Hyvä H2	• toimii aktiivisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa toiset huomioon ottaen • käyttää eri tilanteissa omaa äidinkieltä yleiskielen mukaisesti sekä osaa jossakin määrin alan termistöä
Tyydyttävä T1	• toimii tarkoituksenmukaisella tavalla tutuissa vuorovaikutustilanteissa toiset huomioon ottaen • käyttää tilanteen vaatimaa kieltä oman äidinkielen yleiskielen mukaisesti

Tekstien ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	• ymmärtää alansa tekstien pääsisällön ja tarkoituksen sekä osaa suhteuttaa sitä omiin kokemuksiinsa
Hyvä H2	• ymmärtää alansa keskeisten tekstien pääsisällön ja tarkoituksen
Tyydyttävä T1	• ymmärtää alansa keskeisten tekstien ydinasiat

Tiedon hankkiminen	
Kiitettävä K3	hyödyntää monipuolisesti oman kielensä viestintävälineitä tiedon hankinnassa ja arvioi tekstien luotettavuutta
Hyvä H2	hakee ammattialaansa liittyvää tietoa erilaisista lähteistä ja arvioi ohjattuna niiden luotettavuutta
Tyydyttävä T1	hakee ammattialaansa kannalta keskeistä tietoa erilaisista lähteistä

Tekstien tuottaminen	
Kiitettävä K3	laatii itsenäisesti alaansa liittyviä tekstejä käyttäen oman äidinkielen oikein-kirjoitustapoja
Hyvä H2	laatii alaansa liittyviä erilaisia tekstejä käyttäen oman äidinkielen oikeinkirjoitustapoja
Tyydyttävä T1	laatii ohjattuna alaansa liittyviä tekstejä käyttäen oman äidinkielen keskeisiä oikeinkirjoitustapoja

Mediataidot ja verkkoviestinnän hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	hyödyntää monipuolisesti viestintävälineitä ja arvioi kriittisesti mediatekstejä
Hyvä H2	hyödyntää keskeisiä viestintävälineitä ja arvioi mediatekstejä
Tyydyttävä T1	hyödyntää oman alansa ammattijulkaisuja ja mediatekstejä

Kielellisesti ja kulttuurisesti monimuotoisessa ympäristössä toimiminen	
Kiitettävä K3	tuntee kielellisen ja kulttuurisen taustansa keskeiset piirteet sekä toimii monimuotoisessa ympäristössä osaamistaan monipuolisesti hyödyntäen
Hyvä H2	vertailee oman kielensä ja suomen kielen käyttöä sekä toimii monimuotoisessa ympäristössä osaamistaan melko monipuolisesti hyödyntäen
Tyydyttävä T1	ymmärtää kaksikielisyyden merkityksen omalle työlleen ja käyttää omaa kieltään erilaisissa vuorovaikutustilanteissa ottaen toiset huomioon

Oman äidinkielentaidon arvioiminen	
Kiitettävä K3	arvioi realistisesti omaa kielenkäyttöään ja lukutaitoaan, tunnistaa vahvuuksiaan, kehittämiskohteitaan ja kehittää taitojaan palautteen pohjalta.
Hyvä H2	arvioi realistisesti omaa kielenkäyttöään ja lukutaitoaan, tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan.
Tyydyttävä T1	arvioi äidinkielen taitoaan ja lukutaitoaan saamansa palautteen pohjalta ja kertoo, mitä siinä voisi parantaa.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Oma äidinkieli ja sen käyttö* (ÄIM 1) ja *Kielialueen kulttuuri*, (ÄIM3), *Viestintä ja yhteiskunta* (ÄIM4), *Tiedon maailma* (ÄIM6) vastaavat tavoitteiltaan *Äidinkieli, opiskelijan oma äidinkieli* -osa-alueen pakollisia osaamistavoitteita.

Valinnaiset osaamistavoitteet

Opiskelija

- osaa kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan omalla äidinkielellä
- osaa kehittää omaan alaan liittyvien tekstilajien ymmärtämis- ja tulkintataitoja
- osaa kehittää tekstien tuottamisen taitoja omalla äidinkielellä
- ymmärtää kielen ja kulttuurin moninaisuuden merkityksen yhteiskunnassa.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä- ja vuorovaikutustaitojen kehittäminen	
Kiitettävä K3	• viestii aktiivisesti vuorovaikutustilanteissa perustellen näkemyksiään ja ottaen toiset rakentavasti huomioon
Hyvä H2	• käyttää omalla kielellään ammattialansa keskeisiä käsitteitä ja ottaa osaa keskusteluun omalla kielialueellaan
Tyydyttävä T1	• ilmaisee itseään suullisesti kulttuuripiirinsä yhteisössä tavallisimmissa vuorovaikutustilanteissa

Tekstien ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	• ymmärtää oman alansa omakielisten tekstien keskeisen sisällön ja laajentaa sanavarastoaan ammattialalla
Hyvä H2	• ymmärtää omakielisten tekstien pääsisällön ja tuntee oman alansa termistöä
Tyydyttävä T1	• ymmärtää tuttujen omakielisten tekstilajien keskeiset asiat

Tekstien tuottaminen	
Kiitettävä K3	• laatii itsenäisesti omaan alaansa liittyviä tekstejä omalla äidinkielellä
Hyvä H2	• laatii ohjatusti erilaisia tekstejä omalla äidinkielellä
Tyydyttävä T1	• laatii mallin mukaan omakielisiä tekstejä

Kielen ja kulttuurin ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	• on kiinnostunut äidinkielestään ja omasta kielitaustastaan sekä hyödyntää aktiivisesti kielellistä ja kulttuurista osaamistaan ammattialallaan ja yhteiskunnassa.
Hyvä H2	• tuntee äidinkielenensä käyttömahdollisuuksia ja vaihtelua omalla kielialueellaan sekä hyödyntää kielellistä ja kulttuurista osaamistaan ammattialallaan.
Tyydyttävä T1	• tuntee kielellisen ja kulttuurisen taustansa piirteitä sekä hyödyntää kielen osaamistaan ammattialallaan.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Oma äidinkieli ja sen käyttö* (ÄIM 1) ja *Kielialueen kulttuuri*, (ÄIM3), *Viestintä ja yhteiskunta* (ÄIM4), *Tiedon maailma* (ÄIM6) vastaavat tavoitteiltaan *Äidinkieli, opiskelijan oma äidinkieli* -osa-alueen valinnaisia osaamistavoitteita.

Äidinkieli, suomi toisena kielenä

Pakolliset osaamistavoitteet, 5 osp

Opiskelija

- osaa viestiä erilaisissa vuorovaikutustilanteissa
- ymmärtää ja tulkitsee *omaan alaan* liittyviä erilaisia tekstilajeja ja laajentaa sana- ja ilmaisuvarantoaan
- osaa hyödyntää mediaa ja verkon tarjoamia viestintä- ja vuorovaikutusvälineitä
- osaa hakea tietoa eri tietolähteistä sekä noudattaa lähteiden käytön periaatteita
- osaa laatia *alaan* liittyviä kirjallisia töitä
- osaa toimia kielellisesti ja kulttuurisesti monimuotoisessa ympäristössä
- osaa arvioida ja kehittää suomi toisena kielenä -taitoaan.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä- ja vuorovaikutustilanteissa toimiminen	
Kiitettävä K3	• ymmärtää monipuolisesti alan puhetilanteisiin liittyvää viestintää • osallistuu keskusteluun aktiivisesti ja perustelee monipuolisesti näkemyksiään • hallitsee ammatin kannalta keskeiset kokous- ja neuvottelukäytännöt
Hyvä H2	• ymmärtää alan puhetilanteisiin liittyvää erilaista viestintää • osallistuu keskusteluun, käyttää puheenvuoroja ja perustelee näkemyksiään • noudattaa kokous- ja neuvottelukäytäntöjä
Tyydyttävä T1	• ymmärtää alan puhetilanteisiin liittyvää viestintää • osallistuu keskusteluun käyttämällä puheenvuoroja • toimii ryhmä- ja kokoustilanteissa sovitun käytännön mukaisesti, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Tekstien ja tekstilajien ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	• ymmärtää ammattitaidon kannalta keskeisten tekstien sisällön ja yksityiskohdat, tekee johtopäätöksiä sekä arvioi tekstien sisältöä ja ilmaisutapaa
Hyvä H2	• ymmärtää ammattitaidon kannalta keskeisten tekstien pääsisällön ja tarkoituksen sekä tulkitsee tekstien merkityksiä
Tyydyttävä T1	• ymmärtää ammattitaidon kannalta keskeisten tekstien pääsisällön ja tuntee eri tekstilajeja

Tiedon hankkiminen	
Kiitettävä K3	• hankkii itsenäisesti tietoa erilaisista lähteistä ja arvioi niiden luotettavuutta • osaa viitata käyttämiinsä lähteisiin ja tarvittaessa pyytää niihin käyttöluvan
Hyvä H2	• hankkii ammattialaansa liittyvää tietoa erilaisista lähteistä ja arvioi lähteiden luotettavuutta • tuntee tekijänoikeudet oikeutena ja velvoitteena, noudattaa tekijänoikeuksia mm. ilmoittamalla lähteensä
Tyydyttävä T1	• hakee ohjattuna ammattialansa kannalta keskeistä tietoa selkeistä teksteistä • noudattaa tekijänoikeuksia, mutta tarvitsee joskus ohjausta

Mediataidot ja verkkoviestinnän hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	• käyttää viestintävälineitä ja arvioi kriittisesti mediatekstejä
Hyvä H2	• käyttää keskeisiä viestintävälineitä ja arvioi mediatekstejä
Tyydyttävä T1	• käyttää ohjattuna oman alansa ammattijulkaisuja ja mediatekstejä

Alan kirjallisten töiden laatiminen	
Kiitettävä K3	• kirjoittaa tavoitteellisesti ja työstää tekstejään palautteen pohjalta • käyttää itsenäisesti ja monipuolisesti kirjoitetun suomen kielen perussääntöjä sana- ja ilmaisuvarantoon laajentaen
Hyvä H2	• kirjoittaa ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä • käyttää kirjoitetun suomen kielen perussääntöjä sana- ja ilmaisuvarantoon laajentaen
Tyydyttävä T1	• kirjoittaa ohjattuna ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä • käyttää ohjattuna kirjoitetun suomen kielen perussääntöjä sanavarantoon laajentaen

Kielellisesti ja kulttuurisesti monimuotoisessa ympäristössä toimiminen	
Kiitettävä K3	• tuntee monipuolisesti omaa kielellistä ja kulttuurista taustaansa ja suomalaisen yhteiskunnan kielellistä ja kulttuurista monimuotoisuutta • hyödyntää aktiivisesti kielellistä ja kulttuurista osaamistaan ammattialan tehtävissä
Hyvä H2	• tuntee oman kielellisen ja kulttuurisen taustansa pääpiirteet sekä suomalaisen yhteiskunnan monimuotoisuutta • ottaa huomioon kulttuurien välisen viestinnän toimiessaan ammattialan tehtävissä
Tyydyttävä T1	• tuntee omaa kielellistä ja kulttuurista taustaansa ja suomalaisen yhteiskunnan monimuotoisuutta • toimii kielellistä ja kulttuurista osaamistaan hyödyntäen ammattialan eri tilanteissa

Oman suomi toisena kielenä taidon arvioiminen	
Kiitettävä K3	arvioi realistisesti omaa kielenkäyttöään ja lukutaitoaan, tunnistaa vahvuuksiaan, kehittämiskohteitaan ja kehittää taitojaan palautteen pohjalta.
Hyvä H2	arvioi realistisesti omaa kielenkäyttöään ja lukutaitoaan, tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan.
Tyydyttävä T1	arvioi suomen kielen taitoaan ja lukutaitoaan saamansa palautteen pohjalta ja kertoo, mitä siinä voisi parantaa.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Perusteet hallintaan* (S21), *Kieli käyttöön* (S22), *Syvämmät tekstitaidot* (S24) ja *Suomalainen kulttuuri* (S25) vastaavat tavoitteiltaan *Äidinkieli, suomi toisena kielenä* -osa-alueen pakollisia osaamistavoitteita.

Valinnaiset osaamistavoitteet

Opiskelija

- osaa kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan
- osaa kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan
- osaa kehittää erilaisten tekstilajien ymmärtämis- ja tulkintataitojaan
- osaa kehittää tekstien tuottamisen taitoja
- syventää kielellisen ja kulttuurin identiteetin merkityksen ymmärtämistä monimuotoisessa yhteiskunnassa.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä- ja vuorovaikutustaitojen kehittäminen	
Kiitettävä K3	viestii aktiivisesti ja monipuolisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa ottaen toiset huomioon
Hyvä H2	viestii aktiivisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa ottaen toiset huomioon
Tyydyttävä T1	toimii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa ottaen toiset huomioon

Esiintymis- ja ryhmätyötaitojen kehittäminen	
Kiitettävä K3	- esittää sekä spontaanin että itsenäisesti valmistellun esityksen, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sisällön loogiseksi - toimii joustavasti ammattialaan liittyvissä ryhmätilanteissa
Hyvä H2	- saa puhuessaan kontaktin kuulijoihinsa ja osaa rakentaa puheenvuoronsa niin, että sitä on helppo seurata - osallistuu ammattialaansa liittyvään keskusteluun ja hallitsee sanaston
Tyydyttävä T1	- esittää sekä spontaanin että valmistellun puheenvuoron tai puheesityksen itselleen tutusta aiheesta - viestii ammattialaansa liittyvissä ryhmätilanteissa

Tekstien ja tekstilajien ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	ymmärtää itsenäisesti tekstejä myös abstrakteista aiheista ja hahmottaa eri ammatillisten tekstilajien käyttötarkoituksen
Hyvä H2	ymmärtää tekstien tarkoituksen ja pääsisällön sekä tekstilajin käyttö-kelpoisuuden eri tarkoituksiin
Tyydyttävä T1	ymmärtää keskeisten tekstien päätarkoituksen ja arvioi tekstilajeja

Tekstien tuottaminen	
Kiitettävä K3	kirjoittaa ammattitaitoon liittyviä tekstejä itsenäisesti sekä laajentaa sana- ja ilmaisuvarantoaan
Hyvä H2	kirjoittaa ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä sekä laajentaa sana- ja ilmaisuvarantoaan
Tyydyttävä T1	kirjoittaa ohjattuna ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä sekä laajentaa sana- ja ilmaisuvarantoaan

Kielen ja kulttuurin ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	tuntee monipuolisesti suomalaisen työelämän ja yhteiskunnan kielellistä ja kulttuurista monimuotoisuutta.
Hyvä H2	tuntee suomalaisen työelämän ja yhteiskunnan kielellistä ja kulttuurista monimuotoisuutta.
Tyydyttävä T1	tuntee kielellisen ja kulttuurisen monimuotoisuuden merkitystä.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Perusteet hallintaan* (S21), *Kieli käyttöön* (S22), *Syvennetyt tekstitaidot* (S24) ja *Suomalainen kulttuuri* (S25) vastaavat tavoitteiltaan *Äidinkieli, suomi toisena kielenä* -osa-alueen valinnaisia osaamistavoitteita.

Äidinkieli, suomi viittomakielisille

Pakolliset osaamistavoitteet, 5 osp

Opiskelija

- osaa viestiä ja toimia erilaisissa vuorovaikutustilanteissa
- ymmärtää omaan alaan liittyvien tärkeimpien tekstilajien käytänteet, olennaisen sisällön ja tarkoituksen
- osaa hakea tietoa eri tietolähteistä ja käyttää tietoa sekä noudattaa lähteiden käytön periaatteita
- osaa hyödyntää mediaa ja verkon tarjoamia viestintä- ja vuorovaikutusvälineitä opiskelussaan
- osaa laatia alaan liittyviä kirjallisia töitä
- osaa arvioida ja kehittää suomen kielen taitoaan.

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä- ja vuorovaikutustilanteissa toimiminen	
Kiitettävä K3	• käyttää ammatillista suomen kieltä sekä muita kielellisiä valmiuksiaan ja osallistuu keskusteluun asiallisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa
Hyvä H2	• käyttää ammatillista suomen kieltä sekä muita kielellisiä valmiuksiaan toimiessaan kuulevien kanssa ja ymmärtää muiden puheenvuoroja
Tyydyttävä T1	• käyttää ohjattuna ammatillista suomen kieltä sekä muita kielellisiä valmiuksiaan toimiessaan kuulevien kanssa

Tekstien ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	• ymmärtää vaivatta sekä yleisluontoisia että ammattiin liittyviä kirjoitettuja tekstejä
Hyvä H2	• ymmärtää yleisluontoisen tekstin sisällön ja tyylilajin sekä vertaa kirjakielistä, yleiskielistä ja puhekielistä tekstiä
Tyydyttävä T1	• ymmärtää yleisluontoisen ja ammattialan kirjoitetun tekstin keskeisen sisällön

Tiedon hankkiminen	
Kiitettävä K3	• hakee tietoa kirjallisista ja digitaalisista lähteistä sekä arvioi niiden luotettavuutta • osaa viitata käyttämiinsä lähteisiin ja tarvittaessa pyytää niihin käyttöluvan
Hyvä H2	• käyttää suomen kieltä ammattialansa tiedonhankinnassa • noudattaa tekijänoikeuksia mm. ilmoittamalla lähteensä
Tyydyttävä T1	• hakee ohjattuna ammattialansa kannalta keskeistä tietoa suomen kielellä • noudattaa tekijänoikeuksia, mutta tarvitsee joskus ohjausta

Mediataidot ja verkkoviestinnän hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	• hyödyntää monipuolisesti viestintävälineitä ja arvioi kriittisesti mediatekstejä
Hyvä H2	• käyttää keskeisiä viestintävälineitä ja osaa arvioida mediatekstejä
Tyydyttävä T1	• hyödyntää oman alansa ammattijulkaisuja ja mediaa

Alan kirjallisten töiden laatiminen	
Kiitettävä K3	- kirjoittaa sujuvasti ymmärrettävää ja selvää yleiskieltä oikeinkirjoitussääntöjen mukaisesti - laatii asianmukaisia asiakirjoja ja osaa soveltaa asiakirjamalleja
Hyvä H2	- kirjoittaa ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä oikeinkirjoitussääntöjen mukaisesti - laatii asianmukaiset asiakirjat
Tyydyttävä T1	- kirjoittaa ohjattuna ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä ja käyttää ymmärrettävää kieltä - laatii mallin mukaan asiakirjat

Oman suomen kielen taidon arvioiminen	
Kiitettävä K3	arvioi realistisesti omaa kielenkäyttöään ja lukutaitoaan, tunnistaa vahvuuksiaan, kehittämiskohteitaan ja kehittää taitojaan palautteen pohjalta.
Hyvä H2	arvioi realistisesti omaa kielenkäyttöään ja lukutaitoaan, tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan.
Tyydyttävä T1	arvioi suomen kielen taitoaan ja lukutaitoaan saamansa palautteen pohjalta ja kertoo, mitä siinä voisi parantaa.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kieli, teksti ja vuorovaikutus* (V21), *Tekstien rakenteita ja merkityksiä* (V22), *Tekstit ja vaikuttaminen* (V24) sekä jokin seuraavista *Kirjallisuuden keinoja ja tulkintaa* (V23), *Teksti, tyyli ja konteksti* (V25), *Kieli, kirjallisuus ja identiteetti* (V26) tai *Puheviestinnän taitojen syventäminen* (V27) vastaavat tavoitteiltaan *Aidinkieli, suomi viittomakielisille* -osa-alueen pakollisia osaamistavoitteita.

Valinnaiset osaamistavoitteet

Opiskelija

- osaa kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan
- osaa tulkita erilaisia tekstilajeja sekä tuntee kirjallisuutta
- kehittää ammatillisten tekstien tuottamista
- ymmärtää kielellistä identiteettiä ja osaa vertailla viitotun ja puhutun tai kirjoitetun kielen ilmaisukeinoja.

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä- ja vuorovaikutustaitojen kehittäminen	
Kiitettävä K3	- ylläpitää puhuessaan vuorovaikutusta, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi - viestii ammattimaisesti ja vastuuntuntoisesti sekä kuulevien että kuurojen kanssa
Hyvä H2	- saa puhuessaan kontaktin kuulijoihinsa ja rakentaa puheenvuoronsa niin, että sitä on helppo seurata - toimii yhteistyökykyisesti tiimin jäsenenä ja välittää viestejä
Tyydyttävä T1	- ilmaisee mielipiteensä, perustelee ne vakuuttavasti - toimii yhteistyökykyisesti työtehtävissä tarvittaessa apuvälineitä käyttäen

Tekstilajien tulkitseminen ja kirjallisuuden tunteminen	
Kiitettävä K3	- toimii kielenkäytön perusnormien mukaisesti sekä selittää kirjoitettuja tekstejä viittomakielellä - hankkii monipuolisia lukukokemuksia ja arvioi kirjallisuuden merkitystä
Hyvä H2	- noudattaa tekstilajiin kuuluvia vaatimuksia oikein niissä ympäristöissä, joissa tekstit esiintyvät - arvioi lukemiaan kirjoja
Tyydyttävä T1	- käyttää mallin mukaan eri tekstilajeja ja tuntee niiden ympäristöjen vaatimuksia, missä tekstejä käytetään - tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin ja saa lukukokemuksia

Ammatillisten tekstien tuottaminen	
Kiitettävä K3	tuottaa sujuvaa ja ymmärrettävää ammatillista tekstiä sekä kehittää taitoaan palautteen pohjalta
Hyvä H2	tuottaa ammatillisia tekstejä ja ottaa niissä huomioon työelämän vaatimukset
Tyydyttävä T1	tuottaa ammatillisia tekstejä ja käyttää asianmukaista kieltä

Kielellisen identiteetin ymmärtäminen sekä viitotun ja puhutun kielen vertaaminen	
Kiitettävä K3	- vertaa keskeisiä puhutulle kielelle ominaisia rakenteita viittomakielen vastaaviin - vertailee suomen kielen ja viittomakielen merkitystä monikielisessä yhteiskunnassa sekä työelämän että yksilön kannalta.
Hyvä H2	- tarkastelee kielenkäytön ilmaisutapoja kriittisesti - arvioi kirjoitetun kielen asemaa suhteessa viittomakieleen yhteiskunnassa ja työelämässä.
Tyydyttävä T1	- tuntee puhutun ja viitotun kielen keskeiset erot - arvioi kirjoitetun kielen merkitystä viittomakielisille ammatin harjoittamisen kannalta.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kieli, teksti ja vuorovaikutus* (V21), *Tekstien rakenteita ja merkityksiä* (V22), *Tekstit ja vaikuttaminen* (V24) sekä jokin seuraavista *Kirjallisuuden keinoja ja tulkintaa* (V23), *Teksti, tyyli ja konteksti* (V25), *Kieli, kirjallisuus ja identiteetti* (V26) tai *Puheviestinnän taitojen syventäminen* (V27) vastaavat tavoitteiltaan *Äidinkieli, suomi viittomakielisille* -osa-alueen valinnaisia osaamistavoitteita.

Äidinkieli, romani

Pakolliset osaamistavoitteet, 5 osp

Opiskelija

- osaa viestiä erilaisissa vuorovaikutustilanteissa romanikielellä
- ymmärtää *oman alaan* liittyvien tekstien olennaisen sisällön ja tarkoituksen romanikielellä
- hankkii ja arvioi tietoa romanikielistä mediaa hyödyntäen
- tuottaa tekstiä romanikielellä
- tuntee romanikielen ja -kulttuurin merkitystä monimuotoisessa yhteiskunnassa
- osaa arvioida ja kehittää romanikielen taitoaan.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä- ja vuorovaikutustilanteissa toimiminen	
Kiitettävä K3	• viestii aktiivisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa toiset huomioon ottaen • käyttää romanikieltä erilaisissa tilanteissa monipuolisesti
Hyvä H2	• viestii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa toiset huomioon ottaen • käyttää romanikieltä erilaisissa tilanteissa melko monipuolisesti
Tyydyttävä T1	• kuuntelee muita ja käyttää puheenvuoroja vuorovaikutustilanteissa • käyttää romanikieltä ymmärrettävästi tutuissa tilanteissa

Tekstien ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	• ymmärtää tekstien pääsisällön ja yksityiskohtia sekä tuntee laajasti alaansa liittyviä käsitteitä romanikielellä
Hyvä H2	• ymmärtää tekstien olennaisen sisällön ja tuntee keskeisiä alaansa liittyviä käsitteitä romanikielellä
Tyydyttävä T1	• tuntee joitakin alaansa liittyviä käsitteitä romanikielellä

Tiedon hankkiminen	
Kiitettävä K3	• hyödyntää monipuolisesti erilaisia viestintävälineitä tiedon hankinnassa ja arvioi tekstien luotettavuutta • käyttää itsenäisesti romanikielistä mediaa
Hyvä H2	• hakee ammattialaansa liittyvää tietoa erilaisia viestintävälineitä hyödyntäen ja arvioi ohjattuna tekstien luotettavuutta • käyttää romanikielistä mediaa
Tyydyttävä T1	• hakee tietoa erilaisista lähteistä • tuntee romanikielistä mediaa

Tekstien tuottaminen	
Kiitettävä K3	• laatii itsenäisesti tekstejä käyttäen monipuolisesti romanikieltä
Hyvä H2	• laatii tekstejä romanikielellä
Tyydyttävä T1	• laatii ohjattuna tekstejä romanikielellä

Kielellisesti ja kulttuurisesti monimuotoisessa ympäristössä toimiminen	
Kiitettävä K3	• tuntee romanien kielellisen ja kulttuurisen taustan perinteen ja sen merkityksen sekä toimii monimuotoisessa yhteiskunnassa joustavalla tavalla
Hyvä H2	• tuntee romanien kielellisen ja kulttuurisen taustan keskeiset piirteet ja niiden merkityksen sekä toimii monimuotoisessa ympäristössä osaamistaan hyödyntäen
Tyydyttävä T1	• tuntee romanien kielellisen ja kulttuurisen taustan keskeiset piirteet ja toimii monimuotoisessa ympäristössä osaamistaan hyödyntäen

Oman romanikielen taidon arvioiminen	
Kiitettävä K3	• arvioi realistisesti omaa kielenkäyttöään ja lukutaitoaan, tunnistaa vahvuuksiaan, kehittämiskohteitaan ja kehittää taitojaan palautteen pohjalta.
Hyvä H2	• arvioi realistisesti omaa kielenkäyttöään ja lukutaitoaan, tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan.
Tyydyttävä T1	• arvioi romanikielen taitoaan ja lukutaitoaan saamansa palautteen pohjalta ja kertoo, mitä siinä voisi parantaa.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kielipohjan vahvistaminen* (ÄIR1), *Kielitaidon laajentaminen lähipiiriin ulkopuolelle* (ÄIR2), *Romanikieli ja -kulttuuri nyky-yhteiskunnassa* (ÄIR6) sekä jokin seuraavista *Romanien suullinen ja kirjallinen perinne* (ÄIR3), *Romanikielen ja -kulttuurin historia ja levinneisyys* (ÄIR4), *Romanien kirjallisuus ja muu taide* (ÄIR5) tai *Romanikielen puhetaito ja puhekulttuuri* (ÄIR7) vastaavat tavoitteiltaan *Äidinkieli, romani* -osa-alueen pakollisia osaamistavoitteita.

Valinnaiset osaamistavoitteet

Opiskelija

- osaa kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan romanikielellä
- osaa kehittää omaan alaan liittyvien tekstilajien ymmärtämis- ja tulkintataitoja
- osaa kehittää tekstien kirjoittamisen taitoja romanikielellä
- osaa käyttää kielitaitoaan tiedon hankkimiseksi
- tuntee romanikielen ja -kulttuurin merkitystä monimuotoisessa yhteiskunnassa.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä- ja vuorovaikutustaitojen kehittäminen	
Kiitettävä K3	• viestii aktiivisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa perustellen näkemyksiään ja ottaen toiset rakentavasti huomioon
Hyvä H2	• viestii tarkoituksenmukaisella tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa ottaen toiset huomioon
Tyydyttävä T1	• viestii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa ottaen toiset huomioon

Tekstien ja tekstilajien ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	• ymmärtää erilaisten tekstien sisällön ja oman alansa tekstien ydinasioita sekä oman alansa käsitteitä romanikielellä
Hyvä H2	• ymmärtää ammatillisten tekstien pääsisällön ja tuntee oman alansa käsitteitä romanikielellä
Tyydyttävä T1	• ymmärtää tuttujen tekstilajien keskeiset asiat romanikielellä

Tekstien tuottaminen	
Kiitettävä K3	• tuottaa itsenäisesti omaan alaansa liittyviä tekstejä käyttäen sujuvaa romanikielen lause- ja virkerakennetta
Hyvä H2	• käyttää kielen muotoja joustavasti kirjallisessa viestinnässä
Tyydyttävä T1	• tuottaa ohjattuna ammatillisia tekstejä romanikielellä oikeata tekstilajia käyttäen

Tiedon hankkiminen	
Kiitettävä K3	• hyödyntää erilaisia viestintävälineitä tiedon hankinnassa ja arvioi tekstien luotettavuutta
Hyvä H2	• hakee ammattialaansa liittyvää tietoa erilaisista lähteistä viestintävälineitä hyödyntäen
Tyydyttävä T1	• hakee tietoa erilaisista lähteistä käyttäen romanikielistä mediaa

Kielen ja kulttuurin ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	• hyödyntää monipuolisesti romanien kielellistä ja kulttuurista taustaa ja arvioi mahdollisuuksiaan romanikielen säilyttämisessä.
Hyvä H2	• hyödyntää alalla romanien kielellisen ja kulttuurisen taustan piirteitä ja kaksi- tai monikielisyyttään.
Tyydyttävä T1	• arvioi romanien kielellisen ja kulttuurisen perinteen merkitystä ja vaikutuksia alalla.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kielipohjan vahvistaminen* (ÄIR1), *Kielitaidon laajentaminen lähipiiriin ulkopuolelle* (ÄIR2), *Romanikieli ja -kulttuuri nyky-yhteiskunnassa* (ÄIR6) sekä jokin seuraavista *Romanien suullinen ja kirjallinen perinne* (ÄIR3), *Romanikielen ja -kulttuurin historia ja levinneisyys* (ÄIR4), *Romanien kirjallisuus ja muu taide* (ÄIR5) tai *Romanikielen*

puhetaito ja puhekulttuuri (ÄIR7) vastaavat tavoitteiltaan *Äidinkieli, romani* -osa-alueen valinnaisia osaamistavoitteita.

Äidinkieli, ruotsi

Pakolliset osaamistavoitteet, 5 osp

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Tunnustaminen

Valinnaiset osaamistavoittet, 2 osp

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Tunnustaminen

Toinen kotimainen kieli

Toinen kotimainen kieli, ruotsi

Pakolliset osaamistavoittet, 1 osp

Opiskelija

- osaa käyttää toista kotimaista kieltä *työtehtävissään* ja työhön liittyvissä vuorovaikutustilanteissa
- ymmärtää molempien kansalliskielten ja kulttuurien merkityksen monikulttuurisessa Suomessa.

ARVIOINNIN KOHTEET

Työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	
Kiitettävä K3	- tulkitsee erityyppisiä työhön liittyviä tekstejä ja tuottaa ammatillisia viestejä, ohjeita tai tilauksia - toimii tavanomaisimmissa viestintätilanteissa sekä kasvotusten että puhelimesta ja tarvittaessa pyytää tarkennusta tai selvennystä
Hyvä H2	- tulkitsee työhön liittyviä perustekstejä, kuten työ- ja turvallisuusohjeita sekä tuottaa lyhyitä viestejä käyttäen alan ammattisanastoa - selviytyy rutiininomaisista päivittäiseen elämään liittyvistä puhetilanteista, jos puhekumppani puhuu hitaasti ja käyttää selkeää kieltä
Tyydyttävä T1	- ymmärtää lyhyiden omaan työhön ja työturvallisuuteen liittyvien kirjallisten viestien sisällön - kertoo suullisesti ja kirjallisesti lyhyesti itsestään ja tutuista asioista omassa työssään ja selviytyy tuttuihin aiheisiin liittyvistä vuorovaikutustilanteista

Kielen ja kulttuurin merkityksen ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	tuntee Suomen kansalliskieliin liittyvät oikeudet ja velvoitteet.
Hyvä H2	ymmärtää ruotsin kielen ja kulttuurin merkityksen pohjoismaisessa yhteistyössä.
Tyydyttävä T1	on tietoinen ruotsin kielen ja kulttuurin merkityksestä Suomessa.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssi *Arkielämää Pohjoismaissa* (RUA1) tai *Koulu ja vapaa-aika* (RUB1) vastaa tavoitteiltaan *Toinen kotimainen kieli, ruotsi* -osa-alueen pakollisia osaamistavoitteita.

Arvosana hyvä H2 vastaa Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteisen eurooppalaisen viitekehyksen kuvausasteikolla kuullun ja tekstin ymmärtämisessä kielitaidon taitotasoa A2.2 ja puhumisessa ja kirjoittamisessa taitotasoa A2.1.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

- käyttää toista kotimaista kieltä *alaan liittyvissä* vuorovaikutustilanteissa ja työtehtävissä
- selviytyy arkipäivän tilanteissa toisella kotimaisella kielellä
- osaa kirjoittaa *työhönsä* liittyviä lyhyitä tekstejä (esim. muistiinpanoja, ohjeita, tilauksia ja sähköposteja)
- osaa hyödyntää kielenkäytössä erilaisia tietolähteitä
- hyödyntää omia kielenoppimisen strategioitaan.

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä- ja vuorovaikutustilanteissa toimiminen	
Kiitettävä K3	- selviytyy hyvin alan vuorovaikutustilanteissa ja viestii kohteliaasti - käyttää keskustelussa kielelle ja kulttuurille ominaisia ilmaisuja
Hyvä H2	- käyttää kieltä melko luontevasti alan vuorovaikutustilanteissa - selviytyy jokapäiväiseen elämään liittyvistä tilanteista
Tyydyttävä T1	- selviytyy alan vuorovaikutustilanteissa hyödyntäen erilaisia apukeinoja - käyttää keskustelussa tuttua sanastoa ja yleiskielistä tekstiä ja saa selvää hitaasta puheesta

Tekstien tuottaminen	
Kiitettävä K3	tuottaa sujuvasti työtehtäviin liittyviä tekstejä käyttäen keskeisintä sanastoa
Hyvä H2	kirjoittaa keskeisistä työtehtäviin liittyvistä asioista käyttäen tavallisimpia kielelle ominaisia ilmauksia
Tyydyttävä T1	kirjoittaa työhön liittyviä tekstejä käyttäen yksinkertaisia lauseita

Tietolähteiden hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	- käyttää autenttista ruotsinkielistä aineistoa ja arvioi tekstien merkityksellisyyttä - käyttää joustavasti sähköisiä sanakirjoja ja muuta lähdeaineistoa oman alansa kysymysten selvittämiseen
Hyvä H2	- hyödyntää tuotettuja tekstejä ja julkaisuja - käyttää sanakirjoja ja sähköisiä tietolähteitä monipuolisesti
Tyydyttävä T1	- etsii yhdessä muiden kanssa tietoa erilaisista tietolähteistä toisella kotimaisella kielellä - käyttää sanakirjoja ja sähköisiä tietolähteitä

Kielenoppimisen strategioiden hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	osoittaa pitkäjänteisyyttä ja yhteistyökykyä kielen opiskelussaan.
Hyvä H2	ottaa vastuuta kielen oppimisestaan ja hyödyntää vahvuuksiaan.
Tyydyttävä T1	tunnistaa omat kielen oppimisstrategiansa.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssi *Arkielämää Pohjoismaissa* (RUA1) tai *Koulu ja vapaa-aika* (RUB1) vastaa tavoitteiltaan *Toinen kotimainen kieli, ruotsi* -osa-alueen valinnaisia osaamistavoitteita.

Arvosana hyvä H2 vastaa Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteisen eurooppalaisen viitekehyksen kuvausasteikolla kuullun ja tekstin ymmärtämisessä kielitaidon taitotasoa A2.2 ja puhumisessa ja kirjoittamisessa taitotasoa A2.1.

Pakolliset osaamistavoittet, 2 osp

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Tunnustaminen

Valinnaiset osaamistavoittet, 2 osp

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Kiitettävä K3	
Hyvä H2	
Tyydyttävä T1	

Tunnustaminen

Vieraat kielet

Vieras kieli, A-kieli

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija

- osaa viestiä ja toimia vuorovaikutustilanteissa siten, että hän kykenee harjoittamaan ammattiaan
- osaa käyttää oman alan työtehtävissä tarvittavaa vierasta kieltä
- osaa hakea tietoa erilaisista vieraskielisistä lähteistä
- osaa toimia monikielisessä ja -kulttuurisessa ympäristössä.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä- ja vuorovaikutustilanteissa toimiminen	
Kiitettävä K3	• ymmärtää alansa liittyvää tavanomaista, normaalitempoista puhetta ja toimii vuorovaikutustilanteissa luontevasti kieltä käyttäen • kertoo tutuissa tilanteissa työpaikastaan ja työstään ja siihen liittyvistä normeista ja tavoista sekä hankkii kysymällä työhönsä liittyviä lisäohjeita
Hyvä H2	• ymmärtää työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyvät suulliset viestit ja osaa toimia niiden mukaan • kertoo itsestään ja alan työtehtävistä siten, että tulee ymmärretyksi ja osallistuu keskusteluun, mikäli keskustelukumppani puhuu selkeästi
Tyydyttävä T1	• ymmärtää oman alansa työhön liittyviä suullisia ohjeita ja osaa toimia niiden mukaan • kertoo itsestään ja työtehtävistään vastaamalla hänelle esitettyihin kysymyksiin ennakoitavissa olevissa ja tutuissa työtilanteissa

Tekstien ymmärtäminen ja tuottaminen	
Kiitettävä K3	• ymmärtää työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä tekstejä, kirjallisia ohjeita sekä työstä annettua palautetta • tuottaa sujuvasti tavanomaisia viestejä ja tekstejä sekä täyttää työhönsä liittyviä asiakirjoja
Hyvä H2	• ymmärtää työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä tekstejä, kirjallisia ohjeita ja tekee tarkentavia kysymyksiä sekä osaa toimia niiden mukaan • tuottaa työhönsä liittyviä tekstejä ja tarkoituksenmukaista sanastoa
Tyydyttävä T1	• ymmärtää tavallista sanastoa ja oman alansa työhön liittyviä kirjallisia viestejä ja työ- ja turvallisuusohjeita • tuottaa työhönsä liittyviä lyhyitä tekstejä

Tiedon hankkiminen	
Kiitettävä K3	hakee itsenäisesti omaa alaa koskevaa tietoa, soveltaa tietojaan ja taitojaan sekä perustelee ratkaisunsa
Hyvä H2	hakee monipuolisesti omaa alaa koskevaa tietoa mukaan lukien sähköiset tietolähteet
Tyydyttävä T1	hakee tietoa ohjattuna työhönsä liittyvistä materiaaleista ja ohjeista myös sähköisiä tiedonlähteitä käyttäen

Monikielisessä ja -kulttuurisessa ympäristössä toimiminen	
Kiitettävä K3	soveltaa työssään vieraan kielen ja kulttuurin tietojaan ja taitojaan joustavasti.
Hyvä H2	käyttää kieltä monikielisessä tai -kulttuurisessa ympäristössä.
Tyydyttävä T1	on tietoinen opiskelemansa kielen ja sen edustaman kulttuurin merkityksestä.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion A-kielen kurssit *Nuori ja hänen maailmansa* ja *Opiskelu ja työ* vastaavat tavoitteiltaan *Vieras kieli, A-kieli* -osa-alueen pakollisia osaamistavoitteita.

Arvosana hyvä H2 vastaa Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteisen eurooppalaisen viitekehyksen kuvausasteikolla kuullun ja tekstin ymmärtämisessä kielitaidon taitotasoa B1.1. ja puhumisessa ja kirjoittamisessa taitotasoa B1.1.

Valinnaiset osaamistavoitteet

Opiskelija

- osaa viestiä vieraalla kielellä *työelämän* tilanteissa
- osaa toimia erilaisissa vuorovaikutustilanteissa vieraalla kielellä
- osaa toimia aktiivisena kansalaisena vieraskielisissä yhteyksissä
- ymmärtää kielen ja kulttuurin merkityksen
- osaa kehittää kielen oppimisen strategioitansa ja oppimistapojaan.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä- ja vuorovaikutustilanteissa toimiminen	
Kiitettävä K3	- kertoo työpaikastaan ja työstään ja siihen liittyvistä normeista ja tavoista melko laajaa sanavarastoa käyttäen sekä ottaa selvää muiden maiden vastaavista asioista - selviytyy luontevasti työhön liittyvistä vuorovaikutustilanteista, joissa käsitellään vaativampiakin aiheita
Hyvä H2	- osaa viestiä ymmärrettävästi itsestään ja alan työtehtävistä, osallistuu keskusteluun sekä hankkii kysymällä työhönsä liittyviä lisäohjeita - selviytyy monenlaisista työhön liittyvistä vuorovaikutustilanteista
Tyydyttävä T1	- kertoo itsestään ja työtehtävistään sekä vastaa luontevasti hänelle esitettyihin kysymyksiin - selviytyy yleiskielisistä vuorovaikutustilanteista, joissa käsitellään myös tavanomaisimpia työtehtäviin liittyviä aiheita

Aktiivisena kansalaisena toimiminen vieraskielisissä yhteyksissä	
Kiitettävä K3	seuraa ajankohtaista keskustelua vieraalla kielellä ja ottaa siihen kantaa
Hyvä H2	käyttää vierasta kieltä vaikuttamiseen ja hyödyntää siinä sosiaalista mediaa
Tyydyttävä T1	ymmärtää, miten vieraalla kielellä voi vaikuttaa ja miten siinä voi hyödyntää sosiaalista mediaa

Kielen ja kulttuurin merkityksen ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	hyödyntää monipuolisesti omassa työssään eri kielten ja kulttuurien tarjoamia mahdollisuuksia
Hyvä H2	osoittaa työskentelyssä ymmärtävänsä kielellistä ja kulttuurista moninaisuutta
Tyydyttävä T1	hankkii tietoa niiden maiden elämänmuodoista, joissa opiskeltavaa kieltä puhutaan

Kielen oppimisen kehittäminen	
Kiitettävä K3	- vahvistaa oppimistaan kokeilemalla uusia vieraan kielen oppimisen tapoja - hankkii perustietoja opiskelumahdollisuuksista vieraan kielen ympäristössä.
Hyvä H2	arvioi vieraan kielen oppimisen tapojaan, niiden vahvuuksia ja heikkouksia.
Tyydyttävä T1	tunnistaa omat vieraan kielen oppimisstrategiansa.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion A-kielen kurssit *Nuori ja hänen maailmansa* ja *Opiskelu ja työ* vastaavat tavoitteiltaan *Vieras kieli, A-kieli* -osa-alueen valinnaisia osaamistavoitteita.

Arvosana hyvä H2 vastaa Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteisen eurooppalaisen viitekehyksen kuvausasteikolla kuullun ja tekstin ymmärtämisessä kielitaidon taitotasoa B1.1. ja puhumisessa ja kirjoittamisessa taitotasoa B1.1.

Vieras kieli, B-kieli

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija

- osaa viestiä ja toimia vuorovaikutustilanteissa siten, että kykenee harjoittamaan ammattiaan
- osaa käyttää oman alan työtehtävissä tarvittavaa vierasta kieltä
- osaa hakea tietoa erilaisista vieraskielisistä lähteistä.

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä – ja vuorovaikutustilanteissa toimiminen	
Kiitettävä K3	- ymmärtää keskeiset ajatukset tavanomaisesta normaalitempoisesta puheesta ja toimii niiden mukaan - kertoo työpaikastaan ja työstään sekä hankkii kysymällä työhönsä liittyviä lisäohjeita
Hyvä H2	- ymmärtää tavanomaisimpia työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä suullisia ohjeita ja osaa toimia niiden mukaan - kertoo itsestään ja alan työtehtävistä siten, että tulee ymmärretyksi ja osallistuu keskusteluun, mikäli keskustelukumppani käyttää yksinkertaisia rakenteita
Tyydyttävä T1	- ymmärtää lyhyitä ja yksinkertaisia oman alansa työhön liittyviä suullisia viestejä ja osaa toimia niiden mukaan - kertoo lyhyesti itsestään ja työtehtävistään ennakoitavissa olevissa ja tutuissa työtilanteissa

Tekstien ymmärtäminen	
Kiitettävä K3	- ymmärtää työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä kirjallisia ohjeita sekä työstä annettua palautetta - kirjoittaa tavanomaisia viestejä ja lyhyitä tekstejä sekä täyttää yksinkertaisia työhönsä liittyviä asiakirjoja
Hyvä H2	- ymmärtää työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä kirjallisia ohjeita apuvälineitä käyttäen ja tekee tarkentavia kysymyksiä sekä osaa toimia niiden mukaan - kirjoittaa mallin mukaan työhönsä liittyviä yksinkertaisia ja lyhyitä tekstejä
Tyydyttävä T1	- ymmärtää lyhyitä ja yksinkertaisia oman alansa työhön liittyviä kirjallisia viestejä - kirjoittaa ohjattuna mallin mukaan työhönsä liittyviä yksinkertaisia ja lyhyitä tekstejä

Tiedon hankkiminen	
Kiitettävä K3	hakee monipuolisesti omaa alaa koskevaa tietoa, soveltaa tietojaan ja taitojaan sekä perustelee ratkaisunsa.
Hyvä H2	hakee monipuolisesti omaa alaa koskevaa tietoa mukaan lukien sähköiset tietolähteet.
Tyydyttävä T1	hakee tietoa ohjattuna työhönsä liittyvistä materiaaleista ja ohjeista myös sähköisiä tiedonlähteitä käyttäen.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion B1-kurssit *Nuori ja hänen maailmansa* ja *Opiskelu, työ ja yhteiskunta* vastaavat tavoitteeltaan *Vieras kieli, B-kieli* -osa-alueen pakollisia osaamistavoitteita.

Arvosana hyvä H2 vastaa Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteisen eurooppalaisen viitekehyksen kuvausasteikolla kuullun ja tekstin ymmärtämisessä kielitaidon taitotasoa A2.1 ja puhumisessa ja kirjoittamisessa taitotasoa A1.3.

Valinnaiset osaamistavoitteet

Opiskelija

- osaa viestiä vieraalla kielellä *työelämän* tilanteissa
- osaa toimia erilaisissa vuorovaikutustilanteissa vieraalla kielellä
- osaa kirjoittaa *alaan liittyviä* tekstejä vieraalla kielellä
- osaa tunnistaa kielen ja kulttuurin merkityksen
- osaa kehittää kielen oppimisen strategioitansa ja oppimistapojaan.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Viestintä- ja vuorovaikutustilanteissa toimiminen	
Kiitettävä K3	• esittää yksinkertaisia kysymyksiä ja vastaa käsiteltäessä omaa työympäristöä ja häntä itseään, kun puhekumppani puhuu selkeästi, sekä pyytää tarvittaessa selvennystä • selviytyy työelämän tavanomaisissa palvelutilanteissa
Hyvä H2	• vastaa yksinkertaisiin kysymyksiin käsiteltäessä omaa työympäristöä ja häntä itseään, kun puhekumppani puhuu hitaasti ja selkeästi • osallistuu keskusteluun, kun keskustelukumppani puhuu hitaasti ja käyttää selkeitä rakenteita
Tyydyttävä T1	• kertoo itsestään ja työstään, esim. tunnistaa työkaluja, ammattinimikkeitä ja työtehtäviä • viestii suullisesti esimerkiksi esittäytyessään arkipäivän ja työelämän tutuissa tilanteissa

Tekstien tuottaminen	
Kiitettävä K3	• kirjoittaa sujuvasti tavanomaisia viestejä ja työhönsä liittyviä tekstejä sekä täyttää työhönsä liittyviä asiakirjoja
Hyvä H2	• kirjoittaa työhönsä liittyviä lyhyitä tekstejä
Tyydyttävä T1	• kirjoittaa ohjattuna työhönsä liittyviä lyhyitä tekstejä

Monikielisessä ja -kulttuurisessa ympäristössä toimiminen	
Kiitettävä K3	• soveltaa työssään vieraan kielen ja kulttuurin tietojaan ja taitojaan
Hyvä H2	• käyttää kieltä monikielisessä tai -kulttuurisessa ympäristössä
Tyydyttävä T1	• on tietoinen opiskelemaisensa kielen ja sen edustaman kulttuurin merkityksestä

Kielen oppimisen kehittäminen	
Kiitettävä K3	• vahvistaa oppimistaan kokeilemalla uusia kielen oppimisen tapoja.
Hyvä H2	• arvioi kielen oppimisen tapojaan, niiden vahvuuksia ja heikkouksia.
Tyydyttävä T1	• tunnistaa omat kielen oppimisstrategiansa.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion B1-kurssit *Nuori ja hänen maailmansa* ja *Opiskelu, työ ja yhteiskunta* vastaavat tavoitteeltaan *Vieras kieli, B-kieli* -osa-alueen valinnaisia osaamistavoitteita.

Arvosana hyvä H2 vastaa Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteisen eurooppalaisen viitekehyksen kuvausasteikolla kuullun ja tekstin ymmärtämisessä kielitaidon taitotasoa A2.1 ja puhumisessa ja kirjoittamisessa taitotasoa A1.3.

2.22. Yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittava osaaminen, 8 osp

Tutkinnon osan tulee sisältää kaikkien neljän osa-alueen pakolliset osaamistavoitteet (yhteensä 5 osaamispistettä). Lisäksi tutkinnon osan tulee sisältää valinnaisia osaamistavoitteita miltä tahansa osa-alueelta tai osa-alueilta siten, että opiskelijalle kertyy yhteensä 8 osaamispisteen edestä yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittavaa osaamista.

Yhteiskuntataidot

Yhteiskuntataidot

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija

- osaa toimia kansalaisena ja osallistua yhteiskunnalliseen päätöksentekoon
- osaa toimia tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden periaatteita noudattaen
- osaa suunnitella ja hoitaa omaa talouttaan sekä arvioida siihen liittyviä riskejä
- hyödyntää sosiaalista mediaa aktiivisen osallistumisen keinona
- osaa käyttää yhteiskunnan tarjoamia palveluja ja toimia kuluttajana.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Kansalaisena toimiminen ja yhteiskunnalliseen päätöksentekoon osallistuminen	
Kiitettävä K3	• tuntee kansalaisen perusoikeudet ja velvollisuudet Suomessa ja arvioi niitä suhteessa muiden maiden vastaaviin • seuraa aktiivisesti yhteiskunnallista päätöksentekoa ja osallistuu siihen eri tavoin • osallistuu opiskelijakunnan tai muiden tahojen järjestämään toimintaan ja vaikuttaa aktiivisesti asioita koskevaan päätöksentekoon
Hyvä H2	• tietää kansalaisen perusoikeuksia ja velvollisuuksia Suomessa ja osaa kertoa niistä • seuraa yhteiskunnallista päätöksentekoa ja ilmaisee omia mielipiteitään tarpeellisiksi kokemistaan asioista • osallistuu opiskelijakunnan tai muiden tahojen järjestämään toimintaan ja vaikuttaa päätöksentekoon omalta osaltaan
Tyydyttävä T1	• tietää kansalaisen perusoikeuksia ja velvollisuuksia Suomessa ja osaa kertoa niistä • seuraa yhteiskunnallista päätöksentekoa • osallistuu opiskelijoiden tai muiden tahojen järjestämään toimintaan ja vaikuttaa yhteisölliseen toimintaan omalta osaltaan

Tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden periaatteiden noudattaminen	
Kiitettävä K3	edistää omalta osaltaan työyhteisön hyväksyvää ilmapiiriä ja puuttuu asiamukaisesti mahdolliseen kiusaamiseen tai häirintään
Hyvä H2	toimii muita ihmisiä arvostavalla tavalla, kohtelee yhdenvertaisesti työtovereitaan ja asiakkaitaan mahdollisesta erilaisuudesta huolimatta
Tyydyttävä T1	toimii asiamukaisesti erilaisten ihmisten kanssa myös monikulttuurisissa työyhteisöissä

Oman talouden ja raha-asioiden suunnitteleminen ja hoitaminen	
Kiitettävä K3	tekee itsenäisesti ja vastuullisesti suunnitelman menoistaan ja tuloistaan ennakoiden tulevia tapahtumia sekä tietäen luoton ottamisen ehdot, seuraukset ja riskit
Hyvä H2	tekee suunnitelman menoistaan ja tuloistaan ennakoiden tulevia tapahtumia sekä tietäen luoton ottamisen ehdot, seuraukset ja riskit
Tyydyttävä T1	tekee ohjattuna suunnitelman menoistaan ja tuloistaan tietäen luoton ottamisen ehdot, seuraukset ja riskit

Sosiaalisen median hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	käyttää sosiaalista mediaa monipuolisesti oman ja /tai edustamansa yhteisön tai yrityksen asian edistämiseen
Hyvä H2	käyttää sosiaalista mediaa oman ja /tai edustamansa yhteisön tai yrityksen asian edistämiseen
Tyydyttävä T1	käyttää ohjattuna sosiaalista mediaa oman ja /tai edustamansa yhteisön tai yrityksen asian edistämiseen

Yhteiskunnan palvelujen käyttäminen ja kuluttajana toimiminen	
Kiitettävä K3	- käyttää itsenäisesti ja valintoja tehden opiskelijan tarvitsemia palveluja ja ymmärtää, miten palvelut yhteiskunnassa rahoitetaan - hakee tuotteista ja palveluista tutkittua tietoa eri lähteitä käyttämällä sekä osaa arvioida tiedonlähteiden luotettavuutta.
Hyvä H2	- käyttää monipuolisesti ja harkiten opiskelijan tarvitsemia palveluja ja ymmärtää, miten palvelut yhteiskunnassa rahoitetaan - hakee tuotteista ja palveluista tutkittua tietoa eri lähteitä käyttämällä sekä tietää, mistä saa tietoa ja apua kuluttaja-asioissa.
Tyydyttävä T1	- käyttää opiskelijan tarvitsemia palveluja ja ymmärtää, miten palvelut yhteiskunnassa rahoitetaan - tuntee kuluttajan oikeuksia ja velvollisuuksia sekä tietää, mistä saa apua kuluttaja-asioissa.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Yhteiskuntatieto* (YH1) ja *Taloustieto* (YH2) vastaavat tavoitteiltaan *Yhteiskuntataidot* -osa-alueen pakollisia osaamistavoitteita.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

- osaa hakea tietoa yhteiskunnallisista vaikuttamismahdollisuuksista ja yhteiskunnallisesta päätöksenteosta myös Euroopan unionista
- tuntee *oman alan* yhteiskunnallisen merkityksen ja vaikuttavuuden
- osaa seurata yhteiskunnallista keskustelua ja taloutta koskevaa uutisointia
- osaa kuvata yhteiskunnallisen ja taloudellisen tilanteen heijastumista *oman alan* työpaikkoihin ja työllisyyteen
- osaa selvittää kansantalouden peruskäsitteitä ja sen keskeisimpiä toimijoita sekä arvioida niiden merkityksen kansantaloudelle.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Tiedon hakeminen yhteiskunnallisista vaikuttamismahdollisuuksista ja yhteiskunnallisesta päätöksenteosta Euroopan unionissa	
Kiitettävä K3	• hakee monipuolisesti ja aktiivisesti tietoa yhteiskunnallisista vaikuttamismahdollisuuksista ja yhteiskunnallisesta päätöksenteosta
Hyvä H2	• hakee tietoa yhteiskunnallisista vaikuttamismahdollisuuksista ja yhteiskunnallisesta päätöksenteosta
Tyydyttävä T1	• hakee ohjattuna tietoa yhteiskunnallisista vaikuttamismahdollisuuksista ja yhteiskunnallisesta päätöksenteosta

Oman alan yhteiskunnallisen merkityksen ja vaikuttavuuden tunteminen	
Kiitettävä K3	• kuvaa laaja-alaisesti ja perustellen oman alan yhteiskunnallisen merkityksen ja vaikuttavuuden
Hyvä H2	• kuvaa perustellen oman alan yhteiskunnallisen merkityksen ja vaikuttavuuden
Tyydyttävä T1	• tuntee keskeisiltä osin oman alan yhteiskunnallisen merkityksen ja vaikuttavuuden

Yhteiskunnallisen keskustelun ja taloutta koskevan uutisoinnin seuraaminen	
Kiitettävä K3	• seuraa aktiivisesti eri tietolähteistä yhteiskunnallista ja taloutta koskevaa keskustelua • perustelee oman alan tilannetta monipuolisesti ja arvioi kriittisesti eri medioiden välittämää tietoa
Hyvä H2	• seuraa eri tietolähteistä yhteiskunnallista ja taloutta koskevaa keskustelua • tekee oman alan tilannekatsauksen, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta
Tyydyttävä T1	• seuraa jonkin tietolähteen avulla yhteiskunnallista ja taloutta koskevaa keskustelua • tekee oman alan tilannekatsauksen, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Yhteiskunnallisen ja taloudellisen tilanteen huomioiminen omalla alalla	
Kiitettävä K3	• selvittää havainnollisesti, miten ajankohtainen yhteiskunnallinen ja taloudellinen tilanne heijastuu oman alan työpaikkoihin ja työllisyyteen • perustelee selvitystään monipuolisesti ja kattavasti
Hyvä H2	• selvittää havainnollisesti, ja perustellen miten ajankohtainen yhteiskunnallinen ja taloudellinen tilanne heijastuu oman alan työpaikkoihin ja työllisyyteen
Tyydyttävä T1	• kertoo havainnollisesti, miten ajankohtainen yhteiskunnallinen ja taloudellinen tilanne heijastuu oman alan työpaikkoihin ja työllisyyteen

Kansantalouden peruskäsitteiden ja sen keskeisten toimijoiden selvittäminen	
Kiitettävä K3	• selvittää kansantalouden peruskäsitteet ja keskeiset toimijat, niiden merkityksen sekä niiden välisiä riippuvuussuhteita.
Hyvä H2	• selvittää kansantalouden peruskäsitteet ja keskeiset toimijat sekä arvioi niiden merkitystä kansantaloudelle.
Tyydyttävä T1	• kertoo esimerkkejä kansantalouden peruskäsitteistä ja keskeisistä toimijoista.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Yhteiskuntatieto* (YH1) ja *Taloustieto* (YH2) vastaavat tavoitteiltaan *Yhteiskuntataidot*-osa-alueen valinnaisia osaamistavoitteita.

Työelämätaidot

Työelämätaidot

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija

- osaa hakea itselleen työpaikkaa
- osaa kuvata työsopimusjärjestelmää ja työsopimuksen keskeiset asiat
- osaa perehtyä työpaikan toimintaan ja työtehtäviin sekä huolehtia työturvallisuudesta
- osaa työskennellä työpaikassa ja kehittää osaamistaan.

ARVIOINNIN KOHTEET

Työpaikan hakeminen	
Kiitettävä K3	• hakee aktiivisesti ja oma-aloitteisesti työpaikkoja tunnistaen omat vahvuutensa • laatii selkeän ja omaa osaamistaan kuvaavan työpaikkahakemuksen ja CV:n • toimii työhaastattelussa kohteliaasti ja asiallisesti • ottaa pukeutumisessa huomioon työpaikan ja toimialan erityispiirteet • perustelee omaa osaamistaan ja vahvuuksiaan laaja-alaisesti
Hyvä H2	• hakee itsenäisesti työpaikkoja sekä laatii selkeän työhakemuksen ja CV:n • toimii työhaastattelussa kohteliaasti ja asiallisesti • ottaa pukeutumisessa huomioon työpaikan ja toimialan luonteen • tuo selkeästi esille omat vahvuutensa esitellessään osaamistaan
Tyydyttävä T1	• hakee työpaikkaa ja tekee työhakemuksen sekä CV:n tarviton jonkin verran ohjausta • toimii työhaastattelussa asiallisesti • pukeutuu toimialan ja työpaikan mukaisesti • tuo esille omaa osaamistaan

Median käyttäminen työnhaussa	
Kiitettävä K3	• käyttää monipuolisesti mediaa työnhaussa hyödyntäen sosiaalisen median mahdollisuuksia
Hyvä H2	• tutustuu työpaikkoihin mediatietoja hyödyntäen
Tyydyttävä T1	• hakee työpaikkoja koskevia tietoja mediasta

Työsopimusjärjestelmän, työsopimuksen ja työlainsäädännön sisällön tunteminen	
Kiitettävä K3	• tuntee hyvin oman alan työehdot ja keskeisen työlainsäädännön mahdollisuudet työtä kehitettäessä • varmistaa, että oman työsopimuksen sisältö on sovitun mukainen • toimii työssään oikeuksiensa ja velvollisuuksiensa mukaisesti sekä perustelee vastuullisesti toimintaansa
Hyvä H2	• tuntee oman alan työehdot ja keskeisen työlainsäädännön • varmistaa, että oman työsopimuksen sisältö on sovitun mukainen • toimii työssään oikeuksiensa ja velvollisuuksiensa mukaisesti
Tyydyttävä T1	• tuntee keskeiset asiat alan työehdoista ja oman alansa työlainsäädännöstä • tuntee oman työsopimuksensa sisällön • ottaa toiminnassaan huomioon oikeutensa ja velvollisuutensa, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Työpaikan toimintaan ja työhön perehtyminen	
Kiitettävä K3	• hakee itsenäisesti monipuolisesta tietoa työpaikan toiminnasta ja työtehtävistään • soveltaa ja kehittää työstä annettuja turvallisuusohjeita
Hyvä H2	• hakee monipuolisesti tietoa työpaikan toiminnasta ja työtehtävistään • noudattaa työstä annettuja turvallisuusohjeita
Tyydyttävä T1	• hakee tietoa työpaikan toiminnasta ja työtehtävistään • noudattaa työstä annettuja turvallisuusohjeita

Työyhteisössä toimiminen	
Kiitettävä K3	• noudattaa annettuja työaikoja ja sovittuja toimintatapoja ja toimii joustavasti työyhteisön erilaisissa muuttuvissa tilanteissa • huolehtii työssä vaaditusta suoja- ym. vaatetuksesta • työskentelee luontevasti osana työyhteisöään erilaisten ihmisten ja ryhmien kanssa ja esittää kehittämisideoita työyhteisön ja -ryhmän käyttöön.
Hyvä H2	• noudattaa annettuja työaikoja, sovittuja toimintatapoja ja toimii joustavasti erilaisissa työtilanteissa • huolehtii työssä vaaditusta suoja- ym. vaatetuksesta • työskentelee luontevasti osana työyhteisöään erilaisten ihmisten ja ryhmien kanssa.
Tyydyttävä T1	• noudattaa annettuja työaikoja ja sovittuja toimintatapoja • huolehtii työssä vaaditusta suoja- ym. vaatetuksesta • työskentelee osana työryhmää ja erilaisten ihmisten kanssa, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta.

Tunnustaminen

Lukion opetussuunnitelman perusteissa ei ole kurssia, joka vastaisi tavoitteiltaan *Työelämätaidot*-osa-alueen pakollisia osaamistavoitteita.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

- osaa edistää työyhteisön ilmapiiriä ja henkilöstön osallisuutta
- osaa toimia *työpaikan* eri tehtävissä
- osaa osaltaan vastata *työpaikan* työtehtävien etenemisestä ja työn laadusta sekä näiden kehittämisestä
- osaa kehittää omaa osaamistaan
- osaa hakea työtä kansainvälisiltä työmarkkinoilta ja erityisesti EU-maista.

ARVIOINNIN KOHTEET

Työyhteisön ilmapiirin ja henkilöstön osallisuuden edistäminen	
Kiitettävä K3	• edistää aktiivisesti työyhteisön hyväksyvää ilmapiiriä ja kannustaa muita osallistumaan monipuolisesti yhteiseen toimintaan
Hyvä H2	• edistää osaltaan työyhteisön hyväksyvää ilmapiiriä ja kannustaa muita osallistumaan yhteiseen toimintaan
Tyydyttävä T1	• edistää osaltaan työyhteisön hyväksyvää ilmapiiriä ja kannustaa muita osallistumaan yhteiseen toimintaan, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Työpaikan eri tehtävissä toimiminen	
Kiitettävä K3	• ilmaisee halukkuutensa osallistua erilaisiin työpaikan tehtäviin oman osaamisen ja omien voimavarojensa mukaisesti
Hyvä H2	• ilmaisee halukkuutensa osallistua uusiin työpaikan tehtäviin oman osaamisen ja omien voimavarojensa mukaisesti
Tyydyttävä T1	• ilmaisee halukkuutensa osallistua joihinkin uusiin työpaikan tehtäviin oman osaamisen ja omien voimavarojensa mukaisesti

Työpaikan työtehtävien ja työprosessien etenemisestä ja työn laadusta huolehtiminen	
Kiitettävä K3	• toimii työllään asetettujen laatu- ja kustannustavoitteiden mukaisesti ja kehittää omaa toimintaansa niiden saavuttamiseksi • toimii palveluhenkisesti ja varmistaa asiakastyytyväisyyden • toimii aloitteellisesti työnsä ja työympäristön laadun kehittämisessä
Hyvä H2	• toimii työllään asetettujen laatu- ja kustannustavoitteiden mukaisesti ja arvioi omaa toimintansa niiden saavuttamisessa • toimii palveluhenkisesti
Tyydyttävä T1	• toimii työllään asetettujen laatu- ja kustannustavoitteiden mukaisesti ja muuttaa omaa toimintaansa annetun palautteen perusteella, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Oman osaamisen kehittäminen	
Kiitettävä K3	• kehittää itseään ja osaamistaan suunnitelmallisesti ja monipuolisesti sekä arvioi omia kehittymistarpeitaan
Hyvä H2	• kehittää itseään ja osaamistaan suunnitelmallisesti sekä arvioi omia kehittymistarpeitaan yhteistyössä muiden kanssa
Tyydyttävä T1	• kehittää itseään ja osaamistaan, mutta tarvitsee siinä ajoittain ohjausta

Työn hakeminen kansainvälisiltä työmarkkinoilta	
Kiitettävä K3	• käyttää monipuolisesti mediaa työnhaussa hyödyntäen sosiaalisen median mahdollisuuksia • hakee aktiivisesti ja oma-aloitteisesti työpaikkoja tunnistaen omat vahvuutensa ja laatii selkeän ja omaa osaamistaan kuvaavan työpaikkahakemuksen • toimii työnhaussa käyttäen hyvää kielitaitoaan eri kulttuuritaustaisen ihmisten kanssa.
Hyvä H2	• hakee työpaikkoja koskevia tietoja mediasta ja tutustuu työpaikkoihin mediatietoja hyödyntäen • hakee itsenäisesti työpaikkoja ja laatii selkeän työhakemuksen • toimii työnhaussa eri kulttuuritaustaisen ihmisten kanssa hyödyntäen kielitaitoaan.
Tyydyttävä T1	• hakee kansainvälisiä työpaikkoja koskevia tietoja mediasta • hakee työpaikkaa ja tekee työhakemuksen, mutta tarvitsee ajoittain näihin ohjausta • toimii työnhaussa eri kulttuuritaustaisen ihmisten kanssa hyödyntäen kielitaitoaan, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta.

Tunnustaminen

Lukion opetussuunnitelman perusteissa ei ole kurssia, joka vastaisi tavoitteiltaan *Työelämätaidot*-osa-alueen valinnaisia osaamistavoitteita.

Yrittäjyys ja yritystoiminta

Yrittäjyys ja yritystoiminta

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija

- osaa arvioida ja tunnistaa oman osaamisensa ja omat vahvuutensa
- osaa ideoida omaa liikeideaa ja sen kehittämismahdollisuuksia
- osaa arvioida mahdollisuuksiaan ryhtyä yrittäjäksi
- osaa selvittää *omia ammatillisia* verkostojaan
- osaa tunnistaa kannattavan liiketoiminnan periaatteet
- osaa arvioida oman yrittäjyyden ja yritystoiminnan merkitystä omalle hyvinvoinnilleen ja Suomen kansantaloudelle.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Oman osaamisen arvioiminen ja tunnistaminen	
Kiitettävä K3	• arvioi monipuolisesti ja perustellen omaa osaamistaan ja vahvuuksiaan oman alansa toimintaan liittyen
Hyvä H2	• arvioi monipuolisesti omaa osaamistaan ja vahvuuksiaan oman alansa toimintaan liittyen
Tyydyttävä T1	• arvioi osaamistaan ja selvittää vahvuuksiaan oman alansa toimintaan liittyen, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Oman liikeidean ja sen kehittämismahdollisuuksien ideoiminen	
Kiitettävä K3	• selvittää monipuolisesti ja itsenäisesti yritystoimintaansa liittyviä mahdollisuuksia, yritysmuotoja, keskeisiä palveluja tai tuotteita • kehittää ja perustelee liikeidean
Hyvä H2	• selvittää ja ideoi yritystoimintaansa liittyviä mahdollisuuksia, yritysmuotoja, keskeisiä palveluja tai tuotteita • kehittää liikeideaa
Tyydyttävä T1	• selvittää ja ideoi yritystoimintaansa liittyviä mahdollisuuksia, yritysmuotoja, keskeisiä palveluja tai tuotteita, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Yrittäjäksi ryhtymisen mahdollisuuksien arvioiminen	
Kiitettävä K3	• selvittää monipuolisesti ja perustellen, mitä toimenpiteitä oman yrityksen perustamisessa tarvitaan ja mitä tukipalveluita on käytettävissä
Hyvä H2	• selvittää monipuolisesti, mitä toimenpiteitä oman yrityksen perustamisessa tarvitaan ja mitä tukipalveluita on käytettävissä
Tyydyttävä T1	• hankkii tietoa, millä toimenpiteillä ja tukipalveluilla oma yritys voidaan perustaa, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Omien ammatillisten verkostojen selvittäminen	
Kiitettävä K3	• selvittää monipuolisesti ja itsenäisesti oman alansa yhteistyökumppanit ja ammatilliset verkostot ja arvioi kriittisesti yhteistyön mahdollisuuksia eri tahojen kanssa
Hyvä H2	• selvittää kattavasti oman alansa yhteistyökumppanit ja ammatilliset verkostot ja arvioi yhteistyön mahdollisuuksia eri tahojen kanssa
Tyydyttävä T1	• selvittää oman alansa yhteistyökumppanit ja ammatilliset verkostot ja kuvaa yhteistyön mahdollisuuksia eri tahojen kanssa

Liiketoiminnan periaatteiden selvittäminen	
Kiitettävä K3	• selvittää kattavasti ja perustellen oman liikeidean pohjalta rahoituslähteet, tuotot ja kustannukset
Hyvä H2	• selvittää oman liikeidean pohjalta rahoituslähteet, tuotot ja kustannukset
Tyydyttävä T1	• selvittää oman liikeidean pohjalta rahoituslähteet, tuotot ja kustannukset, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Oman alan yritystoiminnan merkityksen selvittäminen	
Kiitettävä K3	• selvittää yritystoiminnan riskit ja merkityksen omaan elämäänsä sekä • perustelee oman alan yritystoiminnan merkityksen elinkeinoelämässä ja ennakoi oman alan tulevia kehitysnäkymiä.
Hyvä H2	• selvittää monipuolisesti yritystoiminnan riskit ja merkityksen omaan elämäänsä sekä elinkeinoelämän kannalta.
Tyydyttävä T1	• selvittää yritystoiminnan riskit ja merkityksen omaan elämäänsä sekä elinkeinoelämän kannalta, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta.

Tunnustaminen

Lukion opetussuunnitelman perusteissa ei ole kurssia, joka vastaisi tavoitteiltaan *Yrittäjyys ja yritystoiminta* -osa-alueen pakollisia osaamistavoitteita.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

- osaa kartoittaa *oman alan* yritystoiminnan kehittämistarpeita
- osaa selvittää oman liiketoiminnan tuloksellisuuden ja oman työpanoksen vaikutuksen siihen toteuttamalla pienen projektin
- osaa tehdä kehittämis ehdotuksia uusista toimintatavoista ja muuttaa omaa toimintaansa
- osaa suunnitella omaa toimintaansa ja ajankäyttöään.

Arviointi

ARVIOINNIN KOHTEET

Alan yritystoiminnan kehittämistarpeiden kartoittaminen	
Kiitettävä K3	• kartoittaa itsenäisesti ja monipuolisesti asiakkaiden tarpeiden, kilpailun ja toimintaympäristön muutoksia • ennakoi tulevia kehitysnäkymiä
Hyvä H2	• kartoittaa monipuolisesti asiakkaiden tarpeiden, kilpailun ja toimintaympäristön muutoksia
Tyydyttävä T1	• kartoittaa asiakkaiden tarpeiden, kilpailun ja toimintaympäristön muutoksia, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Liiketoiminnan tuloksellisuuden selvittäminen	
Kiitettävä K3	• selvittää monipuolisesti liikeideansa pohjalta, pienimuotoisessa projektissa, tuotot ja kustannukset sekä oman työpanoksensa vaikutuksen sekä perustelee toimintansa
Hyvä H2	• selvittää liikeideansa pohjalta, pienimuotoisessa projektissa, tuotot ja kustannukset sekä oman työpanoksensa vaikutuksen
Tyydyttävä T1	• selvittää liikeideansa pohjalta, pienimuotoisessa projektissa, tuotot ja kustannukset sekä oman työpanoksensa vaikutuksen, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Uusien toimintatapojen kehittäminen	
Kiitettävä K3	ennakoi tulevia kehitysnäkymiä ja tekee perusteltuja kehittämis ehdotuksia uusista toimintatavoista sekä muuttaa omaa toimintaansa
Hyvä H2	tekee perusteltuja kehittämis ehdotuksia uusista toimintatavoista ja muuttaa omaa toimintaansa
Tyydyttävä T1	tekee kehittämis ehdotuksia uusista toimintatavoista ja muuttaa omaa toimintaansa, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Oman toiminnan ja ajankäytön suunnitteleminen	
Kiitettävä K3	- suunnittelee tehtävänsä ja niihin tarvittavan työajan itsenäisesti ottaen huomioon tulevat työvaiheet - reagoi muutostarpeisiin ja tekee työhönsä liittyviä kehittämis ehdotuksia.
Hyvä H2	- suunnittelee tehtävänsä ja niihin tarvittavan työajan itsenäisesti - reagoi muutostarpeisiin.
Tyydyttävä T1	suunnittelee tehtävänsä ja niihin tarvittavan työajan pääosin itsenäisesti.

Tunnustaminen

Lukion opetussuunnitelman perusteissa ei ole kurssia, joka vastaisi tavoitteiltaan *Yrittäjyys ja yritystoiminta* -osa-alueen valinnaisia osaamistavoitteita.

Työkyvyn ylläpitäminen, liikunta ja terveystieto

Työkyvyn ylläpitäminen, liikunta ja terveystieto

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija

- osaa laatia itselleen terveellisiä elämäntapoja, työkykyä ja liikuntaa edistävän suunnitelman ja toimia sen mukaisesti
- osaa edistää ja ylläpitää opiskelu-, toiminta- ja työkykyään
- osaa ottaa huomioon ravitsemuksen merkityksen terveydelle sekä tupakoinnin ja päihteiden haittavaikutukset
- osaa kuvata mielenterveyden, seksuaaliterveyden ja ihmissuhteiden merkityksen ihmisen hyvinvoinnille
- osaa edistää oppilaitosyhteisön hyvinvointia
- osaa kehittää toimintatapojaan ja toimintaympäristönsä turvallisuutta ja terveellisyyttä
- osaa toimia turvallisesti ja ergonomisesti, ehkäistä tapaturmia, toimia ensiaputilanteissa sekä hakea apua.

ARVIOINNIN KOHTEET

Terveellisiä elämäntapoja, työkykyä ja liikuntaa edistävän suunnitelman laatiminen ja sen toteuttaminen	
Kiitettävä K3	ottaa suunnitelmassaan monipuolisesti huomioon liikunnan, terveellisen ravinnon, levon, unen, virkistykseen, ihmissuhteiden ja terveyden väliset yhteydet omien liikuntatottumusten sekä oman opiskelu- ja työkyvyn ylläpitämisessä
Hyvä H2	ottaa suunnitelmassaan huomioon liikunnan, terveellisen ravinnon, levon, unen, virkistykseen, ihmissuhteiden ja terveyden väliset yhteydet omien liikuntatottumusten sekä oman opiskelu- ja työkyvyn ylläpitämisessä
Tyydyttävä T1	ottaa suunnitelmassaan huomioon liikunnan, terveellisen ravinnon, levon, unen, virkistykseen, ihmissuhteiden ja terveyden väliset yhteydet omien liikuntatottumusten sekä oman opiskelu- ja työkyvyn ylläpitämisessä

Ravitsemuksen merkityksen sekä tupakoinnin ja päihteiden haittavaikutusten huomioon ottaminen	
Kiitettävä K3	- hakee monipuolista tietoa terveyshaitoista sekä terveyttä ja opiskelu- ja työkykyä kuormittavista tekijöistä - hakee monipuolista tietoa terveellisestä ravitsemuksesta ja sen merkityksestä ihmisen terveydelle ja vertailee ruoka-aineiden ja -tuotteiden sisältöjä - ottaa tiedot kriittisesti huomioon suunnitelmassaan
Hyvä H2	- hakee tietoja terveyshaitoista sekä terveyttä ja opiskelu- ja työkykyä kuormittavista tekijöistä - hakee tietoa terveellisestä ravitsemuksesta ja sen merkityksestä ihmisen terveydelle - ottaa tiedot huomioon suunnitelmassaan
Tyydyttävä T1	- hakee tietoja tavallisimmista terveyshaitoista sekä tavallisimmista terveyttä ja opiskelu- ja työkykyä kuormittavista tekijöistä - hakee tietoa ravitsemuksesta ja sen merkityksestä ihmisen terveydelle - ottaa tiedot huomioon suunnitelmassaan, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta terveyttä edistävän tiedon hankinnassa

Suunnitelman toteuttaminen	
Kiitettävä K3	sitoutuu suunnitelmaan ja toteuttaa sitä, arvioi säännöllisesti ja kriittisesti suunnitelmaansa ja omaa toimintaansa, hyödyntää arvioinnissa muilta saamaansa palautetta, tekee suunnitelmaan päivityksiä ja arvioi omaa kehittymistään
Hyvä H2	sitoutuu suunnitelmaan ja toteuttaa sitä, arvioi säännöllisesti suunnitelmaansa ja omaa toimintaansa, hyödyntää arvioinnissa muilta saamaansa palautetta, tekee suunnitelmaan päivityksiä ja arvioi omaa kehittymistään
Tyydyttävä T1	sitoutuu suunnitelmaan ja toteuttaa sitä, arvioi säännöllisesti suunnitelmaansa ja omaa toimintaansa, tekee suunnitelmaan päivityksiä, mutta tarvitsee siinä ajoittain ohjausta

Opiskelu-, toiminta- ja työkyvyn edistäminen ja ylläpitäminen liikunnan avulla	
Kiitettävä K3	• käyttää liikunnan harrastamiseen tarvittavia motorisia perustaitoja ja liikunnan lajitaitoja monipuolisesti • seuraa, arvioi ja pitää yllä fyysistä toimintakykyään sekä osallistuu liikuntatilanteisiin aktiivisesti edistäen reilun pelin periaatteita • edistää toiminnallaan ryhmän turvallisuutta
Hyvä H2	• käyttää ja soveltaa liikunnan harrastamiseen tarvittavia motorisia perustaitoja monipuolisesti • pitää yllä fyysistä toimintakykyään ja osallistuu liikuntatilanteisiin aktiivisesti reilun pelin periaatteita noudattaen • toimii liikuntatilanteissa turvallisesti sekä itsenäisesti että ryhmässä
Tyydyttävä T1	• käyttää liikunnan harrastamiseen tarvittavia motorisia perustaitoja • pitää yllä fyysistä toimintakykyään ja osallistuu liikuntatilanteisiin annettujen ohjeiden mukaan ja noudattaa reilun pelin periaatteita • noudattaa turvallisuutta liikunnassa

Mielenterveyden, seksuaaliterveyden ja ihmissuhteiden merkityksen kuvaaminen	
Kiitettävä K3	• selvittää monipuolisesti mielenterveyden, seksuaaliterveyden ja ihmissuhteiden merkitystä ihmisen hyvinvoinnille • arvioi, minkälaisilla toimenpiteillä edellä mainittuja asioita voidaan edistää
Hyvä H2	• selvittää mielenterveyden, seksuaaliterveyden ja ihmissuhteiden merkitystä ihmisen hyvinvoinnille • tuo esille ja pohtii, minkälaisilla toimenpiteillä edellä mainittuja asioita voidaan edistää
Tyydyttävä T1	• selvittää mielenterveyden, seksuaaliterveyden ja ihmissuhteiden merkitystä ihmisen hyvinvoinnille • tuo esille, minkälaisilla toimenpiteillä edellä mainittuja asioita voidaan edistää, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Oppilaitosyhteisön hyvinvoinnin ja osallisuuden edistäminen	
Kiitettävä K3	• toimii aktiivisesti opiskelijaryhmän jäsenenä sekä suunnittelee ja osallistuu opiskelijoiden järjestämiin liikunta- ja muihin tapahtumiin ja tilaisuuksiin hyvinvointia edistävästi
Hyvä H2	• toimii aktiivisesti opiskelijaryhmän jäsenenä hyvinvointia edistävästi sekä suunnittelee ja osallistuu opiskelijoiden järjestämiin liikunta- ja muihin tapahtumiin sekä tilaisuuksiin
Tyydyttävä T1	• toimii opiskelijaryhmän jäsenenä hyvinvointia edistävästi ja osallistuu opiskelijoille järjestettyihin liikunta- ja muihin tapahtumiin sekä tilaisuuksiin

Terveiden, turvallisuuden ja työkyvyn huomioon ottaminen	
Kiitettävä K3	toimii sovittujen terveyttä ja turvallisuutta edistävien toimintaohjeiden mukaisesti yhteistyössä muiden kanssa ja arvioi toimintatapojen kehittämistarpeita
Hyvä H2	toimii sovittujen terveyttä ja turvallisuutta edistävien toimintaohjeiden mukaisesti yhteistyössä muiden kanssa
Tyydyttävä T1	toimii sovittujen terveyttä ja turvallisuutta edistävien toimintaohjeiden mukaisesti, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Tapaturmien ehkäiseminen, ensiavun antaminen sekä ergonominen toimiminen	
Kiitettävä K3	- toimii huolellisesti ja ennaltaehkäisee liikuntatapaturmien syntymistä - osaa hakea ja antaa ensiapua - ottaa toiminnassaan huomioon oman ammatin kuormittavuustekijät ja työskentelee erilaisissa ympäristöissä ergonomisesti.
Hyvä H2	- ehkäisee toiminnallaan liikuntatapaturmien syntymistä - osaa hakea ja antaa ensiapua - ottaa toiminnassaan huomioon oman ammatin kuormittavuustekijät ja toimii ergonomisesti.
Tyydyttävä T1	- ennakoi mahdollisia tapaturmariskejä liikuntatilanteissa - osaa hakea ja antaa ensiapua tavallisimmissa ensiapua vaativissa tilanteissa - ottaa toiminnassaan huomioon oman ammatin kuormittavuustekijät ja toimii ergonomisesti.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Taitoa ja kuntoa* (LI1) tai *Liikuntaa yhdessä ja erikseen* (LI2) ja *Terveiden perusteet* (TE1) vastaavat tavoitteiltaan *Työkyvyn ylläpitäminen, liikunta ja terveystieto* -osa-alueen pakollisia osaamistavoitteita.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

- osaa kuvata väestön terveyseroja ja tavallisimpien kansansairauksien riskitekijöitä ja niiden ennaltaehkäisyä
- osaa arvioida fyysiseen, sosiaaliseen ja psyykkiseen toimintakykyyn vaikuttavia tekijöitä omassa elämäntavassaan ja toimintaympäristössään
- osaa tarvittaessa käyttää sosiaali- ja terveydenhuoltopalveluja
- osaa hyödyntää terveystietoa
- osaa edistää ryhmän jäsenenä ryhmän toimintaa ja osallistua työ- ja opiskelukyvyn sekä hyvinvoinnin edistämiseen.

ARVIOINNIN KOHTEET

Väestön terveyserojen ja tavallisimpien kansansairauksien riskitekijöiden huomioon ottaminen	
Kiitettävä K3	• hakee monipuolisesti tietoa terveyshaitoista, toimintakykyä kuormittavista tekijöistä ja kansansairauksista • arvioi kriittisesti saamaansa tietoa
Hyvä H2	• hakee tietoa terveyshaitoista, toimintakykyä kuormittavista tekijöistä ja kansansairauksista
Tyydyttävä T1	• hakee tietoa tavallisimmista terveyshaitoista, toimintakykyä kuormittavista tekijöistä ja kansansairauksista, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Fyysiseen, sosiaaliseen ja psyykkiseen toimintakykyyn vaikuttavien tekijöiden huomioon ottaminen	
Kiitettävä K3	• hakee monipuolista tietoa fyysiseen, sosiaaliseen ja psyykkiseen toimintakykyyn vaikuttavista tekijöistä • arvioi kriittisesti tiedon merkitystä ja perustelee liikunta- ja hyvinvointi-suunnitelmansa ratkaisuja • toteuttaa suunnitelmaansa johdonmukaisesti
Hyvä H2	• hakee monipuolista tietoa fyysiseen, sosiaaliseen ja psyykkiseen toimintakykyyn vaikuttavista tekijöistä • arvioi tiedon merkitystä ja perustelee liikunta- ja hyvinvointi-suunnitelmansa ratkaisuja • toimii suunnitelmansa mukaisesti
Tyydyttävä T1	• hakee tietoa fyysiseen, sosiaaliseen ja psyykkiseen toimintakykyyn vaikuttavista tekijöistä • perustelee tiedolla liikunta- ja hyvinvointi-suunnitelmansa ratkaisuja • tarvitsee ajoittain ohjausta suunnitelman toteuttamisessa

Tiedon hakeminen sosiaali- ja terveydenhuoltopalveluista	
Kiitettävä K3	• hakee itsenäisesti tietoa sosiaali- ja terveydenhuoltopalvelujen tarjonnasta luotettavista tietolähteistä • ohjaa muita opiskelijoita hankkimaan tietoa palveluista
Hyvä H2	• hakee tietoa sosiaali- ja terveydenhuoltopalvelujen tarjonnasta luotettavista tietolähteistä
Tyydyttävä T1	• hakee tarvittaessa tietoa sosiaali- ja terveydenhuoltopalveluista, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta sopivan palvelun löytämisessä

Terveysliikunnan hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	• hyödyntää omassa toiminnassaan suunnitelmallisesti erilaisia kunto- ja terveystoimintamuotoja ja seuraa kriittisesti omaa edistymistään ja muuttaa tarvittaessa suunnitelmaansa
Hyvä H2	• hyödyntää omassa toiminnassaan erilaisia kunto- ja terveystoimintamuotoja ja seuraa omaa edistymistään
Tyydyttävä T1	• hyödyntää omassa toiminnassaan yleisimpiä kunto- ja terveystoimintamuotoja, mutta tarvitsee ajoittain yksilöllistä ohjausta

Ryhmän toiminnan ja hyvinvoinnin edistäminen	
Kiitettävä K3	- osallistuu aktiivisesti liikunta- ja muihin tapahtumiin - ottaa osallistuessaan huomioon muiden osallistujien erilaisuuden ja kiinnostuksen kohteet.
Hyvä H2	osallistuu aktiivisesti ryhmän jäsenenä liikunta- tai muuhun tapahtumaan ja kannustaa myös muita osallistumaan.
Tyydyttävä T1	osallistuu aktiivisesti ryhmän jäsenenä liikunta- tai muuhun tapahtumaan.

Tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kuntoliikunta* (LI5) ja *Nuoret, terveys ja arkielämä* (TE2) vastaavat tavoitteiltaan *Työkyvyn ylläpitäminen, liikunta ja terveystieto* -osa-alueen valinnaisia osaamistavoitteita.

2.23. Yrityksessä toimiminen, 15 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- 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.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä toimimalla yhteistyössä ryhmän, yhteistyöyrityksen ja eri toimijoiden kanssa esim. omassa yrityksessä, harjoitusyrityksessä tai vastaavassa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava ammattitaito vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

TYÖPROSESSIN HALLINTA

Oman työn suunnittelu	
Kiitettävä K3	suunnittelee yrityksen toimintaa innovatiivisesti ja toimii ryhmän jäsenenä oma-aloitteisesti, vastuullisesti ja kannustavasti vastaten omista töistään
Hyvä H2	suunnittelee yrityksen toimintaa ja toimii ryhmän jäsenenä oma-aloitteisesti ja vastuullisesti vastaten omista töistään
Tyydyttävä T1	osallistuu yrityksen toiminnan suunnitteluun ja toimii ryhmän jäsenenä vastaten omista töistään

Työn kokonaisuuden hallinta	
Kiitettävä K3	etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti sovittaen työnsä ryhmän toimintaan
Hyvä H2	etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti
Tyydyttävä T1	etenee opastettuna työssään järjestelmällisesti

Ajankäytön hallinta	
Kiitettävä K3	suunnittelee eri tehtäviin kuluvan ajan ottaen huomioon tehokkaan ajanhallinnan ja seuraa omaa ajankäyttöään
Hyvä H2	suunnittelee eri tehtäviin kuluva aikaa ja seuraa omaa ajankäyttöään
Tyydyttävä T1	suunnittelee eri tehtäviin kuluva aikaa tarviten siihen jonkin verran ohjausta ja seuraa omaa ajankäyttöään

Laadukas ja kustannustietoinen toiminta	
Kiitettävä K3	- toimii yhdessä asetettujen laatu- ja kustannustavoitteiden mukaisesti ja kehittää omaa toimintaansa niiden saavuttamiseksi - toimii palveluhenkisesti ja varmistaen asiakastyytyväisyyden.
Hyvä H2	- toimii yhdessä asetettujen laatu- ja kustannustavoitteiden mukaisesti ja arvioi omaa toimintaansa niiden saavuttamisessa - toimii palveluhenkisesti ja asiakastyytyväisyyttä edistävästi
Tyydyttävä T1	- toimii työnsä asetettujen laatu- ja kustannustavoitteiden mukaisesti ja muuttaa omaa toimintaansa annetun palautteen perusteella - toimii palveluhenkisesti

TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Tieto- ja viestintätekniikan käyttäminen	
Kiitettävä K3	käyttää itsenäisesti ja sujuvasti tieto- ja viestintätekniikkaa toimien tietoturvan periaatteiden mukaisesti
Hyvä H2	käyttää tieto- ja viestintätekniikkaa toimien tietoturvan periaatteiden mukaisesti
Tyydyttävä T1	käyttää ohjeistettuna tieto- ja viestintätekniikkaa toimien tietoturvan periaatteiden mukaisesti

Liiketoimintaympäristön selvittäminen	
Kiitettävä K3	arvioi ryhmän jäsenenä ja itsenäisesti sekä ennakkoluulottomasti hankkimansa tiedon pohjalta uudet asiakasryhmät ja näille toteutettavat tuotteet ja palvelut
Hyvä H2	arvioi ryhmän jäsenenä hankkimansa tiedon pohjalta uudet asiakasryhmät ja näille toteutettavat tuotteet ja palvelut
Tyydyttävä T1	arvioi ryhmän jäsenenä hankkimansa tiedon pohjalta uudet asiakasryhmät ja näille toteutettavat tuotteet ja palvelut taruiten ajoittain ohjausta

Liikeidean täsmentäminen	
Kiitettävä K3	määrittelee itsenäisesti ja ryhmän jäsenenä taloudellisesti kannattavan liikeidean ja toiminta-ajatuksen
Hyvä H2	määrittelee ryhmän jäsenenä taloudellisesti kannattavan liikeidean ja toiminta-ajatuksen
Tyydyttävä T1	määrittelee ryhmän jäsenenä taloudellisesti kannattavan liikeidean ja toiminta-ajatuksen taruiten jonkin verran ohjausta

Yrityksen toiminnan suunnittelu	
Kiitettävä K3	laatii itsenäisesti ja perustellen yrityksen perustoiminnoille tavoitteet ja niille asiakaslähtöisen suunnitelman, jossa kertoo, millaisilla toimenpiteillä tavoitteisiin päästään
Hyvä H2	laatii yrityksen perustoiminnoille tavoitteet ja niille asiakaslähtöisen suunnitelman, jossa kertoo, millaisilla toimenpiteillä tavoitteisiin päästään
Tyydyttävä T1	laatii ohjatusti yrityksen perustoiminnoille tavoitteet ja niille asiakaslähtöisen suunnitelman, jossa kertoo, millaisilla toimenpiteillä tavoitteisiin päästään

Yhteistyökumppaneiden hankkiminen	
Kiitettävä K3	määrittelee ryhmän jäsenenä innovatiivisesti ja laaja-alaisesti yhteistyökumppanit ja sopii yhteistyön muodosta sekä solmii tarvittaessa sopimuksia
Hyvä H2	määrittelee ryhmän jäsenenä yhteistyökumppanit ja sopii yhteistyön muodosta sekä solmii tarvittaessa sopimuksia
Tyydyttävä T1	määrittelee ryhmän jäsenenä yhteistyökumppanit ja sopii yhteistyön muodosta sekä solmii tarvittaessa sopimuksia taruiten sopimusten laatimisessa ohjausta

Yrityksen työtehtävien tekeminen	
Kiitettävä K3	hoitaa itsenäisesti ja ryhmän jäsenenä yrityksen toimintaan liittyviä työtehtäviä, kuten materiaalihankinnat, tuotteiden valmistaminen ja markkinointi, myynti ja jakelu osoittaen toiminnassa joustavuutta ja hyvää ajankäytön hallintaa
Hyvä H2	hoitaa itsenäisesti ja ryhmän jäsenenä yrityksen toimintaan liittyviä työtehtäviä, kuten materiaalihankinnat, tuotteiden valmistaminen ja markkinointi, myynti ja jakelu
Tyydyttävä T1	hoitaa itsenäisesti ja ryhmän jäsenenä joitakin yrityksen toimintaan liittyvistä työtehtävistä, kuten materiaalihankinnat, tuotteiden valmistaminen ja markkinointi, myynti ja jakelu

Yrityksen toiminnan esittely	
Kiitettävä K3	esittelee yritystä ja sen tuotteita tai palveluja vakuuttavasti erilaiset asiakasryhmät huomioiden (myynti- ja markkinointi, yhteistyökumppaneiden hankkiminen, kirjanpito- ja palveluiden hankkiminen, rahoittajatapaamiset, logistiikka)
Hyvä H2	esittelee yritystä ja sen tuotteita tai palveluja (myynti- ja markkinointi, yhteistyökumppaneiden hankkiminen, kirjanpito- ja palveluiden hankkiminen, rahoittajatapaamiset, logistiikka)
Tyydyttävä T1	osallistuu joihinkin yrityksen tuotteiden tai palvelujen esittelytilaisuuksiin (myynti- ja markkinointi, yhteistyökumppaneiden hankkiminen, kirjanpito- ja palveluiden hankkiminen, rahoittajatapaamiset, logistiikka)

Liiketoiminnan kehittäminen	
Kiitettävä K3	seuraa laaja-alaisesti liiketoimintaympäristön ja asiakastarpeiden muuttumista, jonka pohjalta arvioi liiketoiminnan kehittämistä ja toimii luovasti
Hyvä H2	seuraa liiketoimintaympäristön ja asiakastarpeiden muuttumista, jonka pohjalta arvioi liiketoiminnan kehittämistarpeita
Tyydyttävä T1	seuraa ohjatusti liiketoimintaympäristön ja asiakastarpeiden muuttumista, jonka pohjalta arvioi liiketoiminnan kehittämistarpeita

Yrityksen lopettaminen	
Kiitettävä K3	laatii yrityksen lopettamisasiakirjat ja on arvioinut yrityksen lopettamisen yhteydessä myös yrityksen myynnin mahdollisuuksia.
Hyvä H2	laatii yrityksen lopettamisasiakirjat
Tyydyttävä T1	laatii ohjatusti yrityksen lopettamisasiakirjat

TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Liiketoimintaympäristön selvittäminen	
Kiitettävä K3	hankkii tietoa itsenäisesti ja laaja-alaisesti alalla toimivien kilpailevien yritysten tarjonnasta ja asiakkaista
Hyvä H2	hankkii tietoa alalla toimivien kilpailevien yritysten tarjonnasta ja asiakkaista
Tyydyttävä T1	hankkii tietoa alalla toimivien kilpailevien yritysten tarjonnasta ja asiakkaista tarviton ajoittain ohjausta

Liikeidean täsmentäminen ja yrityksen toiminnan suunnittelu	
Kiitettävä K3	- hakee itsenäisesti ja laaja-alaisesti tietoa yrityksen perustamiseen ja valitulla toimialalla toimimiseen liittyvistä säädöksistä - hankkii itsenäisesti ja laaja-alaisesti yrityksensä liiketoiminnan eri osa-alueiden suunnittelussa tarvittavaa tietoa
Hyvä H2	- hakee tietoa yrityksen perustamiseen ja valitulla toimialalla toimimiseen liittyvistä säädöksistä - hankkii yrityksensä liiketoiminnan eri osa-alueiden suunnittelussa tarvittavaa tietoa
Tyydyttävä T1	- hakee ohjatusti tietoa yrityksen perustamiseen ja valitulla toimialalla toimimiseen liittyvistä säädöksistä - hankkii ohjatusti yrityksensä liiketoiminnan eri osa-alueiden suunnittelussa tarvittavaa tietoa

Yrityksen työtehtävien tekeminen	
Kiitettävä K3	hankkii innovatiivisesti ja ennakkoluulottomasti tietoa erilaisista tarvittavista teknologisista tai muista tuotantoon liittyvistä ratkaisuksista sekä tukitehtävistä.
Hyvä H2	hankkii tietoa erilaisista tarvittavista teknologisista tai muista tuotantoon liittyvistä ratkaisuksista sekä tukitehtävistä
Tyydyttävä T1	hankkii ohjatusti tietoa erilaisista tarvittavista teknologisista tai muista tuotantoon liittyvistä ratkaisuksista sekä tukitehtävistä

ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	ratkaisee asiakaslähtöisesti yrityksen toimintaa liittyviä ongelmatilanteita varmistaen aina asiakastytyvyyden
Hyvä H2	ratkaisee asiakaslähtöisesti yrityksen toimintaa liittyviä ongelmatilanteita
Tyydyttävä T1	ratkaisee asiakaslähtöisesti yrityksen toimintaa liittyviä ongelmatilanteita tarviton jonkin verran tukea

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	• tekee ryhmässä perusteltuja ehdotuksia, valintoja ja päätöksiä yrityksen toiminnan kehittämiseksi • arvioi omaa toimintaansa ja työnsä sekä yritystoiminnan etenemistä • neuvottelee yhteistyöstä ryhmän jäsenten ja sidosryhmien kanssa
Hyvä H2	• tekee ryhmässä ehdotuksia, valintoja ja päätöksiä • arvioi omaa toimintaansa ja työnsä etenemistä • neuvottelee yhteistyöstä ryhmän jäsenten kanssa ja osallistuu yhteistyöneuvotteluihin sidosryhmien kanssa
Tyydyttävä T1	• osallistuu ryhmän valintojen ja päätösten valmisteluun • arvioi ohjattuna omaa toimintaansa ja työnsä etenemistä • osallistuu yhteistyöneuvotteluihin ryhmän jäsenten ja sidosryhmien kanssa

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	• noudattaa yritystoiminnassa kaikkia kestävän kehityksen osa-alueiden arvoja ja perustelee niiden merkityksen yritystoiminnalle
Hyvä H2	• noudattaa yritystoiminnassa kaikkia kestävän kehityksen osa-alueiden arvoja
Tyydyttävä T1	• noudattaa ohjattuna yritystoiminnassa kaikkia kestävän kehityksen osa-alueiden arvoja

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	• toimii työssään ja siihen liittyvissä asiakaspalvelutilanteissa alansa työturvallisuusohjeita noudattaen ja tekee realistisia esityksiä alansa työturvallisuuden kehittämiseksi • varmistaa oman, työtovereiden ja asiakkaiden turvallisuuden eri tilanteissa • opastaa muita toimimaan terveellisesti ja turvallisesti toimiessaan ryhmän jäsenenä.
Hyvä H2	• toimii työssään ja siihen liittyvissä asiakaspalvelutilanteissa alan työturvallisuusohjeita noudattaen ja ennakoi mahdollisia työturvallisuusriskejä ja vaaratilanteita • varmistaa ohjeiden mukaan oman, työtovereiden ja asiakkaiden turvallisuuden eri tilanteissa.
Tyydyttävä T1	• noudattaa alansa työturvallisuusohjeita omassa toiminnassaan ja huolehtii asiakkaiden turvallisuudesta annettujen ohjeiden mukaisesti • varmistaa opastettuna oman, työtovereiden ja asiakkaiden turvallisuuden tutuissa tilanteissa.

2.24. Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osaa

- 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.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa suunnittelemalla yrityksen perustamiseen ja toimintaan liittyvät tehtävät. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Arviointi

TYÖPROSESSIEIEN HALLINTA

Oman työn suunnittelu ja suunnitelmien tekeminen	
Kiitettävä K3	• kartoittaa yritystoiminnan suunnittelun ja toteutuksen eri vaiheet innovatiivisesti ja toimii oma-aloitteisesti ja vastuullisesti
Hyvä H2	• kartoittaa yritystoiminnan suunnittelun ja toteutuksen eri vaiheet ja toimii oma-aloitteisesti ja vastuullisesti
Tyydyttävä T1	• kartoittaa opastettuna yritystoiminnan suunnittelun ja toteutuksen eri vaiheet

Työn kokonaisuuden hallinta	
Kiitettävä K3	• etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti
Hyvä H2	• etenee työssään järjestelmällisesti
Tyydyttävä T1	• etenee opastettuna työssään järjestelmällisesti

Laadukas toiminta	
Kiitettävä K3	• toimii asetettujen laatutavoitteiden mukaisesti ja kehittää omaa toimintaansa niiden saavuttamiseksi.
Hyvä H2	• toimii asetettujen laatutavoitteiden mukaisesti ja arvioi omaa toimintaansa niiden saavuttamisessa
Tyydyttävä T1	• toimii työnsä asetettujen laatutavoitteiden mukaisesti ja muuttaa omaa toimintaansa annetun palautteen perusteella

TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Tieto- ja viestintätekniikan käyttäminen	
Kiitettävä K3	• käyttää suunnittelussaan itsenäisesti ja sujuvasti tieto- ja viestintätekniikkaa toimien tietoturvan periaatteiden mukaisesti
Hyvä H2	• käyttää suunnittelussaan tieto- ja viestintätekniikkaa toimien tietoturvan periaatteiden mukaisesti
Tyydyttävä T1	• käyttää ohjeistettuna suunnittelussaan tieto- ja viestintätekniikkaa toimien tietoturvan periaatteiden mukaisesti

Liiketoimintaympäristön selvittäminen	
Kiitettävä K3	• arvioi itsenäisesti miten omaa osaamista voidaan tuotteistaa tai millaisia innovatiivisia liiketoimintamahdollisuuksia markkinoilta on löydettävissä • kartoittaa itsenäisesti ja laaja-alaisesti alalla toimivia yrityksiä • arvioi kriittisesti kartoituksen pohjalta oman suunnitelmansa toteutusmahdollisuuksia ottaen huomioon toimialan lainsäädännön ja kilpailulain pääsisällön • esittää tuotteen tai palvelun suunnittelemaalleen asiakasryhmälle kuvaamalla kattavasti sen tuottamia asiakashyötyjä
Hyvä H2	• arvioi miten omaa osaamista voidaan tuotteistaa tai millaisia liiketoimintamahdollisuuksia markkinoilta on löydettävissä • kartoittaa alalla toimivia yrityksiä ja asiakkaita • arvioi kartoituksen pohjalta oman suunnitelmansa toteutusmahdollisuuksia ottaen huomioon toimialan lainsäädännön ja kilpailulain pääsisällön • esittää tuotteen tai palvelun suunnittelemaalleen asiakasryhmälle kuvaamalla sen tuottamia asiakashyötyjä
Tyydyttävä T1	• arvioi miten omaa osaamista voidaan tuotteistaa tai millaisia liiketoimintamahdollisuuksia markkinoilta on löydettävissä, tarviten ajoittain tukea ja ohjausta • kartoittaa alalla toimivia yrityksiä ja asiakkaita tarviten ajoittain ohjausta • arvioi kartoituksen pohjalta oman suunnitelmansa toteutusmahdollisuuksia ottaen huomioon toimialan lainsäädännön ja kilpailulain pääsisällön tarviten ajoittain ohjausta • esittää suunnittelemaalleen asiakasryhmälle tuotteen tai palvelun kuvaamalla sen tuottamia asiakashyötyjä tarviten ajoittain ohjausta

Yrityksen perustaminen	
Kiitettävä K3	• valitsee itsenäisesti ja perustellen yritykselle yritysmuodon • laatii itsenäisesti yrityksen perustamisasiakirjat
Hyvä H2	• valitsee yritykselle yritysmuodon • laatii yrityksen perustamisasiakirjat
Tyydyttävä T1	• valitsee ohjeistettuna yritykselle yritysmuodon • laatii yrityksen perustamisasiakirjat tarviten jonkin verran ohjausta

Liiketoimintasuunnitelman laatiminen	
Kiitettävä K3	• selvittää itsenäisesti ja laaja-alaisesti markkinoiden ja kilpailutilanteen kehitysnäkymiä • esittää realistisen ja perustellun suunnitelman eri toimintojen (kuten myynti, markkinointi, tuotanto, ostot, logistiikka, teknologiset ratkaisut sisältäen tieto- ja viestintäteknologian, kirjanpito) hallinnoinnista ja resursoinnista • laatii budjetin ja rahoitussuunnitelman itsenäisesti tiedostaen yrittäjän vastuun • tekee itsenäisesti yrityksen riskienhallinta-analyysin ja turvallisuussuunnitelman.
Hyvä H2	• selvittää markkinoiden ja kilpailutilanteen kehitysnäkymiä • esittää suunnitelman eri toimintojen (kuten myynti, markkinointi, tuotanto, ostot, logistiikka, teknologiset ratkaisut sisältäen tieto- ja viestintäteknologian, kirjanpito) hallinnoinnista ja resursoinnista • laatii budjetin ja rahoitussuunnitelman tiedostaen yrittäjän vastuun • tekee yrityksen riskienhallinta-analyysin ja turvallisuussuunnitelman
Tyydyttävä T1	• selvittää markkinoiden ja kilpailutilanteen kehitysnäkymiä tarviten jonkin verran ohjausta • esittää suunnitelman eri toimintojen (kuten myynti, markkinointi, tuotanto, ostot, logistiikka, teknologiset ratkaisut sisältäen tieto- ja viestintäteknologian, kirjanpito) hallinnoinnista ja resursoinnista tarviten jonkin verran ohjausta • laatii budjetin ja rahoitussuunnitelman tarviten ajoittain ohjausta • tekee yrityksen riskienhallinta-analyysin ja turvallisuussuunnitelman tarviten jonkin verran ohjausta

TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Yritysmuodon valinta sekä tiedon hankinta liittyen yrityksen perustamiseen ja lopettamiseen	
Kiitettävä K3	• hakee itsenäisesti ja laaja-alaisesti tietoa yrityksen perustamiseen ja lopettamiseen sekä valitulla toimialalla toimimiseen liittyvistä säädöksistä ja asiakirjoista
Hyvä H2	• hakee tietoa yrityksen perustamiseen ja lopettamiseen sekä valitulla toimialalla toimimiseen liittyvistä säädöksistä ja asiakirjoista
Tyydyttävä T1	• hakee ohjattuna tietoa yrityksen perustamiseen ja lopettamiseen sekä valitulla toimialalla toimimiseen liittyvistä säädöksistä ja asiakirjoista

Liiketoimintasuunnitelman laatiminen	
Kiitettävä K3	• hankkii itsenäisesti ja laaja-alaisesti yrityksensä liiketoiminnan eri osa-alueiden suunnittelussa tarvittavaa tietoa • hankkii laaja-alaisesti tietoa yrityksensä perustamista ja toimintaa tukevista palveluista mm. tilitoimiston palvelut.
Hyvä H2	• hankkii yrityksensä liiketoiminnan eri osa-alueiden suunnittelussa tarvittavaa tietoa • hankkii tietoa yrityksensä perustamista ja toimintaa tukevista palveluista mm. tilitoimiston palvelut.
Tyydyttävä T1	• hankkii ohjattuna yrityksensä liiketoiminnan eri osa-alueiden suunnittelussa tarvittavaa tietoa • hankkii ohjattuna tietoa yrityksensä perustamista ja toimintaa tukevista palveluista mm. tilitoimiston palvelut.

ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	• tekee perusteltuja ehdotuksia, valintoja ja päätöksiä yrityksen toiminnan kehittämiseksi • arvioi oma-aloitteisesti omaa toimintaansa ja työnsä sekä yritystoiminnan etenemistä
Hyvä H2	• tekee valintoja ja päätöksiä • arvioi omaa toimintaansa ja työnsä etenemistä
Tyydyttävä T1	• tekee ohjattuna päätöksiä • arvioi opastettuna omaa toimintaansa ja työnsä etenemistä

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	• neuvottelee innovatiivisesti yhteistyöstä sidosryhmien kanssa
Hyvä H2	• neuvottelee yhteistyöstä sidosryhmien kanssa
Tyydyttävä T1	• neuvottelee opastettuna yhteistyöstä sidosryhmien kanssa

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	• noudattaa yritystoiminnan suunnittelussa kaikkia kestävän kehityksen osa-alueiden arvoja ja perustelee niiden merkityksen yritystoiminnalle
Hyvä H2	• noudattaa yritystoiminnan suunnittelussa kaikkia kestävän kehityksen osa-alueiden arvoja
Tyydyttävä T1	• noudattaa ohjattuna yritystoiminnan suunnittelussa kaikkia kestävän kehityksen osa-alueiden arvoja

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	• käyttää turvallisia, sopivasti kuormittavia ja vaihtelevia työmenetelmiä ottaen huomioon ergonomian. Toimii oma-aloitteisesti työturvallisuuden ja ergonomian parantamiseksi omassa työpisteessään.
Hyvä H2	• käyttää turvallisia, sopivasti kuormittavia ja vaihtelevia työmenetelmiä ottaen huomioon ergonomian.
Tyydyttävä T1	• käyttää pääsääntöisesti turvallisia, sopivasti kuormittavia ja vaihtelevia työmenetelmiä ottaen huomioon ergonomian.

2.25. À la carte -ruoanvalmistus, 20 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla ruokaravintolan ruoanvalmistuksen työtehtävissä yhteistyössä muun henkilöstön kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille ruokalistan mukaisia à la carte -annoksia annoskorttia käyttäen.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA

Työvuoron työtehtävien suunnittelu	
Kiitettävä K3	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan omatoimisesti ja tarkoituksenmukaisesti
Hyvä H2	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan
Tyydyttävä T1	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan ohjattuna

À la carte -ruokien valmistaminen ja esillelaittaminen	
Kiitettävä K3	- tekee esivalmistustöitä itsenäisesti siten, että tuotteet pysyvät ensiluokkaisina - valmistaa toimipaikan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan varmistaen, että lopputulos on laadukas ja maukas - ajoiittaa ruoanvalmistuksen työtehtävät omatoimisesti ja tehokkaasti asiakkaiden tilausten mukaisesti - laittaa ruokalajit esille siististi ja esteettisesti annoskokoja noudattaen omatoimisesti
Hyvä H2	- tekee esivalmistustöitä omatoimisesti - valmistaa toimipaikan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan - toimii sujuvasti asiakkaiden tilausten mukaisesti - laittaa ruokalajit esille siististi ja esteettisesti annoskokoja noudattaen
Tyydyttävä T1	- tekee esivalmistustöitä - valmistaa toimipaikan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta - toimii asiakkaiden tilausten mukaisesti - laittaa ruokalajit esille siististi annoskokoja noudattaen

Ruoanvalmistuksen jälkitöiden ja työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen	
Kiitettävä K3	- puhdistaa omatoimisesti työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet sujuvasti paikoilleen - valmistelee omatoimisesti seuraavassa vuorossa tarvittavia tuotteita ja välittää tiedot niistä.
Hyvä H2	- puhdistaa omatoimisesti työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet paikoilleen - valmistelee ohjeen mukaan seuraavassa vuorossa tarvittavia tuotteita.
Tyydyttävä T1	puhdistaa työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet paikoilleen.

2.TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

Raaka-aineiden valitseminen ja käsitleminen	
Kiitettävä K3	tunnistaa, valitsee ja käsittelee ruokalistan annosten raaka-aineita sujuvasti vaihtelevissa työtilanteissa
Hyvä H2	tunnistaa, valitsee ja käsittelee ruokalistan annosten raaka-aineita omatoimisesti
Tyydyttävä T1	tunnistaa, valitsee ja käsittelee ruokalistan annosten raaka-aineita

Ruoanvalmistusvälineiden, -koneiden ja -laitteiden käyttö	
Kiitettävä K3	käyttää ja puhdistaa omatoimisesti à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavat koneet, laitteet ja välineet
Hyvä H2	käyttää ja puhdistaa à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavat koneet, laitteet ja välineet
Tyydyttävä T1	käyttää ja puhdistaa à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavat koneita, laitteita ja välineitä ohjeen mukaan

Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö	
Kiitettävä K3	- valmistaa omatoimisesti à la carte -ruokia niille soveltuvilla menetelmillä toimipaikan koneilla, laitteilla ja välineillä - valmistaa itsenäisesti à la carte -ruokia annoskortin tai ohjeen mukaan kannattavasti ja taloudellisesti sekä ottaa huomioon hävikit - valmistaa useita tilattuja annoksia samanaikaisesti ja siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen yllättävissäkin tilanteissa.
Hyvä H2	- valmistaa à la carte -ruokia niille soveltuvilla menetelmillä toimipaikan koneilla, laitteilla ja välineillä - valmistaa à la carte -ruokia annoskortin tai ohjeen mukaan kannattavasti ja taloudellisesti ja ottaa huomioon hävikit - valmistaa muutamia tilattuja annoksia samanaikaisesti.
Tyydyttävä T1	- valmistaa à la carte -ruokia toimipaikan koneilla, laitteilla ja välineillä - valmistaa à la carte -ruokia kannattavasti ja taloudellisesti - valmistaa yksittäisiä tilattuja annoksia.

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Liikeidean mukainen toiminta	
Kiitettävä K3	• toimii työpaikan liikeidean mukaisesti
Hyvä H2	• toimii työpaikan liikeidean mukaisesti
Tyydyttävä T1	• toimii ohjeistettuna työpaikan liikeidean mukaisesti

Gastronomisen tiedon hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	• tuntee gastronomisia ruokalajeja laajasti ja käyttää gastronomista sanastoa sujuvasti • on perehtynyt gastronomiaan siten, että toteuttaa itsenäisesti gastronomian periaatteita annosten suunnittelussa, valmistamisessa ja kokoamisessa
Hyvä H2	• tuntee gastronomisia ruokalajeja ja käyttää gastronomista sanastoa sujuvasti • on perehtynyt gastronomiaan siten, että toteuttaa gastronomian yleisimpiä periaatteita annosten suunnittelussa, valmistamisessa ja kokoamisessa
Tyydyttävä T1	• tuntee tavallisimpia gastronomisia ruokalajeja ja käyttää gastronomista sanastoa • on perehtynyt gastronomiaan siten, että toteuttaa ohjattuna yleisimpiä gastronomisia periaatteita annosten suunnittelussa, valmistamisessa ja kokoamisessa

Ruokalajitietouden hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	• on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raakaaineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään työpaikan à la carte -ruokalajien koostumuksen sekä raaka-aineiden alkuperän • valmistaa itsenäisesti kansallisia tai kansainvälisiä à la carte -ateriakokonaisuuksia
Hyvä H2	• on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raakaaineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään työpaikan à la carte -ruokalajien koostumuksen sekä raaka-aineiden alkuperän • valmistaa ohjeen mukaan kansallisia tai kansainvälisiä à la carte -ateriakokonaisuuksia
Tyydyttävä T1	• on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raakaaineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään työpaikan à la carte -ruokalajien koostumuksen • valmistaa ohjeen mukaan kansallisia tai kansainvälisiä à la carte -ateriakokonaisuuksia

Annosten valmistaminen erityisruokavalioasiakkaille	
Kiitettävä K3	muuntaa ja valmistaa itsenäisesti ja vastuullisesti annoksia erityisruokavalioasiakkaiden tarpeiden mukaan vastaavista à la carte -annoksista.
Hyvä H2	muuntaa ja valmistaa omatoimisesti annoksia erityisruokavalioasiakkaiden tarpeiden mukaan vastaavista à la carte -annoksista.
Tyydyttävä T1	muuntaa ja valmistaa ohjeen mukaan annoksia erityisruokavalioasiakkaiden tarpeiden mukaan vastaavista à la carte -annoksista.

Ruoka-annosten hinnoitteleminen	
Kiitettävä K3	laskee itsenäisesti ruokaannosten kustannukset ja tavoitekatteen mukaisen myyntihinnan.
Hyvä H2	laskee ohjeen mukaan ruoka-annosten kustannukset ja tavoitekatteen mukaisen myyntihinnan.
Tyydyttävä T1	laskee opastettuna ruokaannosten kustannukset ja tavoitekatteen mukaisen myyntihinnan.

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	- 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
Hyvä H2	- 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
Tyydyttävä T1	- suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta - arvioi työnsä onnistumista ja ottaa vastaan palautetta

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	toimii aktiivisesti ja myönteisesti työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä tarjoiluhenkilöstön kanssa ruokaravintolan työtehtävissä
Hyvä H2	toimii työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä tarjoiluhenkilöstön kanssa ruokaravintolan työtehtävissä
Tyydyttävä T1	toimii työryhmän jäsenenä ruokaravintolan työtehtävissä

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - ylläpitää vastuullisesti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta - noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Hyvä H2	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä - ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta
Tyydyttävä T1	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa - noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	- huolehtii itsenäisesti asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta ruokalajeja valmistaessaan - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita ja toimii hienotunteisesti.
Hyvä H2	- huolehtii ohjeen mukaan asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta ruokalajeja valmistaessaan - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Tyydyttävä T1	- huolehtii ohjattuna asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta ruokalajeja valmistaessaan - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

2.26. À la carte -tarjoilu, 20 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla ruokaravintolan asiakaspalvelu- ja alkoholin anniskelutehtävissä yhteistyössä muun henkilöstön kanssa. Hän esittelee, suosittelee, myy ja tarjoilee ravintolan

à la carte -ruokia ja juomia, rekisteröi ja laskuttaa myyntiä sekä tekee tarjoilijan tilityksen. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Arviointi

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA

Työvuoron työtehtävien suunnittelu	
Kiitettävä K3	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti - suunnittelee työvuoronsa tehtävät ottaen huomioon arvioidun asiakasmäärän, tilausmääräykset ja keittiön ohjeet ja ennakoi muutostilanteet - kunnostaa asiakas- ja työtiloja omatoimisesti tilanteen ja varausten mukaisesti
Hyvä H2	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee työvuoronsa tehtävät ottaen huomioon arvioidun asiakasmäärän, tilausmääräykset ja keittiön ohjeet - kunnostaa asiakas- ja työtiloja tilanteen ja varausten mukaisesti
Tyydyttävä T1	- tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista - suunnittelee työvuoronsa tehtävät ottaen huomioon arvioidun asiakasmäärän ja tilausmääräykset - kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtiloja varausten mukaisesti

À la carte -ruokien ja juomien myynti ja tarjoilu	
Kiitettävä K3	- ottaa asiakkaat vastaan ystävällisesti, yrityksen palvelumallin ja tilanteen mukaan - esittelee, suosittelee ja myy ruokia ja juomia sekä tekee lisämyyntiä omatoimisesti - rekisteröi myynnin ja laskuttaa asiakkaita itsenäisesti työpaikan toimintaohjeen mukaan - tekee ohjeen mukaan itsenäisesti tarjoilijatilityksen - siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja
Hyvä H2	- ottaa asiakkaat vastaan ystävällisesti ja yrityksen palvelumallin mukaisesti - esittelee, suosittelee ja myy ruokia ja juomia sekä tekee lisämyyntiä ohjeen mukaan - rekisteröi myynnin ja laskuttaa asiakkaita ohjeen mukaan - tekee ohjeen mukaan tarjoilijatilityksen - siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja
Tyydyttävä T1	- ottaa asiakkaat vastaan ystävällisesti ja yrityksen palvelumallin mukaisesti - esittelee, suosittelee ja myy ruokia ja juomia - rekisteröi myynnin ja laskuttaa asiakkaita, mutta tarvitsee välillä ohjausta - osallistuu tarjoilijatilityksen tekemiseen - siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja

Asiakastyytyväisyyden varmistaminen	
Kiitettävä K3	- varmistaa asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen eteenpäin - kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen
Hyvä H2	- hankkii palautetta palveluista ja tuotteista ravintolan palvelumallin mukaisesti sekä välittää palautteen eteenpäin - kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen
Tyydyttävä T1	- hankkii ohjeen mukaan palautetta palveluista ja tuotteista ravintolan palvelumallin mukaisesti - kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen

Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien hoitaminen	
Kiitettävä K3	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle ravintolan toimintatavan mukaisesti.
Hyvä H2	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle ravintolan toimintatavan mukaisesti.
Tyydyttävä T1	tiedottaa ohjattuna asiakasja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle.

2.TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA

À la carte -ruokien ja juomien tarjoilutapojen ja -välineiden käyttö	
Kiitettävä K3	• käsittelee astioita hygieenisesti ja huolellisesti • tarjoilee itsenäisesti ruokia ja juomia ja ottaa huomioon niiden tarkoituksenmukaiset esillelaittavat • valitsee itsenäisesti tarjoilutapoihin sopivat välineet • tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita ja niiden yhdistelmiä sujuvasti ja sopivin tarjoilutavoin • käyttää tarjotinta tilanteeseen sopivassa yhteydessä • tarjoilee lautasannoksia sujuvasti tilanteen mukaan ja annostelee tai nostelee ruokia • tekee saliruoanvalmistuksen osana tarjoilijan tehtäviä
Hyvä H2	• käsittelee astioita hygieenisesti ja huolellisesti • tarjoilee ruokia ja juomia ja ottaa huomioon niiden tarkoituksenmukaiset esillelaittavat • valitsee tarjoilutapoihin sopivat välineet • tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita ja niiden yhdistelmiä sopivin tarjoilutavoin • käyttää tarjotinta tilanteeseen sopivassa yhteydessä • tarjoilee lautasannoksia soveltuvilla kantotavoilla ja annostelee tai nostelee ruokia ohjeen mukaan • tekee ohjeen mukaan saliruoanvalmistukseen liittyviä tehtäviä
Tyydyttävä T1	• käsittelee astioita hygieenisesti ja huolellisesti • tarjoilee ruokia ja juomia ja ottaa huomioon niiden esillelaittavat • valitsee tarjoilutapoihin sopivia välineitä • tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita sopivin tarjoilutavoin • käyttää tarjotinta • tarjoilee lautasannoksia soveltuvilla kantotavoilla ja annostelee tai nostelee ruokia ohjattuna • osallistuu saliruoanvalmistukseen toisen apuna

Myynnin rekisteröiminen ja tilityksen tekeminen	
Kiitettävä K3	• rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita eri maksutavoilla • tekee tarjoilijatilityksen itsenäisesti.
Hyvä H2	• rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita eri maksutavoilla • tekee tarjoilijatilityksen ohjeen mukaan.
Tyydyttävä T1	• rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita eri maksutavoilla • tekee tarjoilijatilityksen, mutta tarvitsee välillä ohjausta.

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA

Tuotetuntemuksen hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	- on perehtynyt juomatuotteiden käyttösuosituksiin, valmistusmenetelmiin ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy kertomaan sujuvasti ja luontevasti asiakkaille tuotevalikoimiin kuuluvista ruoka- ja juomatuotteista ja niiden alkuperästä - suosittelee ruokiin ja tilanteisiin sopivia juomia itsenäisesti - kertoo ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta sekä suosittelee soveltuvia tuoteyhdistelmiä asiakkaille
Hyvä H2	- on perehtynyt juomatuotteiden käyttösuosituksiin, valmistusmenetelmiin ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy kertomaan asiakkaille omatoimisesti tuotevalikoimiin kuuluvista ruokaja juomatuotteista ja niiden alkuperästä - suosittelee ruokiin ja tilanteisiin sopivia juomia - kertoo ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille
Tyydyttävä T1	- on perehtynyt juomatuotteiden käyttösuosituksiin, valmistusmenetelmiin ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy kertomaan ohjeen mukaan asiakkaille tuotevalikoimiin kuuluvista ruokaja juomatuotteista ja niiden alkuperästä - suosittelee ruokiin sopivia juomia - kertoo ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille

Gastronomisen sanaston käyttö	
Kiitettävä K3	on perehtynyt gastronomiaan ja tulkitsee à la carte -ruokalistan gastronomisia termejä ja ruokalajien nimiä asiakkaille
Hyvä H2	on perehtynyt gastronomiaan ja tulkitsee ohjeen mukaan à la carte -ruokalistan gastronomisia termejä ja ruokalajien nimiä asiakkaille
Tyydyttävä T1	on perehtynyt gastronomiaan ja tulkitsee opastettuna à la carte -ruokalistan gastronomisia termejä ja ruokalajien nimiä asiakkaille

Ruokalajitietouden hyödyntäminen	
Kiitettävä K3	on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään omatoimisesti asiakkaille työpaikan à la carte -ruokalajeja sekä raaka-aineiden alkuperän
Hyvä H2	on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään asiakkaille työpaikan à la carte -ruokalajeja sekä raaka-aineiden alkuperän
Tyydyttävä T1	on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään asiakkaille työpaikan à la carte -ruokalajeja

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisinä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisinä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisinä	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Kiitettävä K3	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä
Hyvä H2	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteesta asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä

Anniskelussa toimiminen	
Kiitettävä K3	- toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan - hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön
Hyvä H2	- toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan - hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön
Tyydyttävä T1	- toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan - hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön

Palveluetiketin mukainen toiminta	
Kiitettävä K3	työskentelee toimintaohjeen ja palveluetiketin mukaisesti.
Hyvä H2	työskentelee ohjeiden ja palveluetiketin mukaisesti.
Tyydyttävä T1	työskentelee ohjeiden mukaisesti.

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Kiitettävä K3	- 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
Hyvä H2	- 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
Tyydyttävä T1	- suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta - arvioi työnsä onnistumista ja ottaa vastaan palautetta

Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Kiitettävä K3	toimii aktiivisesti työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä keittiöhenkilöstön kanssa ravintolan työtehtävissä
Hyvä H2	toimii työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä keittiöhenkilöstön kanssa ravintolan työtehtävissä
Tyydyttävä T1	toimii työryhmän jäsenenä ravintolan työtehtävissä

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Kiitettävä K3	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - työskentelee ergonomisesti - ottaa oman työn suunnittelussa itsenäisesti huomioon turvallisuus- ja terveystekijät sekä osaa soveltaa oppimaansa ylläpitävissäkin tilanteissa
Hyvä H2	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - työskentelee ergonomisesti - ottaa oman työn suunnittelussa huomioon turvallisuus- ja terveystekijät sekä ylläpitää työympäristön turvallisuutta
Tyydyttävä T1	- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - työskentelee ergonomisesti - ottaa oman työn suunnittelussa huomioon turvallisuus- ja terveystekijät sekä ylläpitää työympäristön turvallisuutta

Ammattietiikka	
Kiitettävä K3	• noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä • käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti • noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Hyvä H2	• noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä • käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti • noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
Tyydyttävä T1	• noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä • käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti • noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

3. Ammatinharjoittamisesta johtuvat erityissäännökset

3.1. Merenkulkualan ammattipätevyys

Aluksen miehityksestä, laivaväen pätevyyydestä ja vahdinpidosta annetun asetuksen (166/2013) mukainen talousapulaisen pätevyys voidaan saavuttaa hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon pakollisen tutkinnon osan (Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen) lisäksi suorittamalla valinnaisista tutkinnon osista Laivatalous- tutkinnon osa sekä merenkulkualan perustutkinnosta Turvallisuus- ja turvakoulutus- tutkinnon osa. Laivakokin pätevyys voidaan saavuttaa suorittamalla edellisten tutkinnon osien lisäksi ruokapalvelun osaamisalan pakolliset tutkinnon osat (Lounasruokien valmistus ja Annosruokien valmistus).

3.2. Alkoholijuomien anniskelu ja anniskeluravintolan vastaavan hoitajan pätevyys

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

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

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

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

Tutkintotodistuksessa kohtaan ”Ammattien harjoittamisesta johtuvat erityissäännöt”, tulee tehdä seuraava merkintä:

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto,

asiakaspalvelun osaamisala, *tarjoilija* tai

hotellipalvelun osaamisala, *vastaanottovirkailija*

Tutkinto antaa alkoholilain 21 b §:ssä tarkoitetun riittävän pätevyyden anniskeluravintolan vastaavan hoitajan tehtäviin.

4. 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 vapaaajan matkustajille ja liikematkustajille tarjotaan majoitus-, ravintola- ja viihdepalveluja. Osassa hotelleista on majoitus- ja ravitsemispalveluiden lisäksi myös kokousja 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 päivittaiset ruokailijaryhmät ovat koululaiset ja opiskelijat. Muita asiakasryhmiä ovat muun muassa päiväkodeissa, sairaaloissa, vanhainkodeissa, hoitolaitoksissa, puolustusvoimissa sekä eri työpaikkojen henkilöstöravintoloissa ruokailevat asiakkaat. Catering-alan yrityksissä toteutetaan myös juhla- ja pitopalveluita asiakkaiden yksilöllisten toivomusten mukaan. Näitä palveluita saa myös sekä ravintoloista että hotellien ravintoloista osana niiden muuta toimintaa. Ateriapalvelu kuljettaa aterioita asiakkaiden toimitiloihin, koteihin ja eri laitoksiin.

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

Matkustaja- ja rahtialuksissa laivatalous on työnä rinnastettavissa hotelli- ja ravintola-alaan. Laivan taloushenkilöstö vastaa miehistön ja matkustajien majoitusja 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.

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

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

Toimialan ja sen yritysten ja toimipaikkojen kasvun ja menestyksen edellytyksenä on hyvä liiketaloudellinen tulos. Sen syntymiseen vaikuttaa jokainen 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.

5. 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 työttyytyväisyyden 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 ammattiidentiteetti.

6. Tutkinnon 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.

Lisäksi ammatillisen peruskoulutuksen tavoitteena on antaa opiskelijalle valmiuksia yrittäjyyteen. Koulutuksen tavoitteena on myös tukea opiskelijoiden kehitystä hyväksi 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.

6.1. Asiakaspalvelun osaamisala

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.

6.2. Hotellipalvelun osaamisala

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

6.3. Ruokapalvelun osaamisala

Ruokapalvelun 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 anniskelumääräyksiä mukaisesti sekä noudattaa muita alan sopimuksia ja säädöksiä.

7. Elinikäisen oppimisen avaintaitojen kuvaus

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.

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 terveysliikunnan 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 sekä arvioi kriittisesti erilaisia mediatuotteita, käyttää mediaa ja viestintäteknologiaa sekä tuottaa media-aineistoa.

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.