

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon perusteet



Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon perusteet

Perustutkinnon suorittanut osaa

- toimia ravitsemisalan ruoanvalmistuksen tai asiakaspalvelun suunnittelu-, toteuttamis- ja myyntitehtävissä
- palvella suomalaisia ja ulkomaisia asiakkaita asiakaslähtöisesti
- hyödyntää ammattisanastoa vierailla kielillä ja kulttuurien tuntemusta
- toimia myynti- ja asiakaspalveluhenkisesti, laatu- ja tuloksellisesti, kannattavasti ja vastuullisesti ja hygieniavaatimusten sekä kestävä toimintatavan mukaisesti.

Perustutkinnossa voi erikoistua tarjoilu- tai ruoanvalmistustehtäviin.

Tutkinnon suorittanut **tarjoilija** osaa

- toimia asiakaspalvelijan tehtävissä erilaisin liikeideoin tai toiminta-ajatuksin toimivissa ravintoloissa tai julkisen sektorin toimipaikoissa
- kunnostaa asiakastiloja ja laittaa esille myytäviä tuotteita
- esitellä, myydä ja tarjoilla ruokia ja juomia.

Tutkinnon suorittanut **kokki** osaa

- toimia ruoanvalmistuksen tehtävissä erilaisin liikeideoin tai toiminta-ajatuksin toimivissa ravintoloissa tai julkisen sektorin toimipaikoissa
- valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa huomioiden erityisruokavaliot
- laittaa ruoan esille annoksittain tai suurelle joukolle.

Asiakaspalvelun osaamisalan suorittanut **tarjoilija** työskentelee ravintoloissa, henkilöstöravintoloissa, pubeissa, yökerhoissa, liikenneasemilla, kahviloissa, pikaruoka-, juhlapalvelu- tai matkailuyrityksissä sekä suurtalouden toimipaikoissa.

Ruokapalvelun osaamisalan suorittanut **kokki** työskentelee ravintoloissa, catering-alalla, henkilöstöravintoloissa, kahviloissa, juhla- ja pitopalveluissa, lasti- ja matkustajalaivoissa sekä suurkeittiöissä.

Perusteen nimi	Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon perusteet
Määräyksen diaarinumero	OPH-2707-2017
Koulutuskoodit	Ravintola- ja catering-alan perustutkinto (381142)
Osaamisalat	Asiakaspalvelun osaamisala (1797) Ruokapalvelun osaamisala (1798)
Tutkintonimikkeet	Tarjoilija (10067) Kokki (10140)
Voimaantulo	01.08.2018

SISÄLTÖ

1. Tutkinnon muodostuminen.	1
2. Tutkinnon osat.	4
2.1. 3D-tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 20 osp (106269).	4
2.2. Annosruokien ja juomien tarjoilu, 40 osp (106270).	6
2.3. Annosruokien valmistus, 25 osp (106271).	14
2.4. Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp (106272).	20
2.5. Huippuosaajana toimiminen, 15 osp (400010).	29
2.6. Juomien myynti ja tarjoilu, 25 osp (106273).	33
2.7. Kahvilapalvelut, 10 osp (106274).	39
2.8. Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp (106275).	45
2.9. Laivatalouspalvelut, 20 osp (106276).	50
2.10. Lounasruokien valmistus, 40 osp (106277).	58
2.11. Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 15 osp (106278).	65
2.12. Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 6 osp (400013).	70
2.13. Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 10 osp (106279).	80
2.14. Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen, 20 osp (106280).	86
2.15. Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp (106281).	90
2.16. Suurkeittiön ruokatuotanto, 25 osp (106282).	98
2.17. Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 25 osp (106283).	102
2.18. Tilaus- ja juhlatarjoilu, 25 osp (106284).	108
2.19. Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp (400011).	116
2.20. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp (400012).	119
2.21. Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen, 15 osp (106285).	179
2.22. Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen, 9 osp (400014).	185
2.23. Yrityksessä toimiminen, 15 osp (400009).	208
2.24. Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp (400008).	210
2.25. À la carte -ruoanvalmistus, 30 osp (106286).	212
2.26. À la carte -tarjoilu, 30 osp (106287).	218
3. Ammatinharjoittamisesta johtuvat erityissäännökset.	228
4. Arviointiasteikko.	229

1. Tutkinnon muodostuminen

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon laajuus on 180 osaamispistettä. Tutkinto muodostuu ammatillisista tutkinnon osista (145 osaamispistettä) ja yhteisistä tutkinnon osista (35 osaamispistettä). Tutkintoon sisältyy pakollinen tutkinnon osa, ravitsemispalveluissa toimiminen (20 osaamispistettä), kaksi osaamisalan pakollista tutkinnon osaa (yhteensä 65 osaamispistettä) ja valinnaisia tutkinnon osia 60 osaamispistettä.

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto sisältää kaksi osaamisalaa:

- asiakaspalvelun osaamisalan (tarjoilija) ja
- ruokapalvelun osaamisalan (kokki).

AMMATILLISET TUTKINNON OSAT 145 osp	
Pakollinen tutkinnon osa 20 osp	
Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp, P	
Asiakaspalvelun osaamisala 65 osp	
Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp, P	
Annosruokien ja juomien tarjoilu, 40 osp, P	
Ruokapalvelun osaamisala 65 osp	
Lounasruokien valmistus, 40 osp, P	
Annosruokien valmistus, 25 osp, P	
Valinnaiset tutkinnon osat 60 osp	
À la carte -ruoanvalmistus, 30 osp	
À la carte -tarjoilu, 30 osp	
Juomien myynti ja tarjoilu, 25 osp	
Kahvilapalvelut, 10 osp	
Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp	
Laivatalouspalvelut, 20 osp	
Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 15 osp	
Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 10 osp	
Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen, 20 osp	
Suurkeittiön ruokatuotanto, 25 osp	
3D-tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 20 osp	
Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 25 osp	
Tilaus- ja juhlatarjoilu, 25 osp	
Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen, 15 osp	
Huippuosaajana toimiminen, 15 osp	
Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp	
Yrityksessä toimiminen, 15 osp	
Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp	
Toisen osaamisalan pakollinen tutkinnon osa 20 osp	
<i>Tutkintoon voi sisällyttää toisen osaamisalan pakollisen tutkinnon osan tästä samasta perustutkinnosta. Riippumatta sisällytettävän tutkinnon osan laajuudesta, tutkinnon osan laajuus on tässä kohdassa enintään 20 osaamispistettä.</i>	
Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa 5-15 osp	
<i>Tutkinnon osa sisältää työelämän paikallisten tarpeiden mukaista osaamista, joka soveltuu useamman kuin yhden työpaikan tarpeisiin. Koulutuksen järjestäjä nimeää tutkinnon osan työelämän toimintakokonaisuuden pohjalta ja määrittää sille laajuuden osaamispisteinä. Koulutuksen järjestäjä määrittelee ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arvioinnin vastaavasti kuin ammatillisissa tutkinnon osissa.</i>	
Tutkinnon osa toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta 5-15 osp	

<i>Tutkintoon voi sisällyttää tutkinnon osan toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta. Riippumatta sisällytettävän tutkinnon osan laajuudesta, tutkinnon osan laajuus on tässä kohdassa enintään 15 osaamispistettä.</i>
Korkeakouluopinnot 5-15 osp <i>Tutkinnon osa sisältää ammatillista osaamista tukevia korkeakouluopintoja.</i>
Yhteisten tutkinnon osien osa-alueita, lukio-opintoja tai muita jatko-opintovalmiuksia tukevia opintoja 1-25 osp
YHTEISET TUTKINNON OSAT 35 OSP <i>Viestintä- ja vuorovaikutusosaamisen laajuus on vähintään 11 osaamispistettä, matemaattis-luonnontieteellisen osaamisen laajuus on vähintään 6 osaamispistettä ja yhteiskunta- ja työelämäosaamisen laajuus on vähintään 9 osaamispistettä. Lisäksi yhteisiin tutkinnon osiin tulee sisältyä valinnaisia osaamistavoitteita opiskelijan valitsemasta yhdestä tai useammasta yhteisestä tutkinnon osasta ja tutkinnon osan osa-alueelta tai osa-alueilta siten, että yhteisten tutkinnon osien 35 osaamispisteen laajuus täyttyy.</i>
Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp, P
Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 6 osp, P
Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen, 9 osp, P
Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet 9 osp <i>Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet voivat olla tutkinnon perusteissa määrättyjä tai koulutuksen järjestäjän päättämiä muita valinnaisia osaamistavoitteita, jotka tukevat kyseisen tutkinnon osan ja sen osa-alueiden tutkinnon perusteissa määrättyjä tavoitteita. Valinnaisiin osaamistavoitteisiin voidaan sisällyttää myös opiskelijan aiemmin hankkimaa osaamista, joka tukee kyseisen tutkinnon osan ja sen osa-alueiden tutkinnon perusteissa määrättyjä osaamistavoitteita.</i>

2. Tutkinnon osat

2.1. 3D-tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 20 osp (106269)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- tutustua tilausmääräyksiin ja käyttää 3D-tulostinta
- kertoa 3D-suklaan tai -sokerin tulostuksen tekniikat
- käyttää 3D-laitetta ja tehdä kyseisen tuotteen
- arvioida omaa osaamistaan.

Arviointi

Opiskelija tutustuu tilausmääräyksiin ja käyttää 3D-tulostinta.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• noudattaa työaikoja • suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten mukaan ohjattuna • tunnistaa, valitsee ja käsittelee tyypillisiä raaka-aineita toisen apuna • käyttää ja puhdistaa koneita, laitteita ja välineitä toisen apuna • tekee esivalmistustöitä työryhmän jäsenenä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• noudattaa työaikoja • suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten mukaan • tunnistaa, valitsee ja käsittelee tyypillisiä raaka-aineita • käyttää ja puhdistaa omatoimisesti tarvittavat koneet, laitteet ja välineet • tekee esivalmistustöitä omatoimisesti siten, että tuotteet pysyvät määriteltyjen tuotevaatimusten mukaisina
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• noudattaa työaikoja • suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten mukaan itsenäisesti ja suunnitelmallisesti • tunnistaa, valitsee ja käsittelee tyypillisiä raaka-aineita sujuvasti vaihtelevissa työtilanteissa • käyttää ja puhdistaa itsenäisesti tarvittavat koneet, laitteet ja välineet • tekee esivalmistustöitä ripeästi ja itsenäisesti siten, että tuotteet pysyvät määriteltyjen tuotevaatimusten mukaisina.

Opiskelija kertoo 3D-suklaan tai -sokerin tulostuksen tekniikat.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• valitsee oikean aihion toisen apuna • ymmärtää lujuusopin vaatimukset toisen apuna • ymmärtää periaatteet, mitä 3D-tulostuksella pystyy tekemään • hallitsee tulostettavan massan makua toisen apuna
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• piirtää tai lataa aihiot omatoimisesti • ymmärtää lujuusopin vaatimukset • tarvittaessa valitsee oikeanlaisen massan käytön (esimerkiksi esitemperoitu suklaa) • hallitsee tulostettavan massan makua ohjeen mukaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• piirtää tai lataa aihiot itsenäisesti ja innovatiivisesti • ymmärtää lujuusopin vaatimukset itsenäisesti • tarvittaessa osaa valita ja perustella oikeanlaisen massan käytön (esimerkiksi esitemperoitu suklaa) • hallitsee tulostettavan massan makua omatoimisesti.

Opiskelija käyttää 3D-laitetta ja tekee kyseisen tuotteen.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• käynnistää tai valmistelee laitteen toisen apuna • valitsee oikean tulostuspään toisen apuna • laittaa massan laitteen sisään • poistaa valmiin tuotteen laitteesta ja säilyttää sen oikeissa olosuhteissa • puhdistaa ja sammuttaa laitteen toisen apuna (laitteen alasajo) • tarvittaessa pakkaa tuotteen ohjeen mukaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• käynnistää tai valmistelee laitteen omatoimisesti • valitsee oikean tulostuspään omatoimisesti • laittaa massan laitteen sisään • poistaa valmiin tuotteen laitteesta ja säilyttää sen oikeissa olosuhteissa omatoimisesti • puhdistaa ja sammuttaa laitteen omatoimisesti (laitteen alasajo) • tarvittaessa pakkaa tuotteen omatoimisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• käynnistää tai valmistelee laitteen itsenäisesti • valitsee oikean tulostuspään itsenäisesti • laittaa massan laitteen sisään itsenäisesti • poistaa valmiin tuotteen laitteesta ja säilyttää sen oikeissa olosuhteissa itsenäisesti • puhdistaa ja sammuttaa laitteen itsenäisesti (laitteen alasajo) • tarvittaessa pakkaa tuotteen itsenäisesti ja innovatiivisesti.

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• testaa työryhmässä uutta tuotetta, arvioi sen toimivuutta ja kiinnostavuutta • arvioi suunnittelemansa työprosessin osa-alueita eri näkökulmista • toimii työryhmän kanssa asiallisesti ja kohteliaasti • arvioi omaa työtään • toimii kestävän toimintatavan mukaisesti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• testaa työryhmän kanssa uutta tuotetta, arvioi sen toimivuutta ja kiinnostavuutta omatoimisesti • arvioi omatoimisesti suunnittelemansa työprosessin osa-alueiden realistisuutta eri näkökulmista • toimii työryhmän kanssa asiallisesti ja kohteliaasti ottaen huomioon yksilöllisyyden • arvioi omaa työtään ja on halukas kehittämään toimintaansa • toimii kestävän toimintatavan mukaisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• testaa työryhmän kanssa uutta tuotetta, arvioi sen toimivuutta ja kiinnostavuutta sekä tekee työryhmässä tarvittavat tuotteistamiseen liittyvät korjaavat toimenpiteet • arvioi suunnittelemansa työprosessin osa-alueiden realistisuutta eri näkökulmista • toimii työryhmän kanssa joustavasti ja tilannetajuisesti kunnioittaen asiakkaiden yksilöllisyyttä sekä arvostaen työtänsä ja työyhteisöä • arvioi omaa työtään laatuvaatimusten mukaisesti ja kehittää toimintaansa • toimii kestävän toimintatavan mukaisesti.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla yrityksessä, jossa käytetään 3D-tulostusta. Opiskelija tuotteistaa työryhmässä kohderyhmälle sopivan myyntikelpoisen 3D-tulostetun tuotteen.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.2. Annosruokien ja juomien tarjoilu, 40 osp (106270)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- valmistautua työvuoroon ja ennakoida työtehtäviä
- esitellä, myydä ja tarjoilla ruokia ja juomia yksittäisille asiakkaille ja ryhmille
- toimia anniskelutehtävissä
- huolehtia koko asiakaspalveluprosessista
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- tehdä työvuoron tilityksen sekä ennakoida ja valmistella seuraavaa työvuoroa
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Opiskelija valmistautuu työvuoroon ja ennakoi työtehtäviä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• noudattaa työaikoja • suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä • on perehtynyt myytäviin tuotteisiin ja suosituksiin ja käyttää sopivia tarjoilutapoja • kattaa asiakaspöydät työpaikan ohjeen mukaisesti ja käsittelee astioita ja aterimia hygieenisesti • ennakoi tulevia asiakaspalvelutilanteita • tulkitsee tilausmääräyksiä tai varauksia • noudattaa työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja • noudattaa turvallisuusohjeita ja määräyksiä • tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• noudattaa työaikoja • suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti • on perehtynyt omatoimisesti myytäviin tuotteisiin, suosituksiin ja tarjoilutapoihin • kattaa omatoimisesti asiakaspöydät työpaikan ohjeen ja tilanteen mukaisesti ja käsittelee astioita ja aterimia hygieenisesti ja huolellisesti • ennakoi omatoimisesti ja asiakaslähtöisesti tulevia asiakaspalvelutilanteita • tulkitsee asianmukaisesti tilausmääräyksiä tai varauksia • noudattaa kannattavasti työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja • noudattaa turvallisuusohjeita ja määräyksiä • tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• noudattaa työaikoja • suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä itsenäisesti ja tarkoituksenmukaisesti • on perehtynyt itsenäisesti ja omatoimisesti myytäviin tuotteisiin, suosituksiin, varauksiin ja tarjoilutapoihin • kattaa itsenäisesti ja ammattimaisesti asiakaspöydät työpaikan ohjeen ja tilanteen mukaisesti ja käsittelee astioita ja aterimia hygieenisesti ja huolellisesti • ennakoi itsenäisesti ja asiakaslähtöisesti sekä oma-aloitteisesti tulevia asiakaspalvelutilanteita • tulkitsee luotettavasti ja toimii tilausmääräyksiä tai varausten mukaisesti • noudattaa itsenäisesti ja vastuullisesti työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja • noudattaa turvallisuusohjeita ja määräyksiä • tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Opiskelija esittelee, myy ja tarjoilee ruokia ja juomia yksittäisille asiakkaille ja ryhmille.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• noudattaa työjärjestystä ja aikataulua ohjeen mukaan • esittelee toisen apuna asiakkaille ruokailutilanteeseen ja ruokiin sopivia juomia sekä kertoo tuotteiden alkuperästä • on perehtynyt ohjeen mukaan gastronomiseen perussanastoon siten, että tulkitsee ruokalistan termejä asiakkaille • esittelee, myy, ottaa tilauksia ja tarjoilee annosruokia ja juomia asiakkaille ja eri asiakasryhmille työryhmän jäsenenä • kertoo asiakkaille ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille • huomioi ohjattuna asiakaskohtaiset tarpeet ja rajoitteet • käyttää tarjoilussa ruokalajeihin, juomiin ja tarjoilutapaan soveltuvia välineitä • tarjoilee lautasannoksia • käyttää ohjeistettuna tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä • noudattaa työryhmän jäsenenä tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria • toimii työryhmän jäsenenä ruokaravintolan asiakaspalvelutehtävissä • auttaa pyydettyäessä muiden työpisteiden tehtävissä • toimii ohjeen mukaan arvo- ja laatuvaatimusten mukaisesti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• noudattaa työjärjestystä ja ajoitusta omatoimisesti • esittelee asiakkaille sujuvasti ruokailutilanteeseen ja ruokiin sopivia juomia sekä kertoo tuotteiden alkuperästä • on perehtynyt omatoimisesti gastronomiseen perussanastoon siten että, tulkitsee ruokalistan termejä asiakkaille • esittelee ja myy aktiivisesti, ottaa tilauksia ja tarjoilee annosruokia ja juomia asiakkaille ja asiakasryhmille huomioiden heidän tarpeensa • kertoo asiakkaille luontevasti ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille • huomioi omatoimisesti asiakaskohtaiset tarpeet ja rajoitteet • käyttää omatoimisesti tarjoilussa ruokalajeihin, juomiin ja tarjoilutapaan soveltuvia välineitä • tarjoilee sujuvasti lautasannoksia ja käyttää tarjotinta tarvittavissa tilanteissa • käyttää tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä • noudattaa omatoimisesti tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria • toimii luontevasti ajankäytön ja muut resurssit huomioiden • toimii aktiivisena työryhmän jäsenenä ruokaravintolan asiakaspalvelutehtävissä ja auttaa muiden työpisteiden tehtävissä • toimii omatoimisesti arvo- ja laatuvaatimusten mukaisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• noudattaa työjärjestystä ja ajoitusta sujuvasti asiakkaiden tilausten ja tarpeiden mukaisesti • esittelee aktiivisesti ja oma-aloitteisesti asiakkaille ruokailutilanteeseen ja ruokiin sopivia juomia sekä kertoo luontevasti tuotteiden alkuperästä

	• on perehtynyt omatoimisesti gastronomiseen perussanastoon ja tulkitsee arvo- ja laatuvaatimusten mukaisesti ruokalistan termejä asiakkaille • esittelee ja myy asiantuntevasti, ottaa tilauksia ja tarjoilee annosruokia ja juomia asiakkaille ja asiakasryhmille huomioiden heidän tarpeensa • suosittelee itsenäisesti tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille sopivia vaihtoehtoja • yhdistelee ja osaa soveltaa omatoimisesti ruoka- ja juomatuotteita ateriakokonaisuuksiksi • huomioi itsenäisesti ja omatoimisesti asiakaskohtaiset tarpeet ja rajoitteet • käyttää ja soveltaa itsenäisesti tarjoilussa ruokalajeihin, juomiin ja tarjoilutapaan soveltuvia välineitä sujuvasti • tarjoilee itsenäisesti lautasannoksia, käyttää sujuvasti tarjotinta ja toimii tarvittaessa vaitarjoilussa yhteistyössä keittiöhenkilöstön kanssa tilanteen mukaan • käyttää itsenäisesti ja omatoimisesti tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä • noudattaa omatoimisesti tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria • toimii oma-aloitteisesti ja itsenäisesti ajankäytön ja muut resurssit huomioiden ja yrityksen tai organisaation tuloksellisuutta edistävasti • toimii aktiivisena ja positiivisena työryhmän jäsenenä ruokaravintolan asiakaspalvelutehtävissä • havaitessaan tarvetta auttaa myös muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti • toimii itsenäisesti arvo- ja laatuvaatimusten mukaisesti.
--	---

Opiskelija toimii anniskelutehtävissä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti työryhmän jäsenenä • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii itsenäisesti asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• toimii ammattitaitoisesti asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle.

Opiskelija huolehtii koko asiakaspalveluprosessista.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• ottaa asiakkaita vastaan ystävällisesti palvelumallin mukaisesti työryhmän jäsenenä • käyttää erilaisia tarjoilutekniikoita ja käyttää tarjotinta tarvittaessa • tietää käytetyimmät pöytämuodot ja liinoittaa ne ohjattuna • käyttää kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita tavanomaisilla maksutavoilla • perehtyy alan kustannusrakenteeseen ja toimii ohjattuna kustannustehokkaasti • on tietoinen keskeisten tuotteiden hinnoitteluperiaatteista ja laskuttaa asiakkaita • tietää kansainvälisiä kulttuureja ja käytöstapoja sekä etiketin • on mukana ratkaisemassa tilanneherkkiä asiakastilanteita toisten kanssa • auttaa muiden työpisteiden työtehtävissä työryhmän jäsenenä • ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää asiakkaita sekä toivottaa tervetulleeksi uudelleen • tutustuu toisen apuna ravintolan erilaisiin asiakaspalautekanaviin
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• ottaa asiakkaat vastaan ystävällisesti ja sujuvasti palvelumallin mukaisesti • käyttää erilaisia tarjoilutekniikoita ja käyttää tarjotinta omatoimisesti • tietää käytetyimmät pöytämuodot ja liinoittaa ne omatoimisesti • käyttää omatoimisesti kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita erilaisilla maksutavoilla • perehtyy alan kustannusrakenteeseen ja toimii kustannustehokkaasti • on tietoinen keskeisten tuotteiden hinnoitteluperiaatteista ja laskuttaa asiakkaita omatoimisesti • kertoo kattavasti kansainvälisistä kulttuureista ja käytöstavoista sekä etiketistä • tunnistaa ongelmatilanteita ja on mukana ratkaisemassa tilanneherkkiä asiakastilanteita • auttaa omatoimisesti muiden työpisteiden työtehtävissä • ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista omatoimisesti, kiittää asiakkaita ja toivottaa tervetulleeksi uudelleen sekä välittää palautteen esimiehille • tutustuu aktiivisesti ravintolan erilaisiin asiakaspalautekanaviin
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• ottaa omatoimisesti, ystävällisesti ja aktiivisesti asiakkaita vastaan palvelumallin mukaisesti • käyttää erilaisia tarjoilutekniikoita ja käyttää tarjotinta sujuvasti • tietää käytetyimmät pöytämuodot ja liinoittaa ne ammattimaisesti • käyttää omatoimisesti ja itsenäisesti kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita erilaisilla maksutavoilla • perehtyy alan kustannusrakenteeseen itsenäisesti ja toimii kustannustehokkaasti työssään • hinnoittelee tuotteita ohjeiden mukaan ja laskuttaa asiakkaita itsenäisesti

	- tuntee ja tietää etiketin sekä soveltaa työssään kansainvälisiä kulttuureja ja käytöstapoja - ennakoi ja tunnistaa ongelmatilanteita sekä niiden ratkaisutapoja ja on mukana ratkaisemassa tilanneherkkiä asiakastilanteita - toimii itsenäisesti paineen alaisena jatkuvasti muuttuvissa tilanteissa sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan - havaitessaan tarvetta auttaa aktiivisesti muita, auttaa myös muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti oma-aloitteisesti - edesauttaa omalla työllään palvelukokonaisuuden onnistumista tiedottamalla ja toimimalla yhteistyössä toisten työntekijöiden kanssa - hankkii aktiivisesti ja oma-aloitteisesti palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää asiakkaita ja toivottaa tervetulleeksi uudelleen sekä välittää palautteen esimiehille - tutustuu omatoimisesti ja aktiivisesti ravintolan erilaisiin asiakaspalautekanaviin.
--	--

Opiskelija hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa.

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.

Opiskelija tekee työvuoron tilityksen sekä ennakoi ja valmistelee seuraavaa työvuoroa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• tekee ohjattuna vuoronvaihdon tehtävät ravintolan toimintatavan mukaisesti • rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita • tilittää ohjattuna myynnin • tiedottaa muutoksista ja toiveista muille työntekijöille • ylläpitää työryhmän jäsenenä työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota toisen apuna • päivittää toimipisteen sosiaalisen median kanavia toisen apuna • tietää ja käyttää ravintolan varaus- ja palautekanavia toisen apuna
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• tekee omatoimisesti vuoronvaihdon tehtävät ravintolan toimintatavan mukaisesti • rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita joutuisasti • tilittää omatoimisesti myynnin • tiedottaa luontevasti muutoksista ja toiveista muille työntekijöille • ylläpitää luotettavasti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota omatoimisesti • päivittää tarvittaessa toimipisteen sosiaalisen median kanavia • tietää ja käyttää ravintolan varaus- ja palautekanavia omatoimisesti • kertoo omatoimisesti, tuoko sosiaalisen median kanavat ravintolan asiakaspalvelussa lisäarvoa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• tekee pääosin itsenäisesti vuoronvaihdon tehtävät ravintolan toimintatavan mukaisesti • rekisteröi itsenäisesti ja omatoimisesti myyntiä ja laskuttaa asiakkaita nopeasti vaihtelevissa työtilanteissa • tilittää itsenäisesti myynnin • tiedottaa luontevasti ja omatoimisesti muutoksista ja toiveista muille työntekijöille • edesauttaa omatoimisesti omalla työllään palvelukokonaisuuden onnistumista tiedottamalla ja toimimalla aktiivisesti yhteistyössä toisten työntekijöiden kanssa • ylläpitää itsenäisesti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa itsenäisesti sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota • päivittää ja kommentoi omatoimisesti toimipisteen sosiaalisen median kanavia sekä korjaa tarvittaessa tuotoksia • tietää ja käyttää ravintolan median varaus- ja palautekanavia • kertoo luontevasti, tuoko sosiaalisen median kanavat ravintolan asiakaspalvelussa lisäarvoa.

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• ottaa vastaan palautetta tiimin jäsenenä • arvioi toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan ohjattuna • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti • arvioi omatoimisesti omaa ammatillista kehittymistään • toimii omatoimisesti uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa joustavasti • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti • arvioi realistisesti omaa ammatillista kehittymistään • työn muuttuessa toimii itsenäisesti ja omatoimisesti tilanteen mukaan sekä muuttaa luontevasti työtapojaan • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla asiakaspalvelu- ja anniskelutehtävissä ruokaravintolassa, jossa hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, esittelee, myy, ottaa tilauksia ja tarjoilee asiakkaiden tilaamia ruoka-annoksia ja juomia, toimii alkoholin anniskelutehtävissä, rekisteröi ja tilittää myynnin sekä laskuttaa asiakkaita.

Anniskeluosaamisen ammattitaitovaatimuksista ei voida poiketa eikä anniskeluosaamisen arviointia voida mukauttaa.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

Opiskelija osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin mukaisesti.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.3. Annosruokien valmistus, 25 osp (106271)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- aikatauluttaa ja suunnitella päivittäiset työtehtävänsä
- valmistaa ruoka-annoksia asiakkaiden tilauksesta
- toimia liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisessa asiakaspalvelussa
- valmistautua vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Opiskelija aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• noudattaa työaikoja • suunnittelee, esivalmistee, rytmittää ja ajoittaa työvuoronsa työtehtäviä työryhmän jäsenenä • noudattaa omavalvonnan ohjeita ja seuraa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa ja varastoinnissa • noudattaa työpaikan turvallisuusmääräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille • noudattaa kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja • tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• noudattaa työaikoja • suunnittelee, esivalmistee ja ajoittaa omatoimisesti työvuoronsa työtehtävät asiakasmäärien ja tilausmääräysten mukaisesti • noudattaa sujuvasti omavalvonnan ohjeita ja seuraa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa ja varastoinnissa • noudattaa työpaikan turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita omatoimisesti • noudattaa omatoimisesti kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja • tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• noudattaa työaikoja • suunnittelee, esivalmistee ja ajoittaa itsenäisesti ja omatoimisesti työvuoronsa työtehtävät asiakasmäärien ja tilausmääräysten mukaisesti • noudattaa omatoimisesti omavalvonnan ohjeita ja seuraa ja dokumentoi vastuullisesti lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa ja varastoinnissa • toimii oma-aloitteisesti ajankäytön ja muut resurssit huomioiden työpaikan tuloksellisuutta edistävästi • noudattaa vastuullisesti turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita sekä tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä • noudattaa kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja • tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa ja toimii niiden mukaan tarvittaessa.

Opiskelija valmistaa ruoka-annoksia asiakkaiden tilauksesta.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• toimii työryhmän jäsenenä ravintolan ruoanvalmistustehtävissä • tarvitsee ohjausta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa • auttaa pyydettyäessä muiden työpisteiden tehtävissä • tunnistaa ja käyttää annosruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua toisen apuna • käyttää ja puhdistaa annosruokien valmistukseen soveltuvia koneita, laitteita ja välineitä • esivalmistaa eri menetelmillä komponentteja annoksiin tai menukokonaisuuksiin tarviton ajoittain ohjausta • esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille ruokalajeja annoskorttien mukaan • toimii ohjeen mukaan kannattavasti ja taloudellisesti ja ottaa huomioon hävikin annosruokia esivalmistaessa ja valmistaessa • kokoaa ohjeistettuna asiakkaiden tilauksien mukaisia ruoka-annoksia • muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioannoksia asiakkaiden tarpeen mukaan vastaavista annoskokonaisuuksista
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii aktiivisena työryhmän jäsenenä ravintolan ruoanvalmistustehtävissä • toimii uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa joustavasti ja omatoimisesti • auttaa muiden työpisteiden tehtävissä • tunnistaa ja käyttää annosruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua omatoimisesti • käyttää sekä puhdistaa omatoimisesti annosruokien valmistukseen soveltuvia koneita, laitteita ja välineitä • esivalmistaa omatoimisesti eri menetelmillä komponentteja annoksiin tai menukokonaisuuksiin • esivalmistaa ja valmistaa asiakkaiden tilauksien mukaisia eri menetelmillä erilaisille asiakasryhmille maukkaita, ravitsevia ja tasalaatuisia annosruokia annoskortin tai ohjeen mukaan • toimii omatoimisesti kannattavasti ja taloudellisesti ja ottaa huomioon hävikin annosruokia esivalmistaessa ja valmistaessa • kokoaa omatoimisesti asiakkaiden tilauksien mukaisia ruoka-annoksia annoskokoja noudattaen siististi ja viimeistellysti • kokoaa ohjeiden mukaan asiakkaiden tilauksien mukaisia ruoka-annoksia ottaen huomioon tuotteiden maun, värin, rakenteen, annoskoon ja asettelun • muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioannoksia asiakkaiden tarpeen mukaan vastaavista annoskokonaisuuksista
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• toimii aktiivisena ja positiivisena työryhmän jäsenenä ravintolan ruoanvalmistustehtävissä • toimii itsenäisesti paineenalaisena jatkuvasti muuttuvissa tilanteissa sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan • havaitessaan tarvetta auttaa myös muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti • valitsee ja käyttää itsenäisesti annosruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua • käyttää sekä puhdistaa itsenäisesti annosruokien valmistukseen soveltuvia koneita, laitteita ja välineitä

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • esivalmistaa itsenäisesti eri menetelmillä komponentteja annoksiin tai menukokonaisuuksiin • esivalmistaa ja valmistaa itsenäisesti eri menetelmillä erilaisille asiakasryhmille maukkaita, ravitsevia ja tasalaatuisia annosruokia annoskortin tai ohjeen mukaan • laittaa asiakkaiden tilauksien mukaisia annosruokia esille annoskokoja noudattaen tilaisuuden luonteen mukaan, viimeistellysti, tasalaatuisesti ja sovitun tarjoilutavan mukaan • toteuttaa itsenäisesti annoksen kokoamisen perusperiaatteita • kokoaa itsenäisesti asiakkaiden tilauksien mukaisia ruoka-annoksia ottaen huomioon tuotteiden maun, värin, rakenteen, muodon, annoskoon ja asettelun • kokoaa ravitsemussuositusten mukaisia annoksia itsenäisesti • muuntaa ja valmistaa itsenäisesti erityisruokavalioannoksia asiakkaiden tarpeen mukaan • toimii kannattavasti ja taloudellisesti ja ennakoi hävikkiä • vähentää omatoimisesti keittiön energian, veden ja kemikaalien kulutusta sekä jätteiden syntyä ja kuljetuksia. |
|--|---|

Opiskelija toimii liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisessa asiakaspalvelussa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• selvittää toisen apuna erilaisia asiakaspalaute- ja sosiaalisen median kanavia • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota • ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista ja kiittää asiakkaita • palvelee asiakkaita tasavertaisesti • huolehtii ohjattuna asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään • perehtyy toisen apuna työpaikan tuotteiden kustannusrakenteeseen
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• selvittää omatoimisesti erilaisia asiakaspalaute- ja sosiaalisen median kanavia • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota • kertoo, tuoko sosiaalisen median kanavat yritykselle asiakaspalvelussa lisäarvoa • ottaa omatoimisesti vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää asiakasta ja välittää palautteen esimiehille • palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot • huolehtii ohjeen mukaan asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään • perehtyy omatoimisesti työpaikan tuotteiden kustannusrakenteeseen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• selvittää itsenäisesti ja oma-aloitteisesti erilaisia asiakaspalaute- ja sosiaalisen median kanavia • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota • kertoo omatoimisesti, tuoko sosiaalisen median kanavat yritykselle asiakaspalvelussa lisäarvoa • palvelee asiakkaita tasavertaisesti ja hienotunteisesti ottaen huomioon kulttuurierot • hankkii aktiivisesti palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää asiakasta sekä välittää palautteen esimiehille • huolehtii itsenäisesti asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään • perehtyy oma-aloitteisesti ja itsenäisesti työpaikan tuotteiden kustannusrakenteeseen.

Opiskelija valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• huolehtii työryhmän jäsenenä työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä • hoitaa astiahuollon tehtävät ja lajittelee jätteet kestävän kehityksen mukaisesti • tiedottaa ohjeen mukaan mahdollisista muutoksista ja toiveista muille työntekijöille • tekee vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä työpaikan toimintatavan mukaisesti • toimii ergonomisesti ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• huolehtii omatoimisesti työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä • hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti ja lajittelee jätteet kestävän kehityksen mukaisesti • tiedottaa omatoimisesti mahdollisista muutoksista ja toiveista muille työntekijöille • tekee omatoimisesti vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyvät tehtävät työpaikan toimintatavan mukaisesti • toimii ergonomisesti ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta omatoimisesti ja samalla käyttää laitteita energiaa vähentäen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• huolehtii oma-aloitteisesti ja itsenäisesti työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä • hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti muun työn lomassa ja lajittelee jätteet vastuullisesti kestävän kehityksen mukaisesti • edesauttaa omalla työllään palvelukokonaisuuden onnistumista omatoimisesti tiedottamalla ja toimimalla yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa • tekee pääosin itsenäisesti vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyvät esivalmistelutehtävät työpaikan toimintatavan mukaisesti • ylläpitää aktiivisesti toiminta- ja työkykyä työssään toimien ergonomisesti ja samalla käyttää laitteita energiaa vähentäen • noudattaa vastuullisesti turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita sekä tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä.

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan toisen apuna • ottaa vastaan ja antaa rakentavaa palautetta omasta tekemisestään toisen apuna • ottaa vastuun omasta työpanoksestaan työryhmän jäsenenä • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• arvioi omatoimisesti oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla • ottaa vastaan ja antaa rakentavaa palautetta omasta tekemisestään omatoimisesti • noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön, jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden omatoimisesti • ottaa vastuun omasta työpanoksestaan työyhteisössä • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• arvioi itsenäisesti ja oma-aloitteisesti oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla vastuullisesti • ottaa vastaan ja antaa rakentavaa palautetta omasta tekemisestään omatoimisesti ja sujuvasti • noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden omatoimisesti ja vastuullisesti • tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä oma-aloitteisesti • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ruokaravintolan tai henkilöstöravintolan ruoanvalmistustehtävissä tai suurkeittiön edustusruoanvalmistuksessa yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille asiakkaiden tilaamia ruoka-annoksia, suunnittelee ja aikatauluttaa työtehtävänsä, noudattaa omavalvontasuunnitelmaa sekä osallistuu asiakaspalveluun.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.4. Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp (106272)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- valmistautua työvuoroon
- palvella asiakkaita, myydä ruokia ja juomia
- toimia anniskelutehtävissä
- huolehtia asiakkaiden viihtyvyydestä ja palvelukokemuksesta

- rekisteröidä myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- tehdä työvuoron tilityksen ja valmistella seuraavaa työvuoroa
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Opiskelija valmistautuu työvuoroon.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• noudattaa työaikoja • suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjeen mukaan • valmistautuu työryhmän jäsenenä asiakaspalvelutehtäviin varausten mukaisesti • laittaa esille linjaston tai noutopöydän välineistön tai varaa valmiiksi pöytiintarjoilussa tarvittavat välineet • laittaa esille ohjeen mukaisesti linjaston tai noutopöydän ruokia ja juomia tai valmistautuu ruokien ja juomien pöytiintarjoiluun • noudattaa työpaikan turvallisuusohjeita ja -määräyksiä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• noudattaa työaikoja • suunnittelee ja aikatauluttaa omatoimisesti työvuoronsa tehtäviä työpaikan toimintatavan mukaan • laittaa esille omatoimisesti linjaston tai noutopöydän välineistön tai varaa valmiiksi pöytiintarjoilussa tarvittavat välineet • laittaa esille omatoimisesti linjaston tai noutopöydän ruokia ja juomia tai valmistautuu ruokien ja juomien pöytiintarjoiluun • noudattaa työpaikan turvallisuusohjeita ja -määräyksiä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• noudattaa työaikoja • suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä itsenäisesti ja oma-aloitteisesti • laittaa itsenäisesti esille linjaston tai noutopöydän välineistön tai varaa valmiiksi pöytiintarjoilussa tarvittavat välineet • laittaa itsenäisesti ja sujuvasti esille linjaston tai noutopöydän ruokia ja juomia tai valmistautuu ruokien ja juomien pöytiintarjoiluun • noudattaa työpaikan turvallisuusohjeita ja -määräyksiä.

Opiskelija palvelee asiakkaita, myy ruokia ja juomia.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä kohteliaasti työryhmän jäsenenä, mutta tarvitsee välillä ohjausta • on perehtynyt työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että esittelee, myy ja tarjoilee keskeisiä tuotteita ja palveluja • on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja ohjatusti hyödyntää niitä • hoitaa ruokatarjoilua noutopöydästä, linjastosta tai tarjoilee ruokia pöytiin • pitää huolen myytävien tai tarjottavien tuotteiden laadusta ja riittävydestä • käyttää tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä • toimii tilausmääräyksien tai varausten mukaisesti ja toimii ohjeiden mukaan työtilanteissa • toimii aikataulun mukaan, mutta tarvitsee välillä apua • toimii laatuvaatimuksien mukaisesti • on perehtynyt erityisruokavalioihin ja tuotevalikoimaan kuuluiin ruoka- ja juomat tuotteisiin siten, että kertoo 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 myytävien tuotteiden ravitsemuksesta ja terveellisyydestä • toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti • toimii työtehtävissä työturvallisten ja ergonomisten työtapojen mukaisesti • työskentelee työryhmän jäsenenä ja tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• huomioi omatoimisesti asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä kohteliaasti • on perehtynyt omatoimisesti työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että sujuvasti esittelee, myy ja tarjoilee keskeisiä tuotteita ja palveluja • on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja omatoimisesti hyödyntää monipuolisia sosiaalisen median kanavia • hoitaa omatoimisesti ruokatarjoilua noutopöydästä, linjastosta tai tarjoilee ruokia pöytiin • pitää omatoimisesti huolen myytävien tai tarjottavien tuotteiden laadusta ja riittävydestä • käyttää tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia soveltuvia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä • toimii tilausmääräyksien tai varausten mukaisesti ja pystyy toimimaan omatoimisesti työtilanteissa • toimii omatoimisesti aikataulun mukaan • toimii omatoimisesti yhtenäisten laatuvaatimuksien mukaisesti • on perehtynyt omatoimisesti erityisruokavalioihin ja tuotevalikoimaan kuuluiin ruoka- ja juomat tuotteisiin siten, että kertoo luotettavasti tarjolla olevien ruokien soveltuvuudesta erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille

	• kertoo asiakkaille tuotteiden sisältämien raaka-aineiden ja juomien alkuperästä • on perehtynyt omatoimisesti terveellisen ravitsemuksen ja ruokavalion periaatteisiin siten, että kertoo myytävien tuotteiden ravitsemuksesta ja terveellisyydestä • toimii luontevasti hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti • toimii työtehtävissä työturvallisten ja ergonomisten työtapojen mukaisesti • työskentelee työryhmän jäsenenä ja tekee vastuullaan olevat tehtävät
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• huomioi itsenäisesti asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä kohteliaasti ja ystävällisesti • on perehtynyt työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että itsenäisesti ja aktiivisesti esittelee, myy ja tarjoilee keskeisiä tuotteita ja palveluja • on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja itsenäisesti hyödyntää monipuolisia sosiaalisen median kanavia • hoitaa ripeästi ruokatarjoilua noutopöydästä, linjastosta tai tarjoilee ruokia pöytiin • ennakoi ja pitää huolen myytävien tai tarjottavien tuotteiden laadusta ja riittävydestä • käyttää tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia soveltuvia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä • toimii omatoimisesti tilausmääräyksien tai varausten mukaisesti • toimii itsenäisesti aikataulun mukaan • toimii omatoimisesti yhtenäisten laatuvaatimusten mukaisesti • on perehtynyt oma-aloitteisesti erityisruokavalioihin ja tuotevalikoimaan kuuluviin ruoka- ja juomatuotteisiin siten, että kertoo luotettavasti tarjolla olevien ruokien soveltuvuudesta erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille • kertoo asiantuntevasti tuotteiden sisältämien raaka-aineiden ja juomien alkuperästä • on perehtynyt itsenäisesti terveellisen ravitsemuksen ja ruokavalion periaatteisiin siten, että kertoo asiantuntevasti myytävien tuotteiden ravitsemuksesta ja terveellisyydestä • toimii luontevasti hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti • toimii työtehtävissä työturvallisten ja ergonomisten työtapojen mukaisesti • työskentelee itsenäisesti ja oma-aloitteisesti ja selviytyy ammattimaisesti vastuullaan olevista työtehtävistä.

Opiskelija toimii anniskelutehtävissä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti työryhmän jäsenenä • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii itsenäisesti asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• toimii ammattitaitoisesti asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle.

Opiskelija huolehtii asiakkaiden viihtyvyydestä ja palvelukokemuksesta.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista ja kiittää asiakkaita ystävällisesti • käsittelee tai välittää palautteet eteenpäin ohjeistuksen mukaisesti • selvittää toisen apuna erilaisia asiakaspalautte- ja sosiaalisen median kanavia • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota ohjeen mukaan • kertoo toisen apuna, tuoko sosiaalisen median kanavat yritykselle asiakaspalvelussa lisäarvoa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• ottaa omatoimisesti vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista ja kiittää asiakkaita ystävällisesti • käsittelee tai välittää palautteet eteenpäin oma-aloitteisesti • selvittää omatoimisesti erilaisia asiakaspalautte- ja sosiaalisen median kanavia • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota työryhmän jäsenenä • kertoo omatoimisesti tuoko, sosiaalisen median kanavat yritykselle asiakaspalvelussa lisäarvoa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• hankkii omatoimisesti ja itsenäisesti asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista sekä kiittää asiakasta • välittää itsenäisesti palautteet eteenpäin toimintatavan mukaan • selvittää itsenäisesti ja oma-aloitteisesti erilaisia asiakaspalautte- ja sosiaalisen median kanavia • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota omatoimisesti • kertoo aktiivisesti ja itsenäisesti, tuoko sosiaalisen median kanavat yritykselle asiakaspalvelussa lisäarvoa.

Opiskelija rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• käyttää kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita tavanomaisilla maksutavoilla tarviton ajoittain ohjausta • tunnistaa erilaisia maksuvälineitä ja maksutapoja sekä käsittelee niitä ohjattuna • on tietoinen keskeisten tuotteiden hinnoitteluperiaatteista
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• käyttää kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita sujuvasti yleisillä maksutavoilla • tunnistaa erilaiset maksutavat ja maksuvälineet omatoimisesti sekä tietää eri maksuvälineiden vastaanottamiseen liittyvät toimintatavat ja turvallisuusohjeet • käsittelee omatoimisesti erilaisia maksuvälineitä • tietää keskeisten tuotteiden hinnoitteluperiaatteet
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• käyttää itsenäisesti kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita itsenäisesti käytössä olevilla maksutavoilla • tunnistaa sujuvasti erilaiset maksutavat ja maksuvälineet sekä tietää eri maksuvälineiden vastaanottamiseen liittyvät toimintatavat ja turvallisuusohjeet • käsittelee itsenäisesti erilaisia maksuvälineitä • tietää kattavasti keskeisten tuotteiden hinnoitteluperiaatteet.

Opiskelija hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa.

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin sekä selviytyy muista tehtävistä yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	hoitaa palvelutilanteen ja muita tehtäviä koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.

Opiskelija tekee työvuoron tilityksen ja valmistelee seuraavaa työvuoroa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• seuraa tilityksen tekoa • siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja huomioiden seuraavan työvuoron varaukset • lajittelee jätteet ohjeen mukaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• tilittää toisen apuna • siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja omatoimisesti huomioiden seuraavan työvuoron varaukset ja ennakotyöt • lajittelee jätteet omatoimisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• tilittää päivän myynnin itsenäisesti • siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja itsenäisesti huomioiden ja ennakoiden seuraavan työvuoron varaukset • lajittelee jätteet omatoimisesti ja itsenäisesti.

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa • työskentelee työryhmän jäsenenä • tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta • arvioi ohjattuna omaa toimintaansa • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii vastuullisesti ja omatoimisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan • työskentelee omatoimisesti työryhmän jäsenenä • tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti ja omatoimisesti ottaen työssään huomioon seuraavan työvuoron • arvioi omatoimisesti toimintaansa • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• toimii vastuullisesti ja oma-aloitteisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti • työskentelee itsenäisenä ja aktiivisena työryhmän jäsenenä • toimii vastuullisesti, auttaa muita aktiivisesti ja ottaa työssään huomioon seuraavan työvuoron • arvioi omatoimisesti omaa toimintaansa ammattilaisena • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravitsemis- tai catering-alan asiakaspalvelu- ja anniskelutehtävissä yhteistyössä 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.

Anniskeluosaamisen ammattitaitovaatimuksista ei voida poiketa eikä anniskeluosaamisen arviointia voida mukauttaa.

Opiskelija osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin mukaisesti.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.5. Huippuosaajana toimiminen, 15 osp (400010)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- arvioida ja kehittää omaa osaamistaan ja työympäristöään
- työskennellä alan huippuosaamista vaativissa tehtävissä
- huomioida huipputuotannon, -tuotteen tai -palvelun laatuvaatimukset
- toimia alan verkostoissa ja yhteistyössä asiakkaan kanssa.

Arviointi

Opiskelija arvioi ja kehittää omaa osaamistaan ja työympäristöään.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• arvioi työnsä onnistumista ja omaa osaamistaan • kehittää osaamistaan ja työtapojaan • laatii itselleen yksilöllisen kehityssuunnitelman • sopeutuu muutoksiin ja työskentelee pitkäjänteisesti huipputaamista vaativissa työtehtävissä • kehittää työympäristöään yhdessä muiden kanssa • toimii luontevasti osana tiimiä ja sopeutuu työyhteisöön
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• arvioi realistisesti työnsä onnistumista ja omaa osaamistaan sekä perustelee arviotaan • kehittää aktiivisesti osaamistaan ja työtapojaan • laatii itselleen yksilöllisen kehityssuunnitelman niin, että se tukee kasvua alan huipputaamattilaiseksi • sopeutuu nopeasti muutoksiin ja työskentelee pitkäjänteisesti työtään kehittäen huipputaamista vaativissa työtehtävissä • tukee yhdessä muiden kanssa työympäristön kehittämistä huipputaamisen vaatimalle tasolle • toimii aktiivisesti osana tiimiä ja sopeutuu hyvin työyhteisöön
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• arvioi realistisesti työnsä onnistumista ja omaa osaamistaan sekä perustelee arviotaan ja määrittelee kehittämistarpeitaan • kehittää aktiivisesti osaamistaan ja työtapojaan haastavien työtehtävien tasolle • uudistaa aktiivisesti omaa osaamistaan niin, että se tukee kasvua alan huipputaamattilaiseksi • ennakoii muutoksia, jotta voi helpommin sopeutua niihin ja työskentelee pitkäjänteisesti työtään itseään kehittäen huipputaamista vaativissa tehtävissä • arvioi työympäristöään ja antaa siihen kehitysehdotuksia ja palautetta • toimii huipputaamattilaisena tiimissä ja jakaa aktiivisesti osaamistaan muille.

Opiskelija työskentelee alan huippuosaamista vaativissa tehtävissä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• käyttää omatoimisesti työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja • työskentelee huolellisesti • hankkii ja käyttää työssä tarvittavaa tietoa omatoimisesti ja kysyy tarvittaessa neuvoa • toimii aika- ja muut käytettävissä olevat resurssit huomioiden kustannustehokkaasti ja tuloksellisesti • toimii työssään edistään pysyviä asiakassuhteita • käyttäytyy työpaikan sääntöjen mukaisesti ja noudattaa työaikoja • toimii vastuullisesti ja noudattaa alan ammattieettisiä periaatteita • ottaa vastuun oman toimintansa työturvallisuudesta ja noudattaa työturvallisuusmääräyksiä ja -ohjeita • varmistaa asiakkaiden ja muiden käyttäjien turvallisuuden ohjeiden mukaan • työskentelee ergonomisesti ja pitää työympäristönsä siistinä koko työprosessin ajan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• valitsee omatoimisesti työmenetelmät, työvälineet ja materiaalit sekä käyttää niitä muuttuvissa tilanteissa • työskentelee huolellisesti, luovasti ja innovatiivisesti • hankkii ja soveltaa työssä tarvittavaa tietoa omatoimisesti ja pystyy ratkomaan ongelmatilanteita yhdessä muiden kanssa • toimii oma-aloitteisesti aika- ja muut käytettävissä olevat resurssit huomioiden kustannustehokkaasti ja yrityksen tai organisaation tuloksellisuutta edistävasti • edistää aktiivisesti toiminnan jatkuvuutta ja pysyviä asiakassuhteita • käyttäytyy työpaikan sääntöjen mukaisesti ja noudattaa työaikoja • toimii vastuullisesti ja oma-aloitteisesti alan ammattieettisten periaatteiden mukaan • ottaa vastuun oman toimintansa työturvallisuudesta ja havaitsee ja ilmoittaa työhönsä liittyvät vaarat sekä noudattaa työturvallisuusmääräyksiä ja -ohjeita • varmistaa asiakkaiden ja muiden käyttäjien turvallisuuden itsenäisesti • työskentelee ergonomisesti ja pitää työympäristönsä siistinä koko työprosessin ajan myös haasteellisissa työtilanteissa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• valitsee rohkeasti uusiakin työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja sekä käyttää niitä sujuvasti muuttuvissa tilanteissa • työskentelee järjestelmällisesti, tarkasti ja varmasti sekä luovasti ja innovatiivisesti • hankkii ja soveltaa itsenäisesti työssä tarvittavaa tietoa vaihtelevissa työtilanteissa ja perustelee ratkaisujaan hankkimansa tiedon pohjalta • työskentelee yrittäjämäisellä asenteella huomioiden ajan ja muut käytettävissä olevat resurssit kustannustehokkaasti ja yrityksen tai organisaation tuloksellisuutta edistävasti • edistää itsenäisesti toiminnan jatkuvuutta ja pysyviä asiakassuhteita

	• käyttäytyy työpaikan sääntöjen mukaisesti ja noudattaa työaikoja • on ylpeä ammatistaan ja osaamisestaan, toimii vastuullisesti ja kehittää työtään alan ammattieettisten periaatteiden mukaan • ottaa vastuun oman ja työtiimin toiminnan työturvallisuudesta, noudattaa työturvallisuusmääräyksiä ja -ohjeita sekä havaitsee ja ilmoittaa työhönsä liittyvät vaarat • varmistaa asiakkaiden ja muiden käyttäjien turvallisuuden aktiivisesti ja muuttuvissa tilanteissa • työskentelee ergonomisesti ja pitää työympäristönsä siistinä koko työprosessin ajan myös haasteellisissa työtilanteissa ja osallistuu työolosuhteiden kehittämiseen.
--	--

Opiskelija huomioi huipputuotannon, -tuotteen tai -palvelun laatuvaatimukset.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• havaitsee poikkeamia • selviytyy tavallisimmista ongelmatilanteista oppimateriaaleja ja ohjekirjoja hyödyntäen • asettaa tavoitteensa ja suunnittelee oman työnsä ja aikataulun realistiseksi ja toteuttamiskelpoiseksi huomioiden korkeat laatuvaatimukset • toimii yrityksen tai organisaation laatu- ja kestävän kehityksen tavoitteiden mukaisesti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• neuvottelee ja etsii ratkaisuja poikkeamille • selviytyy itsenäisesti ongelmatilanteista • asettaa tavoitteensa ja suunnittelee oman työnsä ja aikataulun realistiseksi ja toteuttamiskelpoiseksi muuttuvissa olosuhteissa huomioiden korkeat laatuvaatimukset • toimii aktiivisesti yrityksen tai organisaation laatu- ja kestävän kehityksen tavoitteiden mukaisesti ja havaitsee kehittämiskohteita
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• neuvottelee ja etsii ratkaisuja poikkeamille sekä korjaa toimintaa sovittujen ratkaisujen mukaan • selviytyy itsenäisesti ongelmatilanteista ja pystyy perustelemaan valintansa • asettaa tavoitteensa ja suunnittelee oman työnsä itsenäisesti ja aikataulun realistiseksi ja vaiheiltaan toteuttamiskelpoiseksi muuttuvissa olosuhteissa huomioiden korkeat laatuvaatimukset ja kykenee tarvittaessa muuttamaan suunnitelmaa • toimii sitoutuneesti yrityksen tai organisaation laatu- ja kestävän kehityksen tavoitteiden mukaisesti sekä kehittää toimintamalleja näiden tavoitteiden aikaansaamiseksi.

Opiskelija toimii alan verkostoissa ja yhteistyössä asiakkaan kanssa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• kommunikoi asiakkaiden kanssa ja työyhteisössä omalla kielellään sekä välttävästi vähintään yhdellä itselleen vieraalla kielellä • tuntee toimialan keskeiset kansalliset verkostot ja tutustuu alansa toimijoihin
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• kommunikoi asiakkaiden kanssa ja työyhteisössä omalla kielellään sekä vähintään yhdellä itselleen vieraalla kielellä • tuntee toimialan keskeiset kansalliset ja kansainväliset verkostot ja tutustuu alansa toimijoihin
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• kommunikoi sujuvasti asiakkaiden kanssa ja työyhteisössä omalla kielellään sekä sujuvasti yhdellä itselleen vieraalla kielellä • tuntee toimialan keskeiset kansalliset ja kansainväliset verkostot ja osaa hyödyntää verkostoja työssään.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä toimimalla huippuosaamista vaativissa oman alan työtehtävissä. Osaaminen on mahdollista osoittaa myös kansallisissa ja kansainvälisissä kilpailutilanteissa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.6. Juomien myynti ja tarjoilu, 25 osp (106273)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- valmistautua työvuoroon ja ennakoida työtehtäviä
- suositella, myydä ja tarjoilla juoma- ja muita tuotteita yksittäisille asiakkaille ja ryhmille
- valmistaa ja tarjoilla myydyimpiä juomasekoituksia
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- tehdä työvuoron tilityksen sekä ennakoida ja valmistella seuraavaa työvuoroa
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Opiskelija valmistautuu työvuoroon ja ennakoi työtehtäviä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• noudattaa työaikoja • suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta • suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä • kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työ- ja myyntitilat ravintolassa sovitun tavan mukaisesti toisen apuna
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• noudattaa työaikoja • suunnittelee oman työnsä ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan omatoimisesti • suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti • kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työ- ja myyntitilat ravintolassa sovitun tavan mukaisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• noudattaa työaikoja • suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan joustavasti • suunnittelee ja aikatauluttaa itsenäisesti ja oma-aloitteisesti työvuoronsa työtehtäviä • kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työ- ja myyntitilat ravintolassa sovitun tavan mukaisesti itsenäisesti ja ennakoiden.

Opiskelija suosittelee, myy ja tarjoilee juoma- ja muita tuotteita yksittäisille asiakkaille ja ryhmille.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• huomioi asiakkaiden saapumisen ja käyttäytyy ravintolan palvelumallin mukaisesti • esittelee, myy ja tarjoilee myydyimpiä tuotteita ja tietää tuotteiden hintoja • toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• huomioi asiakkaiden saapumisen omatoimisesti, käyttäytyy ravintolan palvelumallin mukaisesti ja toimii asiakkaiden kanssa vuorovaikutuksessa • esittelee, myy sujuvasti ja tarjoilee omatoimisesti myydyimpiä tuotteita, hintoja ja valmistusmenetelmiä • toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• huomioi asiakkaiden saapumisen aktiivisesti, palvelee heitä viipymättä ravintolan palvelumallin mukaisesti ja huolehtii heidän viihtyisyydestään koko palveluprosessin ajan ennakkoiden • esittelee, suosittelee aktiivisesti ja myy juomia ja muita tuotteita itsenäisesti sekä pyrkii lisämyyntiin • toimii itsenäisesti asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti. • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle.

Opiskelija valmistaa ja tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• valmistelee ja valmistaa ohjattuna myydyimpiä juomasekoituksia • käyttää ohjeen mukaan juomien valmistuksessa ja tarjoilussa käytettäviä välineitä ja laitteita sekä puhdistaa ne • huolehtii ohjeen mukaisesti juomien säilytyksestä • tarjoilee juomat oikean lämpöisenä asianmukaisissa laseissa • tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia • toimii työryhmän jäsenenä anniskeluravintolan alkoholijuomien anniskelutehtävissä • työskentelee toisen apuna turvallisuusriskit huomioiden vaarantamatta omaa ja asiakkaiden turvallisuutta ravintolan ohjeiden mukaisesti • ennakoi toisen apuna turvallisuusriskit ja tiedottaa niistä yrityksen käytännön mukaisesti • kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• valmistelee ja valmistaa ohjeen mukaan omatoimisesti myydyimpiä juomasekoituksia • käyttää omatoimisesti juomien valmistuksessa ja tarjoilussa käytettäviä välineitä ja laitteita sekä puhdistaa ne • huolehtii omatoimisesti juomien säilytyksestä • tarjoilee omatoimisesti juomat oikean lämpöisenä asianmukaisissa laseissa • tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia niille soveltuvin menetelmin • toimii työryhmän jäsenenä anniskeluravintolan alkoholijuomien anniskelutehtävissä • työskentelee turvallisuusriskit huomioiden vaarantamatta omaa ja asiakkaiden turvallisuutta ravintolan ohjeiden mukaisesti • ennakoi turvallisuusriskit ja tiedottaa niistä yrityksen käytännön mukaisesti • kiittää reippaasti asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• valmistelee ja valmistaa itsenäisesti ja joutuisasti myydyimpiä juomasekoituksia • käyttää sujuvasti juomien valmistuksessa ja tarjoilussa käytettäviä välineitä ja laitteita sekä puhdistaa ne omatoimisesti työn lomassa • huolehtii omatoimisesti juomien säilytyksestä • tarjoilee juomat omatoimisesti oikean lämpöisenä asianmukaisissa laseissa • tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia itsenäisesti ja laadukkaasti niille soveltuvin menetelmin • toimii joustavasti työryhmän jäsenenä anniskeluravintolan alkoholijuomien anniskelutehtävissä • työskentelee sujuvasti turvallisuusriskit huomioiden vaarantamatta omaa ja asiakkaiden turvallisuutta ravintolan ohjeiden mukaisesti • ennakoi turvallisuusriskit itsenäisesti ja tiedottaa niistä ravintolan käytännön mukaisesti • kiittää aktiivisesti asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen.

Opiskelija hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa.

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	hoitaa palvelutilanteen ja koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.

Opiskelija tekee työvuoron tilityksen sekä ennakoi ja valmistelee seuraavaa työvuoroa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- rekisteröi myyntiä, laskuttaa asiakkaita eri maksutavoilla ja osallistuu tarjoilijatilityksen tekemiseen ohjattuna - siistii ja järjestää asiakas-, työ- ja myyntitiloja ja lajittelee jätteet ohjeen mukaan - tiedottaa ohjattuna asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- rekisteröi myyntiä, laskuttaa asiakkaita eri maksutavoilla ja tekee tarjoilijatilityksen ohjeen mukaan - siistii ja järjestää asiakas-, työ- ja myyntitiloja omatoimisesti ja lajittelee jätteet omatoimisesti - tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle ravintolan toimintatavan mukaisesti ja huomioiden seuraavan työvuoron
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- rekisteröi myyntiä, laskuttaa asiakkaita eri maksutavoilla ja tekee tarjoilijatilityksen itsenäisesti ja huolellisesti - tekee itsenäisesti myyntiraportit sekä täsmätykset tarvittaessa - siistii ja järjestää itsenäisesti ja tehokkaasti asiakas-, työ- ja myyntitiloja ja lajittelee jätteet - tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle ravintolan toimintatavan mukaisesti huomioiden ja ennakkoiden aktiivisesti seuraavan työvuoron.

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• arvioi työnsä onnistumista ja ottaa vastaan palautetta • tekee vastuullaan olevat tehtävät työryhmän jäsenenä • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• arvioi työnsä onnistumista työskentelyn aikana, ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti • tekee vastuullaan olevat tehtävät huolellisesti ja ottaa vastuun omasta työpanoksestaan • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• arvioi työnsä onnistumista realistisesti, perustelee arviotaan sekä kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta • toimii vastuullisesti ja ottaa vastuun omasta työpanoksestaan • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön asiakaspalvelutehtävissä anniskeluravintolassa yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän suosittelee, myy, valmistaa ja tarjoilee juoma- ja seurusteluravintolan asiakkaille juomia ja muita tuotteita anniskelumääryksiä ja muita ohjeita noudattaen. Hän rekisteröi ja laskuttaa myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja henkilöstöturvallisuudesta.

Anniskeluosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

Opiskelija osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin mukaisesti.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.7. Kahvilapalvelut, 10 osp (106274)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- valmistautua asiakaspalvelutilanteisiin
- palvella asiakkaita, myydä ja tarjoilla kahvilan ruoka- ja juomatuotteita
- rekisteröidä myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- tehdä työvuoron tilityksen ja valmistella seuraavaa työvuoroa
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Opiskelija valmistautuu asiakaspalvelutilanteisiin.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• noudattaa työaikoja • suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä, mutta tarvitsee siinä apua • siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja työvuoron aikana • valmistaa eri jalostusasteella olevista raaka-aineista kahvilan tuotteita koneita ja laitteita käyttäen • laittaa tuotteita esille ohjeen ja liikeidean mukaisesti sekä huolehtii niiden laadusta ja riittävydestä • täyttää tarvittaessa automaatteja ohjeen mukaan • on perehtynyt työryhmän jäsenenä kahvilan omavalvontasuunnitelmaan ja noudattaa sitä • työskentelee ergonomisesti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• noudattaa työaikoja • suunnittelee ja aikatauluttaa omatoimisesti työvuoronsa tehtäviä • siistii ja järjestää aktiivisesti ja omatoimisesti asiakas- ja työtiloja työvuoron aikana • valmistaa omatoimisesti eri jalostusasteella olevista raaka-aineista kahvilan tuotteita käyttäen koneita ja laitteita • laittaa tuotteita esille taloudellisesti ja liikeidean mukaisesti sekä huolehtii niiden laadusta ja riittävydestä oma-aloitteisesti • täyttää tarvittaessa omatoimisesti automaatteja • on perehtynyt kahvilan omavalvontasuunnitelmaan ja noudattaa sitä • työskentelee ergonomisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• noudattaa työaikoja • suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä itsenäisesti • siistii ja järjestää oma-aloitteisesti ja aktiivisesti asiakas- sekä työtiloja työvuoron aikana • valmistaa itsenäisesti eri jalostusasteella olevista raaka-aineista kahvilan tuotteita käyttäen koneita ja laitteita vastuullisesti • laittaa tuotteita esille taloudellisesti ja liikeidean mukaisesti sekä huolehtii itsenäisesti ja oma-aloitteisesti niiden laadusta ja riittävydestä • täyttää tarvittaessa automaatteja ja ennakoi tarpeen • tutustuu ja analysoi asiakaslähtöisesti kahvilan sosiaalisen median kanavia • on perehtynyt kahvilan omavalvontasuunnitelmaan ja noudattaa sitä itsenäisesti • työskentelee asiantuntevasti ja ergonomisesti.

Opiskelija palvelee asiakkaita, myy ja tarjoilee kahvilan ruoka- ja juomatuotteita.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• huomioi asiakkaiden saapumisen, käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi heidän kanssaan • esittelee kahvilan myydyimpien tuotteiden pääraaka-aineet ja hinnat sekä kertoo toisen apuna kasvis- ja erityisruokavaliota (laktoositon, maidoton ja gluteeniton) noudattaville asiakkaille soveltuvista tuotteista • on perehtynyt ohjattuna erilaisten kahvien ja muiden juomien valmistukseen ja käyttö- ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy valmistamaan niitä asiakkaiden tilausten mukaan • suosittelee ja myy kahvilan tuotteita • kiittää asiakkaita ja ottaa vastaan palautetta palveluista ja tuotteista ohjattuna
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• huomioi asiakkaiden saapumisen, käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi heidän kanssaan ystävällisesti ja luonnollisesti • esittelee kahvilan myydyimpien tuotteiden pääraaka-aineet ja hinnat sekä kertoo kasvi- ja erityisruokavaliota (laktoositon, maidoton ja gluteeniton) noudattaville asiakkaille soveltuvista tuotteista omatoimisesti • on perehtynyt erilaisten kahvien ja muiden juomien valmistukseen ja käyttö- ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy valmistamaan niitä asiakkaiden tilausten mukaan • suosittelee ja myy kahvilan tuotteita oma-aloitteisesti • kiittää asiakkaita ja ottaa vastaan palautetta palveluista ja tuotteista
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• huomioi asiakkaiden saapumisen oma-aloitteisesti, palvelee heitä viipymättä ja huolehtii heidän viihtyisyydestään koko palveluprosessin ajan • esittelee kattavasti kahvilan myydyimpien tuotteiden pääraaka-aineet ja hinnat sekä kertoo kasvis- ja erityisruokavaliota (laktoositon, maidoton ja gluteeniton) noudattaville asiakkaille soveltuvista tuotteista omatoimisesti ja aktiivisesti • on perehtynyt erilaisten kahvien ja muiden juomien valmistukseen ja käyttö- ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy valmistamaan niitä asiakkaiden tilausten mukaan itsenäisesti • suosittelee ja myy kahvilan tuotteita ja pyrkii lisäämään myyntiä aktiivisesti • sopeuttaa toimintaansa kiireeseen ja toteuttaa asiakkaan toivomuksia • kiittää asiakkaita ja varmistaa omatoimisesti asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen esimiehille.

Opiskelija rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- merkitsee ohjeen mukaan tuotteen myyntihinnan - käyttää toisen apuna kahvilan kassaa tai kassajärjestelmää ja vastaanottaa ja käsittelee tavallisimpia maksuvälineitä turvallisesti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- etsii hinnoittelukansioista tuotteen oikean myyntihinnan ja merkitsee sen ohjeen mukaan omatoimisesti - käyttää ohjeen mukaan kahvilan kassaa tai kassajärjestelmää ja vastaanottaa ja käsittelee maksuvälineitä huolellisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- hallitsee tuotevalikoiman ja etsii hinnoittelukansioista tuotteen oikean myyntihinnan ja merkitsee hinnat oma-aloitteisesti ja itsenäisesti - hallitsee kassatyöskentelyn eri toiminnot myös kiireessä, käsittelee eri maksuvälineitä itsenäisesti sekä toimii kassatyössä vastuullisesti.

Opiskelija hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa.

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin sekä selviytyy muista tehtävistä yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.

Opiskelija tekee työvuoron tilityksen ja valmistelee seuraavaa työvuoroa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• loppusiivoaa kahvilan asiakas- ja työtiloja • toimii astiahuollon tehtävissä ja siistii astiahuollon tilat • tekee tilityksen toisen apuna • tiedottaa ohjattuna asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• loppusiivoaa itsenäisesti kahvilan asiakas- ja työtiloja toimintaohjeen mukaan • toimii astiahuollon eri vaiheissa sekä siistii astiahuollon tilat omatoimisesti • tekee tilityksen omatoimisesti ohjeen mukaan • tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle kahvilan toimintatavan mukaisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• loppusiivoaa omatoimisesti ja ripeasti kahvilan asiakas- ja työtiloja muuttuvien tilanteiden mukaisesti • toimii astiahuollon eri vaiheissa sekä siistii astiahuollon tilat oma-aloitteisesti ja omatoimisesti • tekee tilityksen luotettavasti ja omatoimisesti vuoron loputtua • tiedottaa omatoimisesti asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle kahvilan toimintatavan mukaisesti.

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• tarvitsee ohjausta arvioidessaan oman työsuorituksensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta • pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja pyytää tarvitessaan apua muilta • noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa • käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• arvioi työsuorituksensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta sekä muuttaa toimintaansa tarvittaessa • pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja pyytää tarvitessaan omatoimisesti apua muilta • käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• arvioi työsuorituksensa onnistumista omatoimisesti ja perustelee arviointia sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan • toimii yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa sekä työyhteisön jäsenenä • toimii työssään aktiivisena ja luotettavana työyhteisön jäsenenä • käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla kahvilassa yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, valmistaa tuotteita, rekisteröi myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä.

Opiskelija osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin mukaisesti.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.8. Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp (106275)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- valmistautua asiakaspalvelutilanteisiin
- palvella asiakkaita ja myydä katu- ja pikaruokayrityksen ruoka- ja juomatuotteita yrityksen palvelumallin mukaan
- rekisteröidä myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- valmistella seuraavaa työvuoroa
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Opiskelija valmistautuu asiakaspalvelutilanteisiin.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- noudattaa työaikoja - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä, mutta tarvitsee siinä apua - valmistaa ja valmistelee toisen apuna katu- ja pikaruokayrityksen tavallisimpia tuotteita käyttäen koneita ja laitteita - kunnostaa ja siistii työpisteen myyntikuntoon - valmistaa ohjeiden mukaan erityisruokavalioiden mukaisia tuotteita - puhdistaa ohjeen mukaan koneet ja laitteet - on perehtynyt työryhmän jäsenenä omavalvontasuunnitelmaan ja noudattaa sitä - työskentelee ergonomisesti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- noudattaa työaikoja - suunnittelee ja aikatauluttaa itsenäisesti työvuoronsa tehtäviä - valmistaa ja valmistelee omatoimisesti katu- ja pikaruokayrityksen tavallisimpia tuotteita huomioiden samalla taloudellisen toiminnan - käyttää koneita ja laitteita omatoimisesti - kunnostaa ja siistii työpisteen myyntikuntoon oma-aloitteisesti - valmistaa omatoimisesti erityisruokavalioiden mukaisia tuotteita - puhdistaa koneet ja laitteet omatoimisesti - on perehtynyt omatoimisesti omavalvontasuunnitelmaan ja noudattaa sitä - työskentelee ergonomisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- noudattaa työaikoja - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä oma-aloitteisesti ja omatoimisesti ennakoiden - valmistaa ja valmistelee omatoimisesti katu- ja pikaruokayrityksen tavallisimpia tuotteita itsenäisesti käyttäen koneita ja laitteita - varustaa itsenäisesti myyntitiskin siihen kuuluvilla tuotteilla, raaka-aineilla ja tarvikkeilla, seuraa tuotteiden myyntiä ja huomioi samalla taloudellisen toiminnan - sopeuttaa toimintaansa kiireeseen ja toteuttaa asiakkaiden toivomuksia järjestelmällisesti - valmistaa omatoimisesti ja itsenäisesti erityisruokavalioiden mukaisia tuotteita - pitää itsenäisesti huolen tuotteiden riittävydestä ja laadusta ja valmistaa tarvittaessa lisää - huolehtii koneiden tai laitteiden puhtaudesta omatoimisesti ja puhdistaa ne tarpeen mukaan - on perehtynyt itsenäisesti ja oma-aloitteisesti omavalvontasuunnitelmaan ja noudattaa sitä - työskentelee asiantuntevasti ja ergonomisesti.

Opiskelija palvelee asiakkaita ja myy katu- ja pikaruokayrityksen ruoka- ja juomatuotteita yrityksen palvelumallin mukaan.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• huomioi asiakkaiden saapumisen, käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi heidän kanssaan palvelutilanteessa • pitää huolen tuotteiden riittävydestä • esittelee myydyimpien tuotteiden nimet, pääraaka-aineet ja hinnat sekä kertoo ohjattuna kasvis- ja erityisruokavaliota (laktoositon, maidoton ja gluteeniton) noudattaville asiakkaille soveltuvia tuotteita • myy katu- ja pikaruokayrityksen tuotteita • pakkaa asiakkaiden tilaamat tuotteet • hankkii ohjeen mukaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ja kiittää asiakkaita • siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat ohjeen mukaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• huomioi asiakkaiden saapumisen, käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi heidän kanssaan palveluhenkisesti • pitää omatoimisesti huolen tuotteiden riittävydestä ja laadusta • esittelee ja kertoo tuotteiden nimet, pääraaka-aineet ja hinnat sekä soveltuvuuden kasvis- ja erityisruokavaliota (laktoositon, maidoton ja gluteeniton) noudattaville asiakkaille • suosittelee ja myy omatoimisesti katu- ja pikaruokayrityksen tuotteita • pakkaa omatoimisesti ja hygieenisesti asiakkaiden tilaamat tuotteet • hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista, kiittää asiakkaita sekä välittää palautteen esimiehille • siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat omatoimisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• huomioi asiakkaiden saapumisen, palvelee heitä viipymättä ja huolehtii heidän asiakastytyväisyydestään koko palveluprosessin ajan • pitää omatoimisesti ja itsenäisesti huolen tuotteiden riittävydestä ja laadusta, valmistaa tarvittaessa lisää sekä toimii mahdollisimman vähän hävikkiä tuottaen • esittelee monipuolisesti tuotteiden nimet, pääraaka-aineet ja hinnat sekä soveltuvuuden kasvis- ja erityisruokavaliota (laktoositon, maidoton ja gluteeniton) noudattaville asiakkaille • suosittelee ja myy itsenäisesti ja oma-aloitteisesti katu- ja pikaruokayrityksen tuotteita ja pyrkii lisäämään myyntiä • pakkaa itsenäisesti ja hygieenisesti asiakkaiden tilaamat tuotteet • varmistaa asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin, välittää palautteen esimiehille ja kiittää asiakkaita • siistii ja järjestää itsenäisesti asiakas- ja työtilat.

Opiskelija rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita • käyttää ohjattuna toimipaikan kassaa tai kassajärjestelmää ja vastaanottaa ja käsittelee eri maksuvälineitä turvallisesti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita huolellisesti • käyttää toimipaikan kassaa tai kassajärjestelmää sujuvasti, vastaanottaa ja käsittelee eri maksuvälineitä turvallisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• rekisteröi myyntiä sujuvasti ja laskuttaa asiakkaita huolellisesti ja nopeasti • hallitsee kassatyöskentelyn eri toiminnot myös kiireessä, vastaanottaa ja käsittelee eri maksuvälineitä turvallisesti sekä toimii kassatyössä vastuullisesti.

Opiskelija hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa.

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.

Opiskelija valmistelee seuraavaa työvuoroa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tiedottaa ohjattuna asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle - täyttää tarvittaessa automaatteja ohjeen mukaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti - täyttää tarvittaessa omatoimisesti automaatteja
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti - täyttää tarvittaessa oma-aloitteisesti automaatteja ja osaa ennakoida tarpeen.

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• tarvitsee ohjausta arvioidessaan omien työsuoritustensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta • toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä • noudattaa työturvallisuusohjeita ja -säädöksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• arvioi työsuoritustensa onnistumista itsenäisesti, kykenee ottamaan vastaan palautetta ja muuttaa toimintaansa tarvittaessa • pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja pyytää tarvitessaan apua muilta • noudattaa työturvallisuusohjeita ja -säädöksiä ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• arvioi työsuoritustensa onnistumista itsenäisesti ja perustelee arviointia sekä muuttaa tarvittaessa oma-aloitteisesti työtapojaan • toimii yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa ja työyhteisön jäsenenä • noudattaa työturvallisuusohjeita ja -säädöksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden • tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön asiakaspalvelutehtävissä toimimalla katu- ja pikaruokayrityksessä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, varustaa myyntitiskin, valmistaa tai valmistelee tuotteita, rekisteröi myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä.

Opiskelija osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin mukaisesti.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.9. Laivatalouspalvelut, 20 osp (106276)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- työskennellä laivatyössä merenkulkuelinkeinon ja laivan toimintaympäristössä
- aikatauluttaa ja suunnitella päivittäiset työtehtävänsä
- kunnostaa ja varustaa pentteritilat ja messin ruokailua varten sekä toimia laivakeittiössä

- toimia asiakaspalvelutehtävissä sekä huolehtia tilojen viihtyisyydestä
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- valmistautua vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Opiskelija työskentelee laivatyössä merenkulkuelinkeinon ja laivan toimintaympäristössä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• toimii laivayhteisön käyttäytymisperiaatteiden mukaisesti ja noudattaa työaikoja • tietää työtehtävänsä laivayhteisössä ja työskentelee ohjattuna talousosastolla alustyyppin toimintatavan ja vuorottelujärjestelmän mukaisesti • tietää alustyyppin toimintatavan ja toimii vuorottelujärjestelmän mukaisesti • käyttää ohjattuna laivatalouden ammattisanastoa • tietää alan lainsäädännön ja toimii sen mukaisesti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii laivayhteisön käyttäytymisperiaatteiden mukaisesti ja noudattaa työaikoja • tietää työtehtävänsä laivayhteisössä ja työskentelee talousosastolla alustyyppin toimintatavan ja vuorottelujärjestelmän mukaisesti • tietää alustyyppin toimintatavan ja toimii vuorottelujärjestelmän mukaisesti • käyttää monipuolisesti laivatalouden ammattisanastoa • tietää alan lainsäädännön ja toimii sen mukaisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• toimii laivayhteisön käyttäytymisperiaatteiden mukaisesti ja noudattaa työaikoja • tietää työtehtävänsä laivayhteisössä ja työskentelee itsenäisesti talousosastolla alustyyppin toimintatavan ja vuorottelujärjestelmän mukaisesti • tietää alustyyppin toimintatavan ja toimii vuorottelujärjestelmän mukaisesti • käyttää asiantuntevasti laivatalouden ammattisanastoa • tietää alan lainsäädännön ja toimii sen mukaisesti.

Opiskelija aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• suunnittelee ohjattuna työvuoronsa tehtävät huomioiden tulo-, satama-, lähtö- ja meripäivien toiminnot • tietää merenkulun ja laivatalouden toiminnan perusteet, mutta tarvitsee työskentelyssä ohjausta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• suunnittelee työvuoronsa tehtävät huomioiden tulo-, satama-, lähtö- ja meripäivien toiminnot • vaiheistaa omatoimisesti omat työtehtävänsä laivatoiminnan mukaisesti • tietää merenkulun ja laivatalouden toiminnan perusteet sekä työskentelee positiivisella otteella
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• suunnittelee itsenäisesti työvuoronsa tehtävät huomioiden tulo-, satama-, lähtö- ja meripäivien toiminnot ja ennakoi muutostilanteet • vaiheistaa itsenäisesti omat työtehtävänsä laivatoiminnan mukaisesti • tietää merenkulun ja laivatalouden toiminnan perusteet sekä työskentelee omatoimisesti ja positiivisella otteella.

Opiskelija kunnostaa ja varustaa pentteritilat ja messin ruokailua varten sekä toimii laivakeittiössä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- kunnostaa ja varustaa messin, pentterin, hytit ja yhteiset tilat ja varaa tarvittavat raaka-aineet, puhdistusaineet ja välineet ohjeiden mukaan - käyttää ja puhdistaa koneita, laitteita sekä työvälineitä ohjeen mukaan - tekee sovittuja varastointi- ja varastonvalvontatehtäviä - tekee sovittuja ruoanvalmistustehtäviä - toimii hygienialainsäädännön mukaisesti ja noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - työskentelee ergonomisesti - noudattaa kansainvälisiä laivataloutta koskevia sopimuksia ja määräyksiä - käyttää tarvitsemiaan elintarvikkeita ja puhdistusaineita ohjeen mukaan ja huolehtii meriympäristön suojelusta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- kunnostaa ja varustaa messin, pentterin, hytit ja yhteiset tilat ja varaa tarvittavat raaka-aineet, puhdistusaineet ja välineet - käyttää ja puhdistaa koneita, laitteita sekä työvälineitä omatoimisesti ja hygieenisesti - tekee sovittuja varastointi- ja varastonvalvontatehtäviä - tekee sovittuja ruoanvalmistustehtäviä omatoimisesti ja sujuvasti - toimii hygienialainsäädännön mukaisesti ja noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - työskentelee ergonomisesti - noudattaa kansainvälisiä laivataloutta koskevia sopimuksia ja määräyksiä - käyttää tarvitsemiaan elintarvikkeita ja puhdistusaineita omatoimisesti ja huolehtii meriympäristön suojelusta
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- kunnostaa ja varustaa messin, pentterin, hytit ja yhteiset tilat ja varaa tarvittavat raaka-aineet, puhdistusaineet ja välineet itsenäisesti - käyttää ja puhdistaa koneet, laitteet sekä työvälineet itsenäisesti ja hygieenisesti - tekee sovittuja varastointi- ja varastonvalvontatehtäviä itsenäisesti - tekee sovittuja ruoanvalmistustehtäviä itsenäisesti ja ammattimaisesti - toimii hygienialainsäädännön mukaisesti ja noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - työskentelee ergonomisesti - noudattaa kansainvälisiä laivataloutta koskevia sopimuksia ja määräyksiä itsenäisesti - käyttää tarvitsemiaan elintarvikkeita ja puhdistusaineita itsenäisesti vaihtelevissa tilanteissa ja huolehtii meriympäristön suojelusta.

Opiskelija toimii asiakaspalvelutehtävissä sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• siistii laivan henkilökunnan ja matkustajien hyttejä, messiä, oleskelutiloja ja muita yhteisiä tiloja toisen apuna • hoitaa laivan henkilökunnan ruokatarjoilun ohjeen mukaan • osallistuu matkustajien asiakaspalveluun ohjattuna • palvelee laivan henkilökuntaa ja matkustajia tasapuolisesti ja pyrkii huomioimaan heidän erilaiset kulttuuritaustansa • käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi kohdatessaan matkustajia ja laivan henkilökuntaa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• siistii laivan henkilökunnan ja matkustajien hyttejä, messiä, oleskelutiloja ja muita yhteisiä tiloja omatoimisesti • hoitaa laivan henkilökunnan ruokatarjoilun omatoimisesti • osallistuu matkustajien asiakaspalveluun • palvelee laivan henkilökuntaa ja matkustajia omatoimisesti ja tasapuolisesti huomioiden heidän erilaiset kulttuuritaustansa • käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi kohdatessaan matkustajia ja laivan henkilökuntaa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• siistii laivan henkilökunnan ja matkustajien hyttejä, messiä, oleskelutiloja ja muita yhteisiä tiloja itsenäisesti • hoitaa laivan henkilökunnan ruokatarjoilun itsenäisesti • osallistuu matkustajien asiakaspalveluun itsenäisesti • palvelee laivan henkilökuntaa ja matkustajia itsenäisesti, tasapuolisesti ja innokkaasti huomioiden heidän erilaiset kulttuuritaustansa • käyttäytyy kohteliaasti ja toimii aktiivisena asiakaspalvelijana kohdatessaan matkustajia ja laivan henkilökuntaa.

Opiskelija hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa.

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.

Opiskelija valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• siistii ja järjestää tilat ohjeen mukaan ja lajittelee jätteet lajeittain • hoitaa astiahuollon tehtävät sekä puhdistaa ruoanvalmistus- ja tarjoiluvälineet ohjeen mukaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• siistii ja järjestää tilat omatoimisesti ja lajittelee jätteet lajeittain • hoitaa astiahuollon tehtävät sekä puhdistaa ruoanvalmistus- ja tarjoiluvälineet omatoimisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• siistii ja järjestää tilat itsenäisesti ja lajittelee jätteet lajeittain muun työn ohessa • hoitaa astiahuollon tehtävät sekä puhdistaa ruoanvalmistus- ja tarjoiluvälineet itsenäisesti.

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• toimii ohjeiden mukaan työtilanteissa ja muuntaa ohjattuna toimintaansa saadun palautteen perusteella • toimii laivayhteisön jäsenenä, kykenee yhteistyöhön muun laivahenkilöstön kanssa ja ymmärtää laivayhteisön sosiaalisen kulttuurin • noudattaa ohjeen mukaan laivan turvallisuusmääräyksiä ja turvallisuusohjeita sekä osallistuu pelastautumis- ja paloharjoituksiin • huomioi laivatalouden työturvallisuuden ja varautuu merenkäynnissä muuttuviin työskentelyolosuhteisiin ohjattuna • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa ohjeen mukaan toimintaansa saatuaan palautetta • toimii myönteisesti laivayhteisön jäsenenä yhteistyössä muun laivahenkilöstön kanssa ja sisäistää laivayhteisön sosiaalisen kulttuurin • noudattaa laivan turvallisuusmääräyksiä ja turvallisuusohjeita sekä osallistuu pelastautumis- ja paloharjoituksiin • huomioi laivatalouden työturvallisuuden ja varautuu merenkäynnissä muuttuviin työskentelyolosuhteisiin ohjeen mukaan • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa saamansa palautteen perusteella omaaloitteisesti • toimii aktiivisesti ja myönteisesti laivayhteisön jäsenenä yhteistyössä muun laivahenkilöstön kanssa ja sisäistää laivayhteisön sosiaalisen kulttuurin • noudattaa laivan turvallisuusmääräyksiä ja turvallisuusohjeita sekä osallistuu aktiivisesti pelastautumis- ja paloharjoituksiin • huomioi ja ennakoii laivatalouden työturvallisuuden ja varautuu merenkäynnissä muuttuviin työskentelyolosuhteisiin • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla laivatalouden puhtaanapidon, asiakaspalvelun ja ruoanvalmistuksen tehtävissä. Opiskelija kunnostaa ja varustaa laivan henkilökunnan sekä matkustajien asiakas-, majoitus- ja työtiloja, valmistaa tuotteita sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä.

Hän osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin mukaisesti.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.10. Lounasruokien valmistus, 40 osp (106277)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- vastaanottaa, varastoida ja käsitellä raaka-aineita
- valmistaa lounasruokia ja leivontatuotteita
- palvella asiakkaita
- tehdä työvuoron päättymiseen liittyvät työtehtävät
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Opiskelija vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- noudattaa työaikoja - ajoiittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä - vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita ohjeen mukaan (FIFO) hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä - järjestää itselleen ergonomisesti turvallisen työympäristön - tunnistaa ja käsittelee työpaikan tavallisimpia raaka-aineita, arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti ja kertoo ohjatusti tuotteiden alkuperän - valitsee, esikäsittelee ja käyttää lounasruokien raaka-aineita ohjeen mukaisesti hävikkiä välttämällä - noudattaa työpaikan turvallisuusohjeita ja -määräyksiä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- noudattaa työaikoja - ajoiittaa ja jaksottaa työtänsä annettujen ohjeiden mukaan, pysyy aikataulussa sekä hallitsee sarjatyön - vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita itsenäisesti ohjeen mukaan (FIFO) hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä - järjestää itsenäisesti itselleen ergonomisesti turvallisen työympäristön - tunnistaa ja käsittelee työpaikassa käytettäviä raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti ja kertoo tuotteiden alkuperän - valitsee, esikäsittelee ja käyttää lounasruokien raaka-aineita hävikkiä välttämällä - säilyttää vastuullisesti raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa - kertoo toimipaikassa tai lähialueella käytettävistä luomuruoista, lähiruoista sekä tulkitsee alkuperäistietoja - noudattaa omatoimisesti työpaikan turvallisuusohjeita ja -määräyksiä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- noudattaa työaikoja - ajoiittaa ja jaksottaa työtänsä ja työtehtäviensä järjestyksen itsenäisesti ja oma-aloitteisesti toimien työryhmän jäsenenä ja pysyen aikataulussa sekä hallitsee sarjatyön omatoimisesti - vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita omatoimisesti ja vastuullisesti (FIFO) hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä - järjestää itselleen tarkoituksenmukaisesti ja ergonomisesti turvallisen työympäristön - tunnistaa työpaikassa käytettävät raaka-aineet ja arvioi niiden tuoreuden ja laadun aistinvaraisesti, ilmoittaa poikkeamista sekä kertoo luontevasti ja selkeästi tuotteiden alkuperän ja käyttötarkoituksen hävikkiä välttämällä - valitsee, esikäsittelee ja käyttää itsenäisesti lounasruokien raaka-aineita hävikkiä välttämällä ja ekologista jälkeä noudattaen

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• säilyttää vastuullisesti raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa• kertoo itsenäisesti työpaikassa tai lähialueella käytettävistä luomuruoista ja lähiruoista sekä tulkitsee alkuperäismerkintöjä• noudattaa vastuullisesti työpaikan turvallisuusohjeita ja -määräyksiä. |
|--|---|

Opiskelija valmistaa lounasruokia ja leivontatuotteita.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• suunnittelee ohjattuna työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten, arvioitujen asiakasmäärien tai määrätyn lounaslistan mukaan • käyttää ekologisesti toisen apuna lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia työpaikan koneita, laitteita ja välineitä ja puhdistaa laitteet taloudellisesti • käsittelee ja käyttää eri jalostusasteella olevia elintarvikkeita ohjeen mukaan (kuorimattomia ja kuorittuja kasviksia, juureksia sekä pakasteita, sous-vide) • valmistaa toisen apuna määrätyn lounaslistan tai arvioidun asiakasmäärän mukaan lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen työpaikan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa • muuntaa toisen apuna ruoka-annoksia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden • suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita ohjeiden mukaan käyttäen alan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa • laittaa lounasruoat esille ohjeiden mukaisesti linjastoon tai noutopöytään ja huolehtii niiden riittävydestä ja siisteydestä • toimii ohjeiden mukaan yllättävissä ja erilaisissa työtilanteissa • on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen perusperiaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa • on perehtynyt ruoan kannattavaan ja kestävän kehityksen mukaiseen valmistamiseen siten, että kokoaa ympäristöystävällisen lautasmallin • on perehtynyt ohjeen mukaan kasvis- ja erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, gluteeniton) sekä tulkitsee tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan toisen apuna tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä annettujen ohjeiden, tilausmääräysten, arvioitujen asiakasmäärien tai määrätyn lounaslistan perusteella • käyttää ekologisesti ja omatoimisesti lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia työpaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne taloudellisesti • käsittelee ja käyttää omatoimisesti eri jalostusasteella olevia elintarvikkeita (kuorimattomia ja kuorittuja kasviksia, juureksia sekä pakasteita, sous-vide) • valmistaa määrätyn lounaslistan tai arvioidun asiakasmäärän mukaan lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen työpaikan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa • muuntaa ruoka-annoksia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden • suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita omatoimisesti käyttäen alan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa sekä hinnoittelee tuotteen • laittaa itsenäisesti lounasruoat esille ohjeiden mukaisesti linjastoon tai noutopöytään ja huolehtii niiden riittävydestä ja siisteydestä • toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan

	• on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen perusperiaatteisiin siten, että pystyy omatoimisesti valmistamaan maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa • on perehtynyt omatoimisesti ruoan kannattavaan ja kestävän kehityksen mukaiseen valmistamiseen ja kokoaa ympäristöystävällisen lautasmallin • on perehtynyt omatoimisesti kasvis- ja erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, gluteeniton) sekä tulkitsee vastuullisesti tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan ohjeen mukaan tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa ja varastoinnissa joustavasti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti ja oma-aloitteisesti ohjeiden, tilausmääräysten, arvioitujen asiakasmäärien tai määrätyn lounaslistan perusteella • käyttää turvallisesti ja ekologisesti sekä oma-aloitteisesti lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia työpaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne taloudellisesti • käsittelee ja käyttää omatoimisesti ja itsenäisesti eri jalostusasteella olevia elintarvikkeita (kuorimattomia ja kuorittuja kasviksia, juureksia sekä pakasteita, sous-vide) • valmistaa itsenäisesti määrätyn lounaslistan tai arvioidun asiakasmäärän mukaan lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen työpaikan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa • suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita omatoimisesti ja itsenäisesti eri ruoka-annoksia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden • laittaa itsenäisesti lounasruoat esille ohjeiden mukaisesti linjastoon tai noutopöytään ja huolehtii itsenäisesti riittävydestä ja laadusta • toimii vastuullisesti ja ripeästi työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella itsenäisesti • on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen perusperiaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan ruokaohjeen mukaan itsenäisesti maukasta, terveyttä edistävää ja ravitsevaa lounasruokaa • osaa tarvittaessa huomioida rasva- ja suolakriteerit • tietää asiakasryhmäkohtaisen annoskoon, suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita itsenäisesti käyttäen alan reseptiohjelmia sekä hinnoittelee omatoimisesti tuotteen • on perehtynyt itsenäisesti ja omatoimisesti ruoan kannattavaan ja kestävän kehityksen mukaiseen valmistamiseen sekä kokoaa virheettömästi ympäristöystävällisen lautasmallin • laittaa lounasruokia esille omatoimisesti eri ruoka-astioihin sekä tunnistaa GN-mitoituksen • on perehtynyt itsenäisesti ja vastuullisesti kasvis- ja erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, gluteeniton) sekä tulkitsee tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan itsenäisesti erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvonnan ohjeita ja seuraa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa ja varastoinnissa.

Opiskelija palvelee asiakkaita.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• on perehtynyt työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että pystyy esittelemään sen keskeisiä tuotteita ja palveluja • on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja pystyy hyödyntämään ohjatusti erilaisia sosiaalisen median kanavia • on perehtynyt ruokalistan suunnittelun periaatteisiin ja pystyy esittelemään, millaisista ruokalajeista työpaikan lounaslista koostuu ja osallistuu tarvittaessa ruokalistan suunnitteluun ohjatusti • on perehtynyt eri ruokalajeihin ja työpaikan raaka-aineisiin siten, että pystyy kertomaan ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä • laittaa lounaan ruokalajit esille linjastoon tai muutoin sovitulla tavalla • dokumentoi ruokahävikkiä tarvittaessa toisen apuna • palvelee asiakkaita ystävällisesti palvelumallin mukaisesti, mutta tarvitsee välillä ohjausta • säilyttää ohjeen mukaan raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa sekä pitää huolen siisteydestä • toimii ohjattuna laatuvaatimusten mukaisesti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• perehtyy työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että pystyy esittelemään sen keskeisiä tuotteita ja palveluja itsenäisesti • on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja pystyy omatoimisesti hyödyntämään monipuolisesti erilaisia sosiaalisen median kanavia • kertoo asiakkaille työpaikan sosiaalisen median kanavista • tietää ruokalistan suunnittelun perusperiaatteet ja pystyy esittelemään, millaisista ruokalajeista työpaikan lounaslista koostuu ja suunnittelee tarvittaessa lounaan ruokalistan ohjeen mukaan • perehtyy kestäviin raaka-ainehankintoihin, alkuperäismerkintöihin sekä kasvispainotteisen ja sesongin mukaisen ruoan tarjoamiseen työryhmän jäsenenä • laittaa lounasruokia esille linjastoon tai muutoin sovitulla tavalla ja huolehtii niiden riittävydestä ja siisteydestä • dokumentoi ruokahävikkiä tarvittaessa omatoimisesti • palvelee asiakkaita ystävällisesti palvelumallin mukaisesti • säilyttää omatoimisesti raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa • perehtyy työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja toimii ohjeen mukaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• perehtyy työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että pystyy esittelemään sen keskeiset tuotteet ja palvelut sekä yhteistyökumppanit ja asiakasryhmät • on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja pystyy omatoimisesti ja itsenäisesti hyödyntämään erilaisia sosiaalisen median kanavia • tietää ruokalistan suunnittelun perusperiaatteet, pystyy itsenäisesti ja monipuolisesti esittelemään, millaisista ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä työpaikan

	lounaslista koostuu ja suunnittelee tarvittaessa lounaan ruokalistan itsenäisesti • perehtyy omatoimisesti ja vastuullisesti kestäviin raaka-ainehankintoihin sekä kasvispainotteisen ja sesongin mukaisen ruoan tarjoamiseen • laittaa lounasruokia esille linjastoon tai muutoin sovitulla tavalla ja huolehtii niiden riittävydestä ja siisteydestä omatoimisesti • dokumentoi ja havainnoi ruokahävikkiä tarvittaessa sekä vähentää omalla toiminnallaan oma-aloitteisesti hävikin määrää • palvelee asiakkaita ystävällisesti ja asiakaslähtöisesti palvelumallin mukaisesti • säilyttää omatoimisesti ja vastuullisesti raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa • perehtyy työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja noudattaa niitä vastuullisesti.
--	--

Opiskelija tekee työvuoron päättymiseen liittyvät työtehtävät.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• tekee työryhmän jäsenenä vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä • siistii ja järjestää työympäristön työvuoron päättyessä • toimii astiahuollon tehtävissä • käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimeja, työvälineitä ja työmenetelmiä • lajittelee keittiön tavallisimmat jätteet oikein eri jätelajeittain, kuten biojäte, lasi, metalli, kartonki ja paperi omiin astioihinsa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• tekee omatoimisesti vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä • siistii ja järjestää työympäristön työvuoron päättyessä omatoimisesti • toimii omatoimisesti astiahuollon tehtävissä • käyttää turvallisesti ja omatoimisesti ohjeiden mukaisia suojaimeja, työvälineitä ja työmenetelmiä • lajittelee jätteet omatoimisesti eri jätelajeittain, kuten biojäte, lasi, metalli, kartonki ja paperi
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• tekee omatoimisesti vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä • huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta ja ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle oma-aloitteisesti • siistii ja järjestää työympäristön työvuoron päättyessä, huolehtii siisteydestä muun toiminnan lomassa • toimii astiahuollon tehtävissä itsenäisesti tarvittaessa muun työn lomassa • käyttää turvallisesti ja vastuullisesti ohjeiden mukaisia suojaimeja, työvälineitä ja työmenetelmiä • lajittelee jätteet muun työn ohessa eri jätelajeittain, kuten biojäte, lasi, metalli, kartonki ja paperi.

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan toisen apuna • työskentelee työryhmän jäsenenä ja tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta • noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• arvioi omatoimisesti oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan • työskentelee työryhmän jäsenenä ja tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti • noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• arvioi itsenäisesti ja vastuullisesti oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan • työskentelee itsenäisenä työryhmän jäsenenä ja toimii vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän • noudattaa omatoimisesti yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravintolan tai suurkeittiön ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän vastaanottaa ja käsittelee raaka-aineita ja muita tuotteita, valmistaa ja laittaa esille lounasruokia sekä toteuttaa omavalvontaa.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.11. Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 15 osp (106278)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella luonnontuotteista ruoka- tai juomatuotteita
- esivalmistella ja valmistaa toimintaympäristöön ja vuodenaikoihin sopivia ruoka- tai juomatuotteita
- laittaa esille ja tarjoilla ruoka- tai juomatuotteita
- tehdä työvuoroon kuuluvat jälkityöt
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee luonnontuotteista ruoka- tai juomatuotteita.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- noudattaa työaikoja - suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta - suunnittelee työryhmän jäsenenä toiminnan kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti sekä asiakkaiden odotusten mukaisesti - ideoi toisen apuna eri vuodenaikoihin sopivia ruoka- tai juomatuotteita luonnontuotteista - valitsee ohjeen mukaan tilanteeseen sopivia luonnon raaka-aineita, ruoanvalmistusvälineitä, tarjoiluastioita - tietää voimassa olevat elintarvike- ja luomuelintarvikesäädökset - noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- noudattaa työaikoja - suunnittelee työtään omatoimisesti työympäristön muuttuessa - suunnittelee toiminnan kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti itseohjautuvasti sekä asiakkaiden odotusten mukaisesti - ideoi ja kokoaa itsenäisesti eri vuodenaikoihin sopivia ruoka- tai juomatuotteita luonnontuotteista erilaisille asiakasryhmille - valitsee omatoimisesti tilanteeseen sopivia luonnon raaka-aineita, ruoanvalmistusvälineitä, tarjoiluastioita - tietää voimassa olevat elintarvike- ja luomuelintarvikesäädökset - noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- noudattaa työaikoja - suunnittelee työtään, uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa itsenäisesti - suunnittelee itsenäisesti toiminnan kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti sekä asiakkaiden odotusten mukaisesti - ideoi, suunnittelee ja kokoaa erilaisille asiakasryhmille tarkoitettuja eri vuodenaikoihin sopivia ruoka- tai juomatuotteita luonnontuotteista tarjoten erilaisia vaihtoehtoja - valitsee itsenäisesti tilanteeseen sopivia luonnon raaka-aineita, ruoanvalmistusvälineitä, tarjoiluastioita - tietää voimassa olevat elintarvike- ja luomuelintarvikesäädökset - noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa.

Opiskelija esivalmistaa ja valmistaa toimintaympäristöön ja vuodenaikoihin sopivia ruoka- tai juomatuotteita.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tunnistaa luonnontuotteita ja arvioi ohjatusti niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti - kertoo luonnontuotteiden keruusta ja saatavuudesta vuodenaikojen ympäri - vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita ohjeen mukaan (FIFO) hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä - esivalmistaa ja valmistaa alueen toimintaympäristöön ja eri kulttuuritaustaisille asiakkaille sopivia tarjottavia luonnontuotteita - valmistaa luonnosta ja paikallisesta ympäristöstä alunperin saatavia raaka-aineita - perehtyy yleisimpiin erityisruokavalioihin, mutta tarvitsee ohjausta elintarvikkeiden valinnassa - lajittelee jätteet sekä toimii kestävän toimintatavan mukaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tunnistaa luonnontuotteita ja arvioi omatoimisesti niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti - kertoo omatoimisesti luonnontuotteiden keruusta ja saatavuudesta vuodenaikojen ympäri - vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita omatoimisesti (FIFO) hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä - esivalmistaa ja valmistaa alueen toimintaympäristöön ja eri kulttuuritaustaisille asiakkaille sopivia tarjottavia luonnontuotteita - valmistaa luonnosta ja paikallisesta ympäristöstä alunperin saatavia raaka-aineita - tietää luotettavasti yleisimmät erityisruokavaliot ja valitsee niiden edellyttämät tyypillisimmät elintarvikkeet - kehittää ja jatkojalostaa kyseistä luonnontuotetta työryhmässä - lajittelee jätteet sekä toimii kestävän toimintatavan mukaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tunnistaa luonnontuotteita ja arvioi itsenäisesti niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti - kertoo itsenäisesti luonnontuotteiden keruusta ja analysoi saatavuutta vuodenaikojen ympäri - vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita itsenäisesti ja vastuullisesti (FIFO) hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä - esivalmistaa ja valmistaa itsenäisesti alueen toimintaympäristöön ja eri kulttuuritaustaisille asiakkaille sopivia tarjottavia huomioiden erityisruokavaliot - valmistaa itsenäisesti luonnosta ja paikallisesta ympäristöstä alunperin saatavia raaka-aineita - huomioi vuodenaikat, luonnosta ja paikallisesta ympäristöstä alunperin saatavat raaka-aineet hyödyntäen alueen omia paikallistuotteita ja -valmisteita - kehittää ja jatkojalostaa kyseistä luonnontuotetta säilyttäen raaka-aineiden hyvät ominaisuudet

	- tietää yleisimmät erityisruokavaliot ja valitsee niiden edellyttämät elintarvikkeet asiakasturvallisesti - lajittelee jätteet sekä toimii muutoinkin kestävästä toimintatavasta mukana.
--	--

Opiskelija laittaa esille ja tarjoilee ruoka- tai juomatuotteita.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- laittaa ruoka- ja juomatuotteet esille ohjeiden mukaisesti - toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan - huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä kohteliaasti palvelumallin mukaisesti työryhmän jäsenenä - tarjoilee ruoka- tai juomatuotteet työryhmässä siten, että palvelukokonaisuudesta muodostuu asiakkaille elämys - esittelee ja kertoo ohjatusti asiakkaille tuotteista ja luonnon antimista - tunnista toisen apuna lisäarvoa- tai kilpailuetua tuottavia palveluja asiakkaan yksilölliset tarpeet huomioiden - ottaa vastaan asiakkailta palautetta tuotteista ja kiittää asiakkaita sekä toivottaa tervetulleeksi uudelleen
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- laittaa itsenäisesti ruoka- ja juomatuotteet esille ohjeiden mukaisesti ja huolehtii niiden riittävydestä ja siisteydestä - huomioi omatoimisesti asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä oma-aloitteisesti ja ystävällisesti palvelumallin mukaisesti - tarjoilee ruoka- tai juomatuotteet itsenäisesti työryhmässä siten, että palvelukokonaisuudesta muodostuu asiakkaille elämys - esittelee ja kertoo omatoimisesti asiakkaille tuotteista ja luonnon antimista - tunnistaa lisäarvoa tai kilpailuetua tuottavia palveluja asiakkaan yksilölliset tarpeet huomioiden - ottaa vastaan asiakkailta palautetta tuotteista omatoimisesti, kiittää asiakkaita ja toivottaa tervetulleeksi uudelleen sekä välittää palautteen esimiehille
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- laittaa itsenäisesti ruoka- ja juomatuotteet esille ohjeiden mukaisesti ja huolehtii niiden riittävydestä ja siisteydestä - toimii vastuullisesti ja ripeästi työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella itsenäisesti - huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä itsenäisesti ja ystävällisesti palvelumallin mukaisesti - tarjoilee ruoka- tai juomatuotteet itsenäisesti työryhmässä siten, että palvelukokonaisuudesta muodostuu asiakkaille elämys - esittelee ja kertoo sujuvasti asiakkaille tuotteista ja luonnon antimista - tunnistaa lisäarvoa tai kilpailuetua tuottavia palveluja asiakkaan yksilölliset tarpeet huomioiden - vapautuu luontevasti työn ohessa havainnoimaan asiakastilojen tapahtumia ja huomioi välittömästi uudet asiakkaat - hankkii aktiivisesti ja oma-aloitteisesti palautetta tuotteista, kiittää asiakkaita ja toivottaa tervetulleeksi uudelleen sekä välittää palautteen esimiehille.

Opiskelija tekee työvuoroon kuuluvat jälkityöt.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• tekee vuoronvaihdon tehtävät toimintatavan mukaisesti • tiedottaa ohjeen mukaan asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle • siistii ja järjestää työympäristön ja tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä • lajittelee jätteet ohjeiden mukaisesti • ylläpitää työryhmän jäsenenä työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• tekee omatoimisesti vuoronvaihdon tehtävät toimintatavan mukaisesti • tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti • siistii ja järjestää työympäristön omatoimisesti sekä tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä • lajittelee jätteet omatoimisesti ohjeiden mukaisesti • ylläpitää luotettavasti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• tekee omatoimisesti vuoronvaihdon tehtävät toimintatavan mukaisesti • tiedottaa itsenäisesti asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti • siistii ja järjestää työympäristöään koko työskentelyn ajan sekä tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä itsenäisesti • havaitessaan tarvetta auttaa aktiivisesti, auttaa myös muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti oma-aloitteisesti • kerää ja lajittelee tilaisuuden jätteet omatoimisesti ohjeiden mukaisesti • ylläpitää itsenäisesti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa.

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa - työskentelee työryhmän jäsenenä - tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta - arvioi ohjattuna omaa toimintaansa - toimii kestävän toimintatavan mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan - työskentelee omatoimisesti työryhmän jäsenenä - tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti ja ottaa työssään huomioon seuraavan työvuoron - arvioi omatoimisesti toimintaansa - toimii kestävän toimintatavan mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- toimii itsenäisesti ja vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti - työskentelee itsenäisenä työryhmän jäsenenä - toimii itsenäisesti ja vastuullisesti auttaen muita sekä huomioiden seuraavan työvuoron - arvioi itsenäisesti omaa toimintaansa - toimii kestävän toimintatavan mukaisesti - noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravintolan- tai suurkeittiön ruoanvalmistus- tai asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän suunnittelee, hankkii ja käsittelee raaka-aineita ja valmistaa ja laittaa esille luonnontuotteista tehtyjä

Hygieniasaamisen arviointia ei voida mukauttaa ruoka- tai juomatuotteita.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.12. Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 6 osp (400013)

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija osaa

- tehdä laskutoimituksia ja mittayksiköiden muunnokset ja soveltaa talousmatematiikkaa oman alan ja arkielämän edellyttämässä laajuudessa

- tehdä havaintoja ja päätelmiä kuvioiden ja kappaleiden geometrisista ominaisuuksista
- käyttää loogista päättelykykyä, yhtälöitä ja tarvittavia teknisiä apuvälineitä matemaattisten ongelmien ratkaisemiseen
- arvioida tulosten oikeellisuutta ja suuruusluokkaa sekä käytettyä ratkaisumenetelmää
- arvioida oman alan matemaattista osaamistaan.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija tekee laskutoimituksia ja mittayksiköiden muunnokset sekä soveltaa talousmatematiikkaa oman alan ja arkielämän edellyttämässä laajuudessa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• laskee omaan alaan ja arkielämään liittyvät laskutoimitukset, kuten peruslaskutoimitukset ja prosenttilaskut • toteuttaa mittayksiköiden muunnokset • tekee ohjeiden avulla yksinkertaisia arki- ja työelämään liittyviä talousmatematiikan laskelmia • havaitsee suureiden välisiä riippuvuuksia ja verrannollisuuksia
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• suorittaa sujuvasti oman alan ja arkielämään liittyvät laskutoimitukset, kuten peruslaskutoimitukset ja prosenttilaskut • toteuttaa itsenäisesti mittayksiköiden muunnokset • tekee yksinkertaisia arki- ja työelämään liittyviä talousmatematiikan laskelmia • havaitsee ja tunnistaa suureiden välisiä riippuvuuksia ja verrannollisuuksia
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• soveltaa oman alan ja arkielämään tarvittavia laskutoimituksia, kuten peruslaskutoimituksia ja prosenttilaskuja, sekä arvioi tulosten tarkkuustasoa • toteuttaa itsenäisesti ja sujuvasti mittayksiköiden muunnokset • tekee arki- ja työelämään liittyviä talousmatematiikan laskelmia ja tekee vertailujen pohjalta perusteltuja johtopäätöksiä • ymmärtää suureiden välisen riippuvuuden ja verrannollisuuden.

**Opiskelija tekee havaintoja ja päätelmiä kuvioiden
ja kappaleiden geometrisista ominaisuuksista.**

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• laskee tavanomaisimmat pinta-ala- ja tilavuuslaskutoimitukset • ratkaisee käytännön ongelmia geometriaa hyväksi käyttäen tarviten ajoittain ohjausta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• laskee sujuvasti tavanomaisimmat pinta-ala- ja tilavuuslaskutoimitukset • ratkaisee alan käytännön ongelmia geometriaa hyväksi käyttäen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• soveltaa työtehtäviin pinta-ala- ja tilavuuslaskutoimituksia ja arvioi tuloksia • ratkaisee oman alan käytännön ongelmia geometriaa hyväksi käyttäen.

Opiskelija käyttää loogista päättelykykyä, yhtälöitä ja tarvittavia teknisiä apuvälineitä matemaattisten ongelmien ratkaisemiseen.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• ratkaisee omaan alaan liittyviä, keskeisiä matemaattisia ongelmia hyödyntäen peruslaskutoimituksia • käyttää yksinkertaisia matemaattisia yhtälöitä yksinkertaisten matemaattisten ongelmien ratkaisemiseen tarviten ajoittain ohjausta • käyttää laskinta ja muita teknisiä apuvälineitä, kuten matemaattisia ohjelmistoja, työtehtäviin liittyvien matemaattisten perustehtävien ratkaisemiseen • hyödyntää ohjeen mukaan taulukoita ja piirroksia työelämän tehtävien ratkaisemiseen • käsittelee tilastollisia aineistoja ja tulkitsee tunnuslukuja tarviten ajoittain ohjausta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• ratkaisee omaan alaan liittyviä ongelmia matemaattisten menetelmien avulla • käyttää yksinkertaisia matemaattisia yhtälöitä yksinkertaisten matemaattisten ongelmien ratkaisemiseen • käyttää sujuvasti laskinta ja muita apuvälineitä, kuten matemaattisia ohjelmistoja, ammattialaan liittyvien ongelmien ratkaisemiseen • hyödyntää taulukoita ja piirroksia työelämän tehtävien ratkaisemiseen • käsittelee itsenäisesti tilastollisia aineistoja ja tulkitsee tunnuslukuja
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• soveltaa matemaattisia menetelmiä omaan alaan liittyvien ongelmien asetteluun ja ratkaisemiseen sekä arvioi tulosten luotettavuutta ja tarkkuustasoa • käyttää matemaattisia yhtälöitä matemaattisten ongelmien ratkaisemiseen • hyödyntää monipuolisesti ja tehokkaasti laskimen ja muiden apuvälineiden, kuten matemaattisten ohjelmistojen, ominaisuuksia ammattialaan liittyvien ongelmien ratkaisemiseen • hyödyntää taulukoita, piirroksia ja muuta tilastollisesti tuotettua materiaalia työelämän matemaattisten ongelmien ratkaisemiseen • käsittelee itsenäisesti ja sujuvasti tilastollisia aineistoja ja tulkitsee tunnuslukuja.

Opiskelija arvioi tulosten oikeellisuutta ja suuruusluokkaa sekä käytettyä ratkaisumenetelmää.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tarkistaa tulosten oikeellisuuden ja niiden suuruusluokan - arvioi käytetyn ratkaisumenetelmän käyttökelpoisuutta tarviten ajoittain ohjausta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tarkistaa tulosten oikeellisuuden ja niiden suuruusluokan sekä tunnistaa mahdollisia virhelähteitä - arvioi johdonmukaisesti käytetyn ratkaisumenetelmän käyttökelpoisuutta
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tarkistaa tulosten oikeellisuuden ja suuruusluokan mahdolliset virhelähteet huomioiden - arvioi johdonmukaisesti käytetyn ratkaisumenetelmän käyttökelpoisuutta ja arvioi mahdollisia muita ratkaisumenetelmiä tulosten aikaansaamiseksi.

Opiskelija arvioi oman alan matemaattista osaamistaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	tunnistaa oman alan kannalta merkitykselliset matemaattiset vahvuutensa ja kehittämiskohteensa perustellusti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	tunnistaa oman alan kannalta merkitykselliset matemaattiset vahvuutensa ja kehittämiskohteensa perustellusti ja johdonmukaisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	tunnistaa oman alan kannalta merkitykselliset matemaattiset vahvuutensa ja kehittämiskohteensa perustellusti ja johdonmukaisesti sekä esittää matemaattisen osaamisen kehittämistapoja.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- ratkaista omaan alaan liittyviä matemaattisia ongelmia päättelämällä, yhtälöillä ja kuvaajien avulla
- hankkia, ryhmitellä ja tulkita matemaattista tietoa
- tuottaa tilastoaineistosta informaatiota, tulkita graafisia esityksiä ja laskea todennäköisyyksiä
- arvioida matemaattisten ratkaisujen oikeellisuutta ja tuloksen suuruusluokkaa
- soveltaa arki- ja työelämässä tarvittavaa talousmatematiikkaa
- arvioida matemaattista osaamistaan.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija ratkaisee omaan alaan liittyviä matemaattisia ongelmia päättelämällä, yhtälöillä ja kuvaajien avulla.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- ratkaisee omaan alaan liittyviä matemaattisia ongelmia päättelämällä tarviten ajoittain ohjausta - käyttää yksinkertaisia matemaattisia yhtälöitä omaan alaan liittyvien matemaattisten ongelmien ratkaisemisessa - hyödyntää ohjeen mukaan taulukoita ja piirroksia alakohteisissa tehtävissä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- ratkaisee omaan alaan liittyviä matemaattisia ongelmia päättelämällä - ratkaisee tavanomaisia arkielämään ja omaan alaan liittyviä ongelmia matemaattisesti - hyödyntää yhtälöitä, taulukoita ja piirroksia alakohteisissa tehtävissä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- ratkaisee itsenäisesti ja johdonmukaisesti omaan alaan liittyviä matemaattisia ongelmia päättelämällä - mallintaa ja ratkaisee arkielämään ja omaan alaan liittyviä ongelmia matemaattisesti - hyödyntää yhtälöitä, taulukoita ja piirroksia alakohteisissa tehtävissä arvioiden niiden käytettävyyttä.

Opiskelija hankkii, ryhmittelee ja tulkitsee matemaattista tietoa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tunnistaa omaan alaan liittyvää keskeistä matemaattista tietoa - kerää ja ryhmittelee graafista ja taulukoitua tietoa eri lähteistä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tunnistaa ja vertailee omaan alaan liittyvää matemaattista tietoa tarpeen mukaan käyttäen lähteenä tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä - kerää, ryhmittelee ja analysoi graafista ja taulukoitua tietoa eri lähteistä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tunnistaa, arvioi ja tekee johtopäätöksiä omaan alaan liittyvästä matemaattisesta tiedosta - kerää tietoa monipuolisesti soveltaen ja käyttäen tiedonlähteenä tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä ja ryhmittelee niiden pohjalta tietoa erilaisiin tarpeisiin.

**Opiskelija tuottaa tilastoaineistosta informaatiota,
tulkitsee graafisia esityksiä ja laskee todennäköisyyksiä.**

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• tuottaa ohjattuna tilastoaineistosta keskeisimpiä tunnuslukuja • ymmärtää todennäköisyyslaskennan merkityksen työssään ja laskee yksinkertaisia todennäköisyyksiä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• tuottaa alaan liittyvästä tilastoaineistosta keskeisimpiä tunnuslukuja • ymmärtää todennäköisyyslaskennan merkityksen työssään ja laskee todennäköisyyksiä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• tuottaa itsenäisesti alaan liittyvästä tilastoaineistosta keskeisimpiä tunnuslukuja • ymmärtää todennäköisyyslaskennan merkityksen työssään ja laskee itsenäisesti todennäköisyyksiä.

Opiskelija arvioi matemaattisten ratkaisujen oikeellisuutta ja tuloksen suuruusluokkaa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• varmistaa yksinkertaisten matemaattisten ratkaisujen oikeellisuuden ja hahmottaa tuloksen suuruusluokan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• varmistaa matemaattisten ratkaisujen oikeellisuuden ja päättelee tuloksen suuruusluokan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• varmistaa monivaiheisten matemaattisten ratkaisujen oikeellisuuden ja päättelee tuloksen suuruusluokan.

Opiskelija soveltaa arki- ja työelämässä tarvittavaa talousmatematiikkaa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• tekee yksinkertaisia kustannus- ja kannattavuusvertailuja
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• tekee kustannus- ja kannattavuusvertailuja ja tekee vertailujen pohjalta johtopäätöksiä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• tekee monivaiheisia kustannus- ja kannattavuusvertailuja ja tekee vertailujen pohjalta perusteltuja johtopäätöksiä.

Opiskelija arvioi matemaattista osaamistaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	tunnistaa omat vahvuutensa ja kehittämiskohteensa matemaattisessa osaamisessaan perustellusti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	tunnistaa ja arvioi omia vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan matemaattisessa osaamisessaan perustellusti ja johdonmukaisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	tunnistaa ja arvioi omaa matemaattista osaamistaan perustellusti ja johdonmukaisesti sekä esittää matemaattisen osaamisen kehittämistapoja.

Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija osaa

- tunnistaa keskeiset fysiikan käsitteet ja soveltaa niitä arki- ja työelämässä
- huomioida kemialliset aineet ja niiden ominaisuudet työssään
- arvioida oman alan fysiikan ja kemian osaamistaan.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija tunnistaa keskeiset fysiikan käsitteet ja soveltaa niitä arki- ja työelämässä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- kuvaava tavanomaisia fysiikan ilmiöitä keskeisillä käsitteillä - yhdistää tavanomaiset, fysiikan ilmiöihin liittyvät ominaisuudet ja suureet toisiinsa tarviten ajoittain ohjausta - käyttää fysiikan taitojaan työssään ohjatusti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- kuvaava ja perustelee fysiikan ilmiöitä keskeisillä käsitteillä - yhdistää tavanomaiset, fysiikan ilmiöihin liittyvät ominaisuudet ja suureet toisiinsa - käyttää fysiikan taitojaan työssään monipuolisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- kuvaava ja perustelee monipuolisesti fysiikan ilmiöitä keskeisillä käsitteillä - yhdistää fysiikan ilmiöihin liittyvät ominaisuudet ja suureet toisiinsa - soveltaa fysiikan taitojaan monipuolisesti työssään.

Opiskelija huomioi kemialliset aineet ja niiden ominaisuudet työssään.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• kuvaa tavanomaisia kemiallisia ilmiöitä keskeisillä käsitteillä • ottaa huomioon työssään käytettävien tavallisimpien kemiallisten aineiden ominaisuudet ja mahdolliset ympäristöriskit • käsittelee kemiallisia aineita niin, ettei vaaranna omaa, muiden eikä ympäristön turvallisuutta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• kuvaa ja perustelee kemiallisia ilmiöitä keskeisillä käsitteillä • ottaa huomioon työssään käytettävien kemiallisten aineiden ominaisuudet ja mahdolliset ympäristöriskit • käsittelee kemiallisia aineita niin, ettei vaaranna omaa, muiden eikä ympäristön turvallisuutta
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• kuvaa ja perustelee monipuolisesti kemiallisia ilmiöitä keskeisillä käsitteillä • ottaa vastuullisesti huomioon työssään käytettävien kemiallisten aineiden ominaisuudet ja mahdolliset ympäristöriskit • käsittelee kemiallisia aineita niin, ettei vaaranna omaa, muiden eikä ympäristön turvallisuutta.

Opiskelija arvioi oman alan fysiikan ja kemian osaamistaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• tunnistaa oman alan kannalta merkitykselliset vahvuutensa ja kehittämiskohteensa fysiikassa ja kemiassa perustellusti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• tunnistaa oman alan kannalta merkitykselliset vahvuutensa ja kehittämiskohteensa fysiikassa ja kemiassa perustellusti ja johdonmukaisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• tunnistaa oman alan kannalta merkitykselliset vahvuutensa ja kehittämiskohteensa fysiikassa ja kemiassa perustellusti ja johdonmukaisesti sekä esittää osaamisen kehittämistapoja.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- kuvata ja selittää ilmiöitä fysiikan käsitteiden ja lainalaisuuksien avulla omalla alallaan
- tehdä kokeellisia mittauksia ja havaintoja omaan alaansa liittyvistä fysikaalisista ja kemiallisista ilmiöistä
- käsitellä kokeellisia mittaustuloksia ja analysoida havaintoja oman alan fysikaalisista ja kemiallisista ilmiöistä
- arvioida fysiikan ja kemian osaamistaan.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija kuvaa ja selittää ilmiöitä fysiikan käsitteiden ja lainalaisuuksien avulla omalla alallaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• kuvaa ja selittää lämpöoppiin, mekaniikkaan, aalto-oppiin ja sähköoppiin liittyviä käsitteitä ja lainalaisuuksia työtehtävissään tarviten ajoittain ohjausta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• kuvaa ja selittää johdonmukaisesti lämpöoppiin, mekaniikkaan, aalto-oppiin ja sähköoppiin liittyviä käsitteitä ja lainalaisuuksia työtehtävissään
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• kuvaa ja selittää itsenäisesti lämpöoppiin, mekaniikkaan, aalto-oppiin ja sähköoppiin liittyviä käsitteitä ja lainalaisuuksia työtehtävissään.

Opiskelija tekee kokeellisia mittauksia ja havaintoja omaan alaan liittyvistä fysikaalisista ja kemiallisista ilmiöistä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• laskee pitoisuuksia ja aineiden määriä tarviten ajoittain ohjausta • hankkii tietoa kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteista tarviten ajoittain ohjausta • tekee mittauksia ja kokeellisia havaintoja alalle soveltuvia menetelmiä ja välineitä käyttäen, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• laskee pitoisuuksia ja aineiden määriä • hankkii tietoa arkielämään ja omaan alaan liittyvistä kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteista • tekee itsenäisesti mittauksia ja kokeellisia havaintoja alalle soveltuvia menetelmiä ja välineitä käyttäen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• laskee itsenäisesti pitoisuuksia ja aineiden määriä • hankkii tietoa kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteista monipuolisia tietolähteitä hyödyntäen • suunnittelee ja tekee itsenäisesti mittauksia ja kokeellisia havaintoja alalle soveltuvia menetelmiä ja välineitä käyttäen.

Opiskelija käsittelee kokeellisia mittaustuloksia ja analysoi havaintoja oman alan fysikaalisista ja kemiallisista ilmiöistä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• esittää keskeiset tulokset taulukoilla ja graafisilla esityksillä • arvioi mittaustulosten luotettavuutta tarviten ajoittain ohjausta • määrittelee mahdollisia virhetekijöitä ja ilmoittaa tuloksen riittävällä tarkkuudella tarviten ajoittain ohjausta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• esittää keskeiset tulokset taulukoilla ja graafisilla esityksillä • arvioi mittaustulosten luotettavuutta johdonmukaisesti • määrittelee mahdollisia virhetekijöitä ja ilmoittaa tuloksen riittävällä tarkkuudella
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• esittää keskeiset tulokset taulukoilla ja graafisilla esityksillä havainnollisesti • arvioi itsenäisesti mittaustulosten luotettavuutta ja tekee niistä johtopäätöksiä • määrittelee mahdollisia virhetekijöitä ja ilmoittaa tuloksen oikealla tarkkuudella.

Opiskelija arvioi fysiikan ja kemian osaamistaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• tunnistaa omat vahvuudet ja kehittämiskohteet fysiikan ja matematiikan osaamisessaan perustellusti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• tunnistaa ja arvioi omia vahvuuksia ja kehittämiskohteita fysiikan ja kemian osaamisessaan perustellusti ja johdonmukaisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• tunnistaa ja arvioi omaa fysiikan ja kemian osaamistaan perustellusti ja johdonmukaisesti sekä esittää osaamisen kehittämistapoja.

2.13. Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 10 osp (106279)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- vastaanottaa ruoka-aineita, ruokia ja elintarvikkeita
- kuumentaa tai valmistaa ruokia ja lisäkeitä
- jakaa tai laittaa ruoat esille
- toimia asiakaspalvelussa sekä ohjata asiakkaita
- siistiä ja järjestää toimintaympäristön ja huolehtia astiahuollon tehtävistä
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Opiskelija vastaanottaa ruoka-aineita, ruokia ja elintarvikkeita.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• noudattaa työaikoja • purkaa elintarvikkeet ja tarkistaa kuormakirjat • vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat ohjattuna • järjestää toisen apuna tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• noudattaa työaikoja • purkaa elintarvikkeet ja tarkistaa kuormakirjat omatoimisesti • vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat oma-aloitteisesti • säilyttää elintarvikkeet oikeissa lämpötiloissa • järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille asianmukaisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• noudattaa työaikoja • purkaa elintarvikkeet ja tarkistaa kuormakirjat ja lämpötilat itsenäisesti ja asianmukaisesti • vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat omatoimisesti • säilyttää elintarvikkeet omatoimisesti oikeissa lämpötiloissa • järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille asianmukaisesti ja huolehtii niiden riittävydestä.

Opiskelija kuumentaa tai valmistaa ruokia ja lisäkkeitä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen mukaan • käyttää toisen apuna palvelukeittiön keskeisimpiä koneita, laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita sekä puhdistaa ne käytön jälkeen • kuumentaa ruokia tarvittaessa tai valmistaa aamiais- tai välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia ohjeen mukaan • tarkistaa tilatut erityisruokavalioannokset ohjeen mukaan • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti • käyttää palvelukeittiön laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita omatoimisesti sekä puhdistaa ne käytön jälkeen • käsittelee ruoanvalmistuksen raaka-aineita ja valmistaa omatoimisesti välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia • kuumentaa tai kypsentää omatoimisesti ruokia tarvittaessa • tarkistaa tilatut erityisruokavaliot omatoimisesti tehdyn tilauksen perusteella • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä sujuvasti ja omatoimisesti • käyttää palvelukeittiön laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita omatoimisesti ja ripeästi sekä puhdistaa ne käytön jälkeen oma-aloitteisesti • käsittelee itsenäisesti ruoanvalmistuksen raaka-aineita ja valmistaa sujuvasti ai välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia • kuumentaa tai kypsentää ruokia tarvittaessa omatoimisesti • tarkistaa tilatut erityisruokavalioannokset tilauksen perusteella itsenäisesti ja huolellisesti • huolehtii itsenäisesti erilaisten ruoka-aineallergisten asiakkaiden aamu- ja välipaloista ja lounaista • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa.

Opiskelija jakaa tai laittaa ruoat esille.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• laittaa tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä toisen apuna • jakaa ohjeen mukaan yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein erityisruokavaliot huomioiden • puhdistaa kuljetusastiat ohjeiden mukaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• laittaa tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä saamiensa ohjeiden mukaan erityisruokavaliot huomioiden • jakaa yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein ja omatoimisesti • puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• laittaa ruoat tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä omatoimisesti erityisruokavaliot huomioiden • jakaa omatoimisesti yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein ja turvallisesti • varmistaa itsenäisesti ruoan ulkonäön ja laadun • puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti ja vastuullisesti.

Opiskelija toimii asiakaspalvelussa sekä ohjaa asiakkaita.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• toimii työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti toisen apuna • käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palvelutilanteessa • esittelee ohjeistettuna tuotteiden sopivuuden tavallisimpiin erityisruokavalioihin • tietää ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuositukset siten, että pystyy ohjeen mukaan esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaiseen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen • selvittää toisen apuna työpaikan sosiaalisen median kanavia
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii itsenäisesti työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti • käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palveluhenkisesti • esittelee tuotteiden sopivuuden tavallisimpiin erityisruokavalioihin sujuvasti ja omatoimisesti • tietää ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuositukset siten, että pystyy esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaiseen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen • tekee tilauksia tuotantokeittiöön työryhmän jäsenenä • selvittää itsenäisesti työpaikan sosiaalisen median kanavia
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• toimii työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti ja työskentelee omatoimisesti huomioiden palvelukeittiön asiakasryhmän erityispiirteet ja ottaa ne huomioon työssään • käyttäytyy kohteliaasti ja toimii aktiivisena ja oma-aloitteisena asiakaspalvelijana • esittelee tuotteiden sopivuuden tavallisimpiin erityisruokavalioihin monipuolisesti ja sujuvasti • tietää ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuositukset siten, että pystyy omatoimisesti esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaiseen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen • tekee tilauksia tuotantokeittiöön omatoimisesti • selvittää oma-aloitteisesti ja itsenäisesti työpaikan sosiaalisen media kanavia ja ymmärtää niiden merkityksen asiakkaille.

Opiskelija siistii ja järjestää toimintaympäristön ja huolehtii astiahuollon tehtävistä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- kunnostaa tilat ohjeen mukaan - vie välineet niille kuuluville paikoille - siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät ohjeen mukaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- kunnostaa tilat omatoimisesti - vie välineet niille kuuluville paikoille asianmukaisesti - siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- kunnostaa tilat asiakkaiden tarpeet huomioiden sujuvasti ja omatoimisesti - vie välineet niille kuuluville paikoille asianmukaisesti ja huolehtii niiden riittävydestä - siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät muun toiminnan ohessa omatoimisesti ja vastuullisesti.

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- pystyy toimimaan ohjeiden mukaan eri työtilanteissa ja ottamaan palautetta vastaan - pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa ja työryhmässä - käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- toimii vastuullisesti työtilanteissa ja ottaa palautetta vastaan sekä muuttaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan - toimii yhteistyökykyisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä - käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti - noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- toimii vastuullisesti työtilanteissa ja ottaa palautetta vastaan sekä muuttaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti - toimii aktiivisesti, positiivisesti, yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisön jäsenenä - käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti - noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita - noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön asiakaspalvelutehtävissä toimimalla palvelu- tai jakelukeittiössä. Hän vastaanottaa, valmistaa tuotteita tai tarvittaessa kuumentaa ja valmistaa vain osia tarjottavista aterioista, laittaa ruoat tarjolle tai jakaa ruoat asiakkaille.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.14. Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen, 20 osp (106280)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- hyödyntää asiakastuntemusta ja kauden raaka-aineita
- tuotteistaa työryhmässä eri vuodenaikoihin sopivia ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja
- hinnoitella työryhmässä ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja
- tuottaa tai päivittää työryhmässä markkinointimateriaalia
- toteuttaa suunniteltuja ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Opiskelija hyödyntää asiakastuntemusta ja kauden raaka-aineita.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• noudattaa työaikoja • kerää ja hankkii tietoa eri lähteistä • kehittää työryhmän jäsenenä uusiin tarpeisiin sopivia ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja • hyödyntää työryhmän jäsenenä kausiluonteisuutta ideoinnissaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• noudattaa työaikoja • kerää ja hankkii itsenäisesti tietoa käyttäen monipuolisesti eri lähteitä • kehittää uusiin tarpeisiin sopivia ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja • hyödyntää oma-aloitteisesti asiakasryhmien tuntemusta ja kausivaihteluja tuotteistamisessa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• noudattaa työaikoja • kerää ja hankkii oma-aloitteisesti ja luotettavasti tietoa eri lähteistä • ideoi itsenäisesti ja oma-aloitteisesti ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja • kehittää itsenäisesti ja asiantuntevasti uusiin tarpeisiin sopivia ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja • soveltaa ja hyödyntää oma-aloitteisesti asiakasryhmien tuntemusta ja kausivaihteluiden tietämystä tuotteistamisessa.

Opiskelija tuotteistaa työryhmässä eri vuodenaikoihin sopivia ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- ideoi toisen apuna eri vuodenaikoihin sopivia ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja - käyttää työryhmän jäsenenä tuotteistamisessa tarvittavia sosiaalisen median ohjelmia - suunnittelee työryhmän jäsenenä toiminnan kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti sekä asiakkaiden odotusten mukaisesti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- ideoi ja kokoaa itsenäisesti eri vuodenaikoihin sopivia ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja - käyttää tuotteistamisessa ja tuottamisessa apuna tarvittavia tietoverkkoja, sosiaalisen median ohjelmia ja tiedonhankintatapoja - suunnittelee itsenäisesti toiminnan kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti sekä asiakkaiden odotusten mukaisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- ideoi, suunnittelee ja kokoaa erilaisille asiakasryhmille tarkoitettuja eri vuodenaikoihin sopivia ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja - käyttää itsenäisesti tuotteistamisessa ja tuottamisessa tarvittavia tietoverkkoja, sosiaalisen median ohjelmia sekä tiedonhankintatapoja - suunnittelee toiminnan kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti itseohjautuvasti sekä asiakkaiden odotusten mukaisesti.

Opiskelija hinnoittelee työryhmässä ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- osallistuu työryhmässä ruoka- ja juomatuotteiden tai palvelujen hinnoitteluun - kertoo, mitkä tekijät vaikuttavat hinnan muodostumiseen
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- hinnoittelee omatoimisesti ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja - kertoo omatoimisesti, mitkä tekijät vaikuttavat hinnan muodostumiseen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- hinnoittelee itsenäisesti ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja ja arvioi hinnan muodostumista - kertoo itsenäisesti, mitkä tekijät vaikuttavat hinnan muodostumiseen.

Opiskelija tuottaa tai päivittää työryhmässä markkinointimateriaalia.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• laatii työryhmän jäsenenä ruoka- ja juomatuotteiden tai palvelujen markkinointimateriaalin • laatii ja dokumentoi markkinoinnin viestit, sanomat ja lupaukset osana työryhmää • esittelee ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja • valmistaa ja päivittää työryhmän jäsenenä tuotteesta tai palvelusta kertovaa esittelymateriaalia • päivittää, kommentoi ja korjaa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota toisen apuna
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• laatii omatoimisesti ruoka- ja juomatuotteiden tai palvelujen markkinointimateriaalin • laatii ja dokumentoi markkinoinnin viestit, sanomat ja lupaukset • esittelee kattavasti ruoka- ja juomatuotteiden tai palvelujen tarinoita • valmistaa ja päivittää esittelymateriaalia omatoimisesti luoden myös uutta • päivittää, kommentoi ja korjaa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota omatoimisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• laatii itsenäisesti ja johdonmukaisesti ruoka- ja juomatuotteiden tai palvelujen markkinointimateriaalin • laatii ja dokumentoi itsenäisesti markkinoinnin viestit, sanomat ja lupaukset • esittelee johdonmukaisesti ja kattavasti ruoka- ja juomatuotteiden tai palvelujen tarinat • valmistaa ja päivittää esittelymateriaalia itsenäisesti luoden myös uutta • päivittää, kommentoi ja korjaa aktiivisesti sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota.

Opiskelija toteuttaa suunniteltuja ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• testaa työryhmässä uusia ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja, arvioi niiden toimivuutta, kiinnostavuutta, laatua sekä tuotantoprosessin eettisyyttä • ottaa työryhmänä vastaan asiakkailta palautetta tuotteista tai palveluista ja kiittää asiakasta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• testaa työryhmässä uusia ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja, arvioi niiden toimivuutta, kiinnostavuutta, laatua sekä tuotantoprosessin eettisyyttä • ottaa vastaan asiakkailta palautetta tuotteista tai palveluista ja kiittää asiakasta
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• testaa työryhmän kanssa uusia ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja, arvioi niiden toimivuutta ja kiinnostavuutta sekä tekee työryhmässä tarvittavat tuotteistamiseen liittyvät korjaavat toimenpiteet • toimii yhteistyötahojen kanssa sekä työyhteisössä joustavasti ja tilannetajuisesti kunnioittaen asiakkaiden yksilöllisyyttä sekä arvostaen työtänsä ja työyhteisöä • ottaa vastaan omatoimisesti asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista sekä kiittää asiakasta.

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa - työskentelee työryhmän jäsenenä - tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta - arvioi omaa toimintaansa - on perehtynyt toisten apuna kannattavaan ja kestävän kehityksen mukaiseen toimintaan - noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan - työskentelee omatoimisesti työryhmän jäsenenä - tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti ja ottaa työssään huomioon seuraavan työvuoron - arvioi omatoimisesti toimintaansa ja on halukas muuttamaan toimintaansa palautteen pohjalta - on perehtynyt omatoimisesti kannattavaan ja kestävän kehityksen mukaiseen toimintaan - noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti - työskentelee itsenäisenä työryhmän jäsenenä - toimii vastuullisesti, auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvuoron - pystyy itsenäisesti arvioimaan omaa toimintaansa laatuvaatimusten mukaisesti ja muuttaa toimintaansa palautteen pohjalta - on perehtynyt itsenäisesti ja vastuullisesti kannattavaan ja kestävän kehityksen mukaiseen toimintaan - noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä tuotteistamalla työryhmässä kohderyhmälle sopivia myyntikelpoisia ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja ravitsemisalan yrityksessä, pop-up- tapahtumassa tai muussa tapahtumassa.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.15. Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp (106281)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- valmistautua työvuoroon

- huolehtia toimitilat käyttökuntoon, valmistaa tuotteita myyntiä varten sekä pitää niistä huolta
- palvella asiakkaita, myydä tuotteita ja rekisteröidä myyntiä
- päättää työvuoron työtehtävät
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Opiskelija valmistautuu työvuoroon.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmiina työntekoon - pukeutuu tehtävän vaatimalla tavalla työpaikan ohjeiden mukaisesti työvaatteisiin, jalkineisiin sekä päähineeseen - huolehtii ulkoisesta olemuksesta sekä henkilökohtaisesta hygieniastaan - noudattaa työaikoja - suunnittelee ja aikatauluttaa toisen apuna työvuoronsa tehtäviä - perehtyy työtään koskeviin puhdistusaineisiin ja käyttää pesuaineita turvallisesti - kunnostaa toisen apuna asiakas- ja työtiloja sovitulla tavalla - perehtyy työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin, tietosuoja- ja turvallisuusohjeisiin sekä toimintatapoihin - huomioi oman työnsä suunnittelussa turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa - perehtyy paikkakunnan ravitsemisalan yrityksiin ja toimipaikkoihin siten, että osaa nimetä niitä - selvittää toisen apuna työpaikan sosiaalisen median kanavia
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tulee työvuoroon ajoissa ja valmistautuu työntekoon - pukeutuu tehtävän vaatimalla tavalla omatoimisesti työpaikan ohjeiden mukaisesti työvaatteisiin, jalkineisiin sekä päähineeseen - huolehtii ulkoisesta olemuksesta sekä henkilökohtaisesta hygieniastaan - noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa aikataulumuutoksista - suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjeen mukaan - perehtyy ohjeen mukaan työtään koskeviin puhdistusaineisiin ja noudattaa ohjeita ja käyttää pesuaineita turvallisesti ja ympäristöystävällisesti - kunnostaa ja siistii ohjeen mukaan ja sovitulla tavalla asiakas- ja työtiloja - perehtyy ohjeen mukaan työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin, tietosuoja- ja turvallisuusohjeisiin sekä toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan - huomioi oman työnsä suunnittelussa turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa omatoimisesti - perehtyy itsenäisesti alueen ravitsemisalan yrityksiin ja toimipaikkoihin siten, että nimeää erilaisia toimipaikkoja ja esittelee niiden tuotteita ja palveluita - selvittää itsenäisesti työpaikan sosiaalisen median kanavia
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- saapuu riittävän ajoissa työpaikalle siten, että valmistautuu työntekoon omatoimisesti ja asianmukaisesti - tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla työpaikan ohjeiden mukaisesti työvaatteisiin, jalkineisiin sekä päähineeseen - huolehtii ulkoisesta olemuksesta ja henkilökohtaisesta hygieniastaan omatoimisesti ja asianmukaisesti

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä omatoimisesti ja itsenäisesti • perehtyy työtään koskeviin puhdistusaineisiin monipuolisesti ja noudattaa ohjeita sekä käyttää pesuaineita turvallisesti ja ympäristöystävällisesti sekä osaa tulkita käyttöturvallisuustiedotetta • kunnostaa itsenäisesti asiakas- ja työtiloja • perehtyy omatoimisesti työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin, tietosuoja- ja turvallisuusohjeisiin sekä toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan • huomioi oman työnsä suunnittelussa turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta itsenäisesti • perehtyy omatoimisesti valtakunnallisiin ja alueellisiin ravitsemisalan yrityksiin ja toimipaikkoihin, niiden tuotteisiin ja palveluihin siten, että pystyy vertailemaan niitä • selvittää oma-aloitteisesti ja itsenäisesti työpaikan sosiaalisen median kanavia. |
|--|--|

Opiskelija huolehtii toimitilat käyttökuntoon, valmistaa tuotteita myyntiä varten sekä pitää niistä huolta.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä tavallisimpia raaka-aineita ja tuotteita ja arvioi ohjattuna niiden laatua ennen käyttöä ja käytön aikana - valmistaa ja esivalmistaa työryhmän jäsenenä erilaisista raaka-aineista aamiais- ja lounasruokia tai kunnostaa myyntipisteen - käsittelee toisen apuna ruokaohjeen mukaisesti tarvittavan määrän raaka-aineita - hallitsee turvallisesti veitsen käytön annettujen ohjeiden mukaisesti - käyttää toisen apuna työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti ja kestävän kehityksen mukaisesti - välttää ohjattuna hävikin syntymistä erilaisissa ruoanvalmistuksen tilanteissa - on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, gluteeniton) siten, että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä tuotteet sopivat heille - pitää toisen apuna huolen myytävien tuotteiden laadusta ja ennakoi ruokien riittävyttä - puhdistaa työtiloja käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä - lajittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaisesti - noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä raaka-aineita ja tuotteita ja arvioi niiden laatua oma-aloitteisesti ja aistinvaraisesti sekä laskee raaka-aineiden hiilijalanjäljen laskurilla - käsittelee omatoimisesti ruokaohjeen mukaisesti tarvittavan määrän raaka-aineita - valmistaa ja esivalmistaa ohjeen mukaan erilaisista raaka-aineista maukasta aamiais- ja lounasruokia tai kunnostaa myyntipisteen tarjoilukuntoon - hallitsee sujuvasti ja turvallisesti veitsen käytön annettujen ohjeiden mukaisesti - käyttää omatoimisesti käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti ja kestävän kehityksen mukaisesti - välttää aktiivisesti hävikin syntymistä erilaisissa ruoanvalmistuksen tilanteissa - on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, gluteeniton) siten, että pystyy omatoimisesti ja luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä tuotteet sopivat heille - pitää huolen ohjeiden mukaan myytävien tuotteiden laadusta ja ennakoi ruokien riittävyttä ohjeen mukaan - puhdistaa työtiloja oma-aloitteisesti käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä - lajittelee jätteet omatoimisesti jätehuolto-ohjeiden mukaisesti - noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä raaka-aineita ja tuotteita, arvioi niiden laatua aistinvaraisesti sekä ilmoittaa oma-aloitteisesti laadun poikkeamista sekä laskee raaka-aineiden hiilijalanjäljen laskurilla

	• osallistuu omatoimisesti ja aktiivisesti esivalmistustyöhön • valmistaa itsenäisesti ohjeen mukaan erilaisista raaka-aineista aamiais- ja lounasruokia tai kunnostaa itsenäisesti toimintaohjeen mukaan myyntipisteen • hallitsee monipuolisesti ja turvallisesti veitsen käyttöä annettujen ohjeiden mukaisesti, kuten kuutio, suikale • käyttää itsenäisesti ja omatoimisesti työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti, huolellisesti ja taloudellisesti sekä kestävän kehityksen mukaisesti • välttää hävikin syntymistä erilaisissa ruoanvalmistustilanteissa kannattavasti ja itsenäisesti • on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, gluteeniton) siten, että pystyy luotettavasti ja itsenäisesti kertomaan asiakkaille, mitkä tuotteet sopivat heille • pitää huolen omatoimisesti myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä • ennakoi omatoimisesti ruoan menekkiä • puhdistaa työtiloja omatoimisesti käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä • lajittelee jätteet itsenäisesti jätehuolto-ohjeiden mukaisesti • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa.
--	--

Opiskelija palvelee asiakkaita, myy tuotteita ja rekisteröi myyntiä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• palvelee ohjattuna asiakkaita ja kommunikoi asiakkaiden kanssa • toimii tarjoiluun ja asiakaspalveluun liittyvissä tehtävissä • tunnistaa ohjatuksi erilaiset maksutavat ja maksuvälineet • käyttää myynnin rekisteröinnissä tutuissa työtilanteissa kassaa tai kassajärjestelmää • toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• palvelee asiakkaita omatoimisesti palvelumanuaalia tai konseptin ohjeita noudattaen ja kommunikoi sujuvasti tavanomaisissa palvelutilanteissa • toimii omatoimisesti ohjeen mukaan tarjoilu- ja asiakaspalvelutilanteissa • tunnistaa luotettavasti erilaiset maksutavat ja maksuvälineet • käyttää myynnin rekisteröinnissä kassaa tai kassajärjestelmää omatoimisesti ohjeen mukaan • toimii asiakasystävällisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• palvelee asiakkaita luontevasti ja itsenäisesti ja kommunikoi asiakaslähtöisesti tavanomaisissa palvelutilanteissa • toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa tarjoilu- ja asiakaspalvelutilanteissa • tunnistaa luotettavasti ja monipuolisesti erilaiset maksutavat ja maksuvälineet • käyttää myynnin rekisteröinnissä sujuvasti ja itsenäisesti kassaa tai kassajärjestelmää • toimii asiakasystävällisesti ja luontevasti hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti.

Opiskelija päättää työvuoron työtehtävät.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• toimii astiahuollon tehtävissä ja siistii astiahuollon tilat • puhdistaa koneita ja laitteita, kokoaa, purkaa ja puhdistaa astiapesukoneen sekä kahvinkeitin • loppusiivoaa ja järjestää toisen apuna työ- ja asiakastiloja
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii astiahuollon eri vaiheissa sekä siistii astiahuollon tilat itsenäisesti ohjeen mukaan • puhdistaa omatoimisesti koneita ja laitteita, kokoaa, purkaa ja puhdistaa oma-aloitteisesti astiapesukoneen sekä kahvinkeitin • ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle • loppusiivoaa itsenäisesti ja järjestää ohjeen mukaan työ- ja asiakastiloja
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• toimii astiahuollon eri vaiheissa sekä siistii astiahuollon tilat omatoimisesti ja itsenäisesti • puhdistaa itsenäisesti ja huolellisesti koneita ja laitteita, kokoaa, purkaa ja puhdistaa omatoimisesti astiapesukoneen sekä kahvinkeitin • huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta ja ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle oma-aloitteisesti • loppusiivoaa ja järjestää omatoimisesti ja reippaasti työ- ja asiakastiloja.

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• tarvitsee ohjausta arvioidessaan omien työsuoritustensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta • siirtyy työryhmän jäsenenä seuraavaan annettuun työtehtävään työlistan mukaisesti • pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja pyytää tarvitessaan apua muilta • noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa • noudattaa ergonomiaoheja ja ylläpitää työkykyään • toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• arvioi omien työsuoritustensa onnistumista ja ottaa vastaan palautetta • siirtyy itsenäisesti seuraavaan annettuun työtehtävään työlistan mukaisesti • toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ennakoi tarvitessaan apua muilta • noudattaa ergonomiaoheja ja ylläpitää työkykyään omatoimisesti • toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• arvioi omien työsuoritustensa onnistumista ja perustelee arviointia sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan saadun palautteen perusteella • siirtyy oma-aloitteisesti ja ripeästi seuraavaan annettuun työtehtävään työlistan mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä • toimii työssään aktiivisena työyhteisön jäsenenä • noudattaa itsenäisesti ja tarkoituksenmukaisesti ergonomiaoheja sekä ylläpitää työkykyään oma-aloitteisesti • toimii hyvien käyttäytymistapojen ja erilaisten muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan yksittäisissä työtehtävissä työryhmän jäsenenä. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, valmistaa tuotteita, palvelee asiakkaita, rekisteröi myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.16. Suurkeittiön ruokatuotanto, 25 osp (106282)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- aikatauluttaa ja suunnitella päivittäiset työtehtävänsä
- valmistaa ruokalajeja ruokaohjeiden mukaisesti
- laittaa ruokalajeja tarjolle ja tarvittaessa pakata ruokalajit kuljetusta varten
- palvella asiakkaita toiminta-ajatuksen tai liikeidean mukaisesti
- tehdä esivalmistelut seuraavaa työvuoroa varten
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Opiskelija aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• noudattaa työaikoja • vastaanottaa ja varastoi toisen apuna elintarvikkeita sekä kylmiä tai lämpimiä ruokia • toimii toisen apuna ja valmiin suunnitelman mukaan erilaisissa päivittäin vaihtuvissa ruokatuotannon tehtävissä • ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• noudattaa työaikoja • vastaanottaa ja varastoi omatoimisesti elintarvikkeita sekä kylmiä tai lämpimiä ruokia • suunnittelee ja ajoittaa ruokalajien päivittäin vaihtuvat valmistusvaiheet, työtehtävien järjestyksen sekä sarjatyön omatoimisesti ohjeen mukaan • ottaa oman työnsä suunnittelussa omatoimisesti huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta • valitsee ja käyttää omatoimisesti työssä tarvittavia asianmukaisia siivousvälineitä ja -koneita sekä hallitsee pesuaineiden turvallisen käytön
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• noudattaa työaikoja • vastaanottaa ja varastoi omatoimisesti ja itsenäisesti elintarvikkeita sekä kylmiä tai lämpimiä ruokia • suunnittelee itsenäisesti ruokalajien valmistusvaiheet ja sarjatyön sekä työtehtäviensä järjestyksen ja ajoituksen sujuvaksi ja toimivaksi kokonaisuudeksi • ottaa oman työnsä suunnittelussa itsenäisesti ja omatoimisesti huomioon turvallisuuden ja soveltaa oppimaansa yllättävissäkin tilanteissa • valitsee ja käyttää itsenäisesti työssä tarvittavia asianmukaisia siivousvälineitä ja -koneita sekä hallitsee pesuaineiden taloudellisen ja turvallisen käytön.

Opiskelija valmistaa ruokalajeja ruokaohjeiden mukaisesti.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• käyttää ohjeen mukaan keskeisimpiä suurkeittiön koneita ja laitteita taloudellisesti ja turvallisesti • käsittelee suurkeittiön ruokien raaka-aineita tarkoituksenmukaisella tavalla • valmistaa ohjeiden mukaan työryhmän jäsenenä suuria annosmääriä vakioitujen ruokaohjeiden mukaan samalla hyödyntäen GN-mitoitettuja astioita • suurentaa ja pienentää ohjattuna ruokaohjeita käyttäen alan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmia • valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa työryhmän jäsenenä • tulkitsee toisen apuna raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• käyttää omatoimisesti suurkeittiön koneita ja laitteita taloudellisesti ja turvallisesti • jaksottaa ohjeen mukaan ruoanvalmistuksen huomioiden keittiön laitekuormituksen • käsittelee omatoimisesti suurkeittiön ruokien raaka-aineita ja komponentteja tarkoituksenmukaisella tavalla ja välttää hävikkiä • valmistaa suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä sekä vakioitujen ruokaohjeiden mukaisesti samalla hyödyntäen GN-mitoitettuja astioita • suurentaa ja pienentää omatoimisesti ruokaohjeita käyttäen alan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmia • valmistaa omatoimisesti ravitsevaa ja maukasta ruokaa • tulkitsee raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• käyttää suurkeittiön koneita, laitteita ja työvälineitä monipuolisesti, taloudellisesti ja turvallisesti • jaksottaa ruoanvalmistuksen huomioiden keittiön laitekuormituksen • käsittelee omatoimisesti suurkeittiön ruokien raaka-aineita ja komponentteja tarkoituksenmukaisella tavalla ja välttää vastuullisesti hävikkiä • vertaa ruoan määrän vastaavuutta annettuun ohjeeseen • käyttää puuttuvien raaka-aineiden tilalla korvaavia tuotteita sovittujen ohjeiden mukaan • valmistaa omatoimisesti suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä sekä vakioitujen ruokaohjeiden mukaisia ruokia ja leivonnaisia GN-mitoitettuja astioita käyttäen • käyttää tarvittaessa valmistetun ruoan jääähdytykseen pikajäähdystystä • suurentaa ja pienentää itsenäisesti ruokaohjeita käyttäen alan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmia • valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa itsenäisesti ja omatoimisesti • tulkitsee itsenäisesti raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää luotettavasti valmistukseen erityisruokavalioon soveltuvia raaka-aineita

- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa.

Opiskelija laittaa ruokalajeja tarjolle ja tarvittaessa pakkaa ruokalajit kuljetusta varten.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• laittaa ruokalajeja tarjolle omavalvontaohjeiden mukaisesti toisen apuna • tarvittaessa pakkaa ja lähettää ruoat ja tarvikkeet kuljetettaviksi • tekee ympäristöystävällisen ravitsemussuosituksen mukaisen malliannoksen ohjeen mukaan • puhdistaa tarvittaessa kuljetusastiat ohjeen mukaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• laittaa omatoimisesti ruokalajeja tarjolle omavalvontaohjeiden mukaisesti • pakkaa omatoimisesti ja lähettää tarvittaessa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet tilausmääryksien ja ohjeiden mukaan • tekee omatoimisesti ympäristöystävällisen ravitsemussuosituksen mukaisen malliannoksen • puhdistaa tarvittaessa itsenäisesti kuljetusastiat
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• laittaa vastuullisesti ja omatoimisesti ruokalajeja tarjolle omavalvontaohjeiden mukaisesti • pakkaa itsenäisesti ja lähettää tarvittaessa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet tilausmääryksien ja ohjeiden mukaan • tekee itsenäisesti ja virheettömästi ympäristöystävällisen ravitsemussuosituksen mukaisen malliannoksen • puhdistaa tarvittaessa itsenäisesti kuljetusastiat.

Opiskelija palvelee asiakkaita toiminta-ajatuksen tai liikeidean mukaisesti.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• toimii asiakaspalvelun tehtävissä toisen apuna • käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palvelutilanteessa • neuvoo tarvittaessa asiakkaita ohjeen mukaan ravitsemussuositusten mukaisen ja terveellisen aterian kokoamiseen • toimii omatoimisesti astiahuollon tehtävissä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii omatoimisesti asiakaspalvelun tehtävissä • käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palveluhenkisesti • neuvoo tarvittaessa asiakkaita ravitsemussuositusten mukaisen ja terveellisen aterian kokoamiseen • toimii itsenäisesti astiahuollon tehtävissä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• toimii omatoimisesti asiakaspalvelun tehtävissä • käyttäytyy kohteliaasti ja toimii aktiivisena asiakaspalvelijana • neuvoo asiakkaita aktiivisesti ravitsemussuositusten mukaisen ja terveellisen aterian kokoamiseen sekä arvostamaan suomalaista ja kansainvälistä ruoka- ja tapakulttuuria • toimii omatoimisesti työn lomassa astiahuollon tehtävissä, astia- ja patapesukonetta käyttäen.

Opiskelija tekee esivalmistelut seuraavaa työvuoroa varten.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• tekee esivalmistustöitä • siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja ohjeen mukaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• tekee esivalmistustöitä seuraavan päivän tai työvuorolistan ohjeen mukaan • siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja itsenäisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• tarkistaa omatoimisesti seuraavan päivän tai työvuoron ruokalistat ja tekee esivalmistustöitä oma-aloitteisesti ja itsenäisesti • siistii ja järjestää omatoimisesti työ- ja asiakastiloja koko työskentelyn ajan.

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan, kehittämistarpeitaan ja kykenee vastaanottaa palautetta • noudattaa työpaikan turvallisuusmääräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille • toimii työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla ja vastaanottaa palautetta • noudattaa työpaikan turvallisuusmääräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön, jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden • toimii oma-aloitteisesti työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• arvioi oma-aloitteisesti oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla ja vastaanottaa palautetta • muuttaa toimintaansa palautteen perusteella • noudattaa työpaikan turvallisuusmääräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden itsenäisesti • tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä • toimii aktiivisesti ja positiivisesti työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän esivalmistaa ja valmistaa suurkeittiön koneilla ja laitteilla suuria määriä ruokalistan mukaisia ruokia ja leivonnaisia asiakkaiden tarpeet ja ravitsemussuositukset huomioiden ja laittaa ruoat esille sekä tarvittaessa pakkaa annoksia palvelu- ja jakelukeittiöille.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.17. Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 25 osp (106283)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- perehtyä tilausmääräyksiin, aikatauluttaa ja suunnitella ruokien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen
- esivalmistaa ja valmistaa tilaisuuksien luonteenmukaisia tilaus- ja juhlaruokia
- laittaa ruokalajeja esille ja huolehtia tuotteiden riittävydestä
- valmistautua vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Opiskelija perehtyy tilausmääräyksiin, aikatauluttaa ja suunnittelee ruokien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- noudattaa työaikoja - tutustuu tilausmääräyksiin ja tilaisuuksia koskeviin ohjeisiin toisen apuna - suunnittelee ja aikatauluttaa yksittäisen työtehtävän toteutuksen työryhmän jäsenenä - muuntaa ruoka-annoksia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden toisen apuna - organisoi ja jaksottaa työtään sekä toimii työryhmän jäsenenä aikataulun mukaisesti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- noudattaa työaikoja - tutustuu tilausmääräyksiin ja tilaisuuksia koskeviin ohjeisiin omatoimisesti - suunnittelee ja aikatauluttaa oman työnsä omatoimisesti sekä valmistamiensa ruokalajien esillelaiton pöytämuotojen ja asiakasmäärien mukaisesti - etsii tilaisuuksiin sopivia ruokalajeja sosiaalisen median välityksellä - suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita omatoimisesti käyttäen alan reseptiohjelmia ja hinnoittelee tuotteen - organisoi ja jaksottaa omatoimisesti sovitut ruoanvalmistustehtävät tilaisuuteen laaditun aikataulun mukaisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- noudattaa työaikoja - tutustuu tilausmääräyksiin ja tilaisuuksia koskeviin ohjeisiin oma-aloitteisesti - räätälöi tarvittaessa asiakkaan toiveiden mukaisen tilaisuuden - suunnittelee ja aikatauluttaa oman työnsä työjärjestyksen, ajoituksen ja jaksotuksen itsenäisesti sekä valmistamiensa ruokalajien kokonaismäärän ja esillelaiton pöytämuotojen ja asiakasmäärien mukaisesti - etsii tietoa, suunnittelee ja muuntaa tilaisuuksiin sopivia ruokalajeja sosiaalisen median välityksellä - ymmärtää suomalaisia kulttuuriperinteitä ja kertoo erilaisista juhlaperinteistä - tietää asiakasryhmäkohtaisen annoskoon sekä suurentaa, pienentää ja muuntaa löytämiään ruokaohjeita itsenäisesti käyttäen alan reseptiohjelmia sekä hinnoittelee omatoimisesti tuotteen - organisoi ja jaksottaa sovitut ruoanvalmistustehtävät omatoimisesti ja tehokkaasti tilaisuuksiin laaditun aikataulun mukaisesti sekä siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen yllättävissäkin tilanteissa.

Opiskelija esivalmistaa ja valmistaa tilaisuuksien luonteenmukaisia tilaus- ja juhlaruokia.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• organisoii työtään ja toimii aikataulun mukaisesti työryhmän jäsenenä • esivalmistaa ja valmistaa ruokalajeja hävikkiä välttämällä • tekee tavallisimpia ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan ja ruokalajeille sopivilla menetelmillä ja laitteilla • valmistaa tilattuihin erityisruokavalioihin sopivat annokset ohjeen mukaan • tarvitsee ohjausta noudattaessaan sovittuja annoskokoja
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• organisoii sovitut ruoanvalmistustehtävänsä omatoimisesti tilaisuuksiin laadittujen aikataulujen mukaisesti • esivalmistaa ja valmistaa laadukkaita ja maukkaita ruokalajeja omatoimisesti hävikkiä välttämällä • valmistaa omatoimisesti eri ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan ja ruokalajeille sopivilla menetelmillä ja laitteilla • valmistaa tilattuihin erityisruokavalioihin sopivat annokset • valmistaa ruokalajeja kannattavasti ja taloudellisesti hinta- ja laatutavoitteiden mukaisesti • pystyy noudattamaan sovittuja annoskokoja • on perehtynyt omatoimisesti ruoan kannattavaan ja kestävän kehityksen mukaiseen valmistamiseen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• organisoii ja ajoittaa ruoanvalmistustehtävänsä itsenäisesti tilaisuuksiin laadittujen aikataulujen mukaisesti siten, että tuotteet pysyvät laadukkaina koko tilaisuuksien ajan • esivalmistaa ja valmistaa laadukkaita ja maukkaita ruokalajeja itsenäisesti samalla hävikkiä välttämällä • valmistaa itsenäisesti eri ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan ja ruokalajeille sopivilla menetelmillä ja laitteilla • valmistaa ruokalajeja sovittujen hinta- ja laatutavoitteiden mukaisesti ja varmistaa budjetissa pysymisen • valmistaa omatoimisesti tilattuihin erityisruokavalioihin sopivat annokset • pystyy noudattamaan itsenäisesti sovittuja annoskokoja • on perehtynyt itsenäisesti ja omatoimisesti ruoan kannattavaan ja kestävän kehityksen mukaiseen valmistamiseen • toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti.

Opiskelija laittaa ruokalajeja esille ja huolehtii tuotteiden riittävydestä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• viimeistelee ja laittaa esille tilaisuuksien ruokalajeja työryhmän jäsenenä aikatauluja noudattaen • organisoii tarvittaessa toisen apuna noutopöydän aloituspisteet ja tuotteet oikeaan järjestykseen • pitää huolta ruokien riittävydestä täydentäen tarjolla olevia ruokia • asettelee ruokalajit esteettisesti tarjolle • määrittelee toisen apuna tilaisuuksien ruokalajien annoskoot suhteessa ruokalajien määrään
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• viimeistelee ja laittaa esille tilaisuuksien ruokalajeja aikatauluja noudattaen ja auttaa tarvittaessa tarjoilussa • organisoii tarvittaessa omatoimisesti noutopöydän aloituspisteet ja tuotteet oikeaan järjestykseen asiakkaiden tilausten ja asiakasmäärän mukaisesti • pitää itsenäisesti huolta ruokien riittävydestä täydentäen ripeästi tarjolla olevia ruokia • asettelee ruokalajit esteettisesti tarjolle tilausmääräyksien mukaisesti ja huomioi menekin määrän reaalisesti • määrittelee ohjeen mukaan tilaisuuksien ruokalajien annoskoot suhteessa ruokalajien määrään • valmistaa ja laittaa esille ohjeen mukaan tarvittaessa tuotteita vatitarjoiluun
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• viimeistelee ja laittaa esille ruokalajeja aikataulua noudattaen, siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen ja toimii ruoka- ja tapakulttuurin ja tilaisuuksien luonteen mukaisesti • organisoii tarvittaessa itsenäisesti ja sujuvasti noutopöydän aloituspisteet ja tuotteet oikeaan järjestykseen asiakkaiden tilausten ja asiakasmäärän mukaisesti • pitää itsenäisesti huolta ruokien riittävydestä ja tarjoiluastioiden täydentämisestä ja järjestyksestä asiakkaiden tilauksien vaatimusten mukaisesti • asettelee omatoimisesti ja esteettisesti ruokalajit tarjolle tilausmääräyksien mukaisesti samalla huomioiden menekin määrän reaalisesti • määrittelee opitun tiedon perusteella tilaisuuksien ruokalajien annoskoot suhteessa ruokalajien määrään • esivalmistaa ja valmistaa ja laittaa esille itsenäisesti tuotteita vatitarjoiluun.

Opiskelija valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• esivalmistaa ja valmistaa toisen apuna seuraavan työvuoron tai päivän tilausmääräyksiä • tekee yhteistyötä muun henkilöstön kanssa ja toimii tarvittaessa asiakaspalvelussa • tunnistaa ohjattuna kansainvälisiä kulttuureja ja käytöstapoja sekä etiketin • on mukana tilanneherkissä tilanteissa ja tunnistaa ohjatusti ongelmatilanteita ja niiden ratkaisutapoja • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota toisen apuna • siistii ja järjestää työympäristön ja tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä • kerää ja lajittelee tilaisuuden jätteet työpaikan ohjeiden mukaisesti • pakkaa tuotteet tarvittaessa omavalvontaohjeistuksen mukaisesti • puhdistaa kuljetusastiat ohjeen mukaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• esivalmistaa ja valmistaa omatoimisesti seuraavan työvuoron tai päivän tilausmääräyksiä • tekee yhteistyötä muun henkilöstön kanssa ja toimii tarvittaessa omatoimisesti asiakaspalvelussa • tunnistaa kansainvälisiä kulttuureja ja käytöstapoja sekä etiketin • on mukana tilanneherkissä tilanteissa ja tunnistaa omatoimisesti ongelmatilanteita ja niiden ratkaisutapoja • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota omatoimisesti • siistii ja järjestää työympäristön omatoimisesti sekä tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä • kerää ja lajittelee tilaisuuden jätteet omatoimisesti työpaikan ohjeiden mukaisesti • pakkaa tuotteet tarvittaessa omatoimisesti omavalvontaohjeistuksen mukaisesti • puhdistaa kuljetusastiat ohjeen mukaan omatoimisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• esivalmistaa ja valmistaa itsenäisesti seuraavan työvuoron tai päivän tilausmääräyksiä • tekee omatoimisesti yhteistyötä muun henkilöstön kanssa ja toimii asiakaspalvelussa • tietää käytetyimmät pöytämuodot ja liinoitustavat • tietää etiketin sekä soveltaa työssään kansainvälisiä kulttuureja ja käytöstapoja • on mukana tilanneherkissä tilanteissa ja tunnistaa oma-aloitteisesti ongelmatilanteita ja niiden ratkaisutapoja • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa itsenäisesti sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota • siistii ja järjestää työympäristöään koko työskentelyn ajan sekä tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä omatoimisesti • havaitessaan tarvetta auttaa aktiivisesti muita, auttaa myös muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti oma-aloitteisesti • kerää ja lajittelee tilaisuuden jätteet omatoimisesti työpaikan ohjeiden mukaisesti

	• pakkaa tuotteet tarvittaessa oma-aloitteisesti ja ripeästi omavalvontaohjeistuksen mukaisesti • puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti ja vastuullisesti.
--	--

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• ottaa vastaan palautetta työryhmän jäsenenä • toimii työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehtävissä • arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan • työskentelee ergonomisesti • noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• arvioi työnsä onnistumista työskentelyn aikana, ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti • toimii omatoimisesti muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehtävissä • työskentelee ergonomisesti • noudattaa asianmukaisesti työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan sekä kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta • toimii aktiivisesti ja positiivisesti työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehtävissä • työskentelee ergonomisesti • noudattaa kattavasti työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan ennalta varattujen tilaus- ja juhlatilaisuuksien ruoanvalmistustehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän lukee tilausmääräyksiä ja niiden mukaisesti esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille laadukkaita tilaus- ja juhlaruokia ryhmille tilauksien luonteen mukaisesti.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.18. Tilaus- ja juhlatarjoilu, 25 osp (106284)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- perehtyä tilausmääräyksiin ja kunnostaa asiakas- ja työympäristön tilaisuuksien luonteen ja tilausmääräyksien mukaan
- käyttää tilaisuuksiin sopivia tarjoilutapoja ja toimia yhteistyössä muun henkilökunnan kanssa
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- toimia liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisesti asiakaspalvelussa
- tehdä tilaisuuksien päättymiseen liittyvät tehtävät
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Opiskelija perehtyy tilausmääräyksiin ja kunnostaa asiakas- ja työympäristön tilaisuuksien luonteen ja tilausmääräyksiin mukaan.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• noudattaa työaikoja • perehtyy tilauksien ennakkotietoihin ja selvittää tilaisuuksien luonteet toisen apuna • valmistelee ja varustaa tilaisuuksien luonteen mukaisen juhlatilan sekä työympäristön • tietää tavallisimmat pöytämuodot ja liinoittaa niitä toisen apuna • organisoi ja jaksottaa työtään sekä toimii työryhmän jäsenenä aikataulujen mukaisesti • kunnostaa asiakastiloja • ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• noudattaa työaikoja • perehtyy tilauksien ennakkotietoihin ja selvittää tilaisuuksien luonteet omatoimisesti • valmistelee ja varustaa tilaisuuksien luonteen mukaisen juhlatilan sekä työympäristön omatoimisesti • tietää käytetyt pöytämuodot ja liinoittaa niitä sujuvasti • organisoi ja jaksottaa omatoimisesti sovitut tehtävät tilaisuuksiin laadittujen aikataulujen mukaisesti • kunnostaa ja varustaa tilaisuuksien asiakas- ja työympäristön niiden luonteen mukaan • ottaa oman työnsä suunnittelussa omatoimisesti huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• noudattaa työaikoja • perehtyy tilauksien ennakkotietoihin ja selvittää tilaisuuksien luonteet itsenäisesti • valmistelee ja varustaa tilaisuuksien luonteen mukaisen juhlatilan sekä työympäristön itsenäisesti ja oma-aloitteisesti • tietää erilaiset pöytämuodot ja liinoittaa niitä sujuvasti ja ammattimaisesti • organisoi ja jaksottaa itsenäisesti sovitut tehtävät tilaisuuksiin laadittujen aikataulujen mukaisesti • kunnostaa ja varustaa tilaisuuksien asiakas- ja työympäristön niiden luonteen mukaan itsenäisesti • ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon oma-aloitteisesti, itsenäisesti ja vastuullisesti turvallisuuden ja soveltaa oppimaansa yllättävissäkin tilanteissa.

Opiskelija käyttää tilaisuuksiin soveltuvia tarjoilutapoja ja toimii yhteistyössä muun henkilökunnan kanssa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• ottaa asiakkaita vastaan osana työryhmää • käsittelee tarjoiluun tarkoitettuja astioita hygieenisesti ja huolellisesti • valitsee työryhmän jäsenenä tarjoilutapoihin sopivat välineet ja laitteet sekä huolehtii niiden toimivuudesta • tarjoilee lautasannoksia sekä tarjoaa, annostelee ja nostelee ruoka-annoksia • tarjoilee ohjeen mukaisesti juomia ja ruokia • kertoo tilaisuuksien mukaisesti asiakkaille tilatuista ruoista ja juomista sekä niiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioiden noudattaville asiakkaille • toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti työryhmän jäsenenä • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle • osallistuu tarvittaessa vatitarjoiluun • hyvästelee asiakkaat ystävällisesti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• ottaa asiakkaita vastaan ystävällisesti • käsittelee tarjoiluun tarkoitettuja astioita hygieenisesti ja huolellisesti sekä vastuullisesti • valitsee tarjoilutapoihin sopivat välineet ja laitteet sekä huolehtii niiden toimivuudesta omatoimisesti • tarjoilee sujuvasti lautasannoksia sekä tarjoaa, annostelee ja nostelee ruoka-annoksia tilaisuuden luonteen mukaisesti • tarjoilee omatoimisesti juomia ja ruokia tilaisuuksiin soveltuvoin tavoin • kertoo luotettavasti tilaisuuksien mukaisesti asiakkaille tilatuista ruoista ja juomista sekä niiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioiden noudattaville asiakkaille • toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle • osallistuu tarvittaessa vatitarjoiluun • huomioi asiakkaiden lähtemisen ja hyvästelee asiakkaat ystävällisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• ottaa asiakkaita vastaan ystävällisesti ja huomaavaisesti tilanteiden mukaan • käsittelee itsenäisesti ja oma-aloitteisesti tarjoiluun tarkoitettuja astioita hygieenisesti ja huolellisesti sekä vastuullisesti • valitsee itsenäisesti tarjoilutapoihin sopivat välineet ja laitteet sekä käyttää niitä vaihtelevissa työtilanteissa ja olosuhteissa • tarjoilee sujuvasti ja luontevasti lautasannoksia sekä tarjoaa, annostelee ja nostelee ruoka-annoksia tilaisuuden luonteen mukaisesti • tarjoilee itsenäisesti juomia ja ruokia tilaisuuksiin soveltuvoin tavoin

	• kertoo luotettavasti ja oma-aloitteisesti tilaisuuksien mukaisesti asiakkaille tilatuista ruoista ja juomista sekä niiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille • toimii itsenäisesti asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle • osallistuu omatoimisesti tarvittaessa vatitarjoiluun • huomioi asiakkaiden lähtemisen omatoimisesti ja aktiivisesti tilaisuuksien luonteeseen mukaisesti.
--	--

Opiskelija hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa.

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.

Opiskelija toimii liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisesti asiakaspalvelussa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työryhmän jäsenenä • on mukana ohjatusti tilanneherkissä tilanteissa ja tunnistaa ongelmatilanteita ja niiden ratkaisutapoja • tunnistaa erilaisia kulttuureja ja toimii etiketin mukaisesti • noudattaa tilaisuuksien mukaista ruoka- ja tapakulttuuria sekä aikatauluja ohjeen mukaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• pystyy toimimaan vastuullisesti ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan • on mukana omatoimisesti tilanneherkissä tilanteissa ja tunnistaa ongelmatilanteita ja niiden ratkaisutapoja • tunnistaa luotettavasti kansainvälisiä kulttuureja ja käytöstapoja sekä toimii etiketin mukaisesti • noudattaa omatoimisesti tilaisuuksien mukaista ruoka- ja tapakulttuuria sekä aikatauluja
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• toimii itsenäisesti ja vastuullisesti sekä muuttaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti • on mukana oma-aloitteisesti tilanneherkissä tilanteissa ja tunnistaa ongelmatilanteita ja niiden ratkaisutapoja • tietää etiketin sekä osaa soveltaa työssään kansainvälisiä kulttuureja ja käytöstapoja • noudattaa tilaisuuksien mukaista ruoka- ja tapakulttuuria luontevasti sekä aikatauluja itsenäisesti.

Opiskelija tekee tilaisuuksien päättymiseen liittyvät tehtävät.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä • puhdistaa tarvittaessa kuljetusastiat ja tarjoiluastiat ohjeen mukaan • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota toisen apuna • tekee ohjattuna tilaisuuksien päättymiseen liittyvät tehtävät työpaikan toimintatavan mukaisesti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• tekee omatoimisesti tarvittaessa astiahuollon tehtäviä • puhdistaa tarvittaessa omatoimisesti kuljetusastiat ja tarjoiluastiat • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota omatoimisesti • tekee omatoimisesti tilaisuuksien päättymiseen liittyvät tehtävät työpaikan toimintatavan mukaisesti • raportoi tilaisuuksien tapahtumat yhdessä muiden vastuussa olevien työntekijöiden kanssa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä itsenäisesti ja oma-aloitteisesti • puhdistaa tarvittaessa kuljetusastiat sekä tarjoiluastiat omatoimisesti ja vastuullisesti • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa itsenäisesti sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota • kertoo itsenäisesti, tuoko sosiaalisen median kanavat yritykselle asiakaspalvelussa lisäarvoa • tekee oma-aloitteisesti ja asianmukaisesti tilaisuuksien päättymiseen liittyvät tehtävät työpaikan toimintatavan mukaisesti • raportoi omatoimisesti tilaisuuksien onnistumisesta ja asiakastyytyväisyydestä.

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• ottaa vastaan palautetta työryhmän jäsenenä • toimii työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilauksien tarjoilutehtävissä • arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan • työskentelee ergonomisesti • noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• arvioi työnsä onnistumista työskentelyn aikana, ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti • toimii omatoimisesti muun henkilöstön kanssa tilauksien tarjoilutehtävissä • työskentelee ergonomisesti • noudattaa asianmukaisesti työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan sekä kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta • toimii aktiivisesti ja positiivisesti työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilauksien tarjoilutehtävissä • työskentelee ergonomisesti • noudattaa kattavasti työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön tarjoilu- ja anniskelutehtävissä toimimalla anniskeluosastoissa varustetun ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan ennalta varatuissa tilaus- ja juhlatilaisuuksissa yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän valmistautuu ennalta tilattuihin tilauksiin tilausmääräysten mukaan, tarjoilee tilatut ruoka- ja juomatuotteet sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä.

Anniskeluosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

Opiskelija osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin mukaisesti.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.19. Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp (400011)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- perehtyä ammatillisen koulutuksen järjestämisuotoihin ja tutkintoihin
- toimia yhteyshenkilönä koulutuksen järjestäjän ja työpaikan välillä
- ohjata muita opiskelijoita työpaikalla järjestettävässä koulutuksessa ja muussa osaamisen hankkimisessa
- antaa palautetta osaamisen kehittymisestä.

Arviointi

Opiskelija perehtyy ammatillisen koulutuksen järjestämisuotoihin ja tutkintoihin.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• määrittää ammatillisen koulutuksen järjestämisen keskeisimpiä muotoja • tuntee oman alan ammatillisen koulutuksen tutkintoja • tutustuu ohjattuna oman alan tutkintojen perusteisiin • tunnistaa ohjattuna työpaikan työtehtävien yhteyden oman alan tutkintojen perusteisiin
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• määrittää kattavasti koulutuksen järjestäjän ja työpaikan välisen työnjaon ammatillisen koulutuksen järjestämisessä • tiedottaa työpaikalla ammatillisen koulutuksen järjestämisestä yhdessä koulutuksen järjestäjän kanssa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• hankkii johdonmukaisesti tietoa ammatillisen koulutuksen järjestämisessä mukana olevien tahojen toiminnasta • määrittää monipuolisesti koulutuksen järjestäjän ja työpaikan välisen työnjaon ammatillisen koulutuksen järjestämisessä • tiedottaa monipuolisesti työpaikalla ammatillisen koulutuksen järjestämisestä yhdessä koulutuksen järjestäjän kanssa.

Opiskelija toimii yhteyshenkilönä koulutuksen järjestäjän ja työpaikan välillä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• kartoittaa ohjattuna mahdollisuuksia toteuttaa työpaikalla järjestettävää koulutusta ja näyttöjä • keskustelee ohjattuna työyhteisössä työpaikalla järjestettävän koulutuksen ja näyttöjen järjestämisestä toisen opiskelijan, työntekijöiden, työpaikkaohjaajan ja arvioijan kanssa • toimii erilaisten opiskelijoiden ja työntekijöiden kanssa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• kartoittaa mahdollisuuksia toteuttaa työpaikalla järjestettävää koulutusta ja näyttöjä • keskustelee vastuullisesti työyhteisössä työpaikalla järjestettävän koulutuksen ja näyttöjen järjestämisestä toisen opiskelijan, työntekijöiden, työpaikkaohjaajan ja arvioijan kanssa • toimii erilaisten opiskelijoiden ja työntekijöiden kanssa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• kartoittaa vastuullisesti mahdollisuuksia toteuttaa työpaikalla järjestettävää koulutusta ja näyttöjä • keskustelee itsenäisesti ja vastuullisesti työyhteisössä työpaikalla järjestettävän koulutuksen ja näyttöjen järjestämisestä toisen opiskelijan, työntekijöiden, työpaikkaohjaajan ja arvioijan kanssa • toimii joustavasti erilaisten opiskelijoiden ja työntekijöiden kanssa.

Opiskelija ohjaa muita opiskelijoita työpaikalla järjestettävässä koulutuksessa ja muussa osaamisen hankkimisessa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• perehtyy ohjattuna opiskelijan henkilökohtaiseen osaamisen kehittämissuunnitelmaan • kertoo opiskelijan työturvallisuuteen ja työpaikan ohjeisiin ja käytäntöihin liittyvistä keskeisistä asioista • ohjaa opiskelijaa osaamisen hankkimisen tavoitteiden saavuttamiseen • arvioi omaa ohjausosaamistaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• perehtyy opiskelijan henkilökohtaiseen osaamisen kehittämissuunnitelmaan ja muuhun osaamisen hankkimisen tavoitteisiin ja sisältöihin • perehdyttää opiskelijan työturvallisuuteen ja työpaikan ohjeisiin ja käytäntöihin • kannustaa opiskelijaa vuorovaikutteisesti osaamisen hankkimisen tavoitteiden saavuttamiseen • arvioi omaa ohjausosaamistaan ja määrittää kehittämistarpeensa saadun palautteen perusteella
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• perehtyy kattavasti opiskelijan henkilökohtaiseen osaamisen kehittämissuunnitelmaan ja muuhun osaamisen hankkimisen tavoitteisiin ja sisältöihin • perehdyttää opiskelijan kattavasti työturvallisuuteen ja työpaikan ohjeisiin ja käytäntöihin • edistää opiskelijaa saavuttamaan osaamisen hankkimiselle asetut tavoitteet • arvioi omaa ohjausosaamistaan monipuolisesti ja kehittää sitä saadun palautteen perusteella.

Opiskelija antaa palautetta osaamisen kehittämisestä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• keskustelee opiskelijan kanssa osaamisen kehittämisestä • vertaa ohjattuna opiskelijan hankkimaa osaamista asetettuihin tavoitteisiin • antaa opiskelijalle palautetta osaamisen kehittämisestä • huomioi palautteen antamisessa erityistä tukea tarvitsevat opiskelijat sekä eri kieli- ja kulttuuriryhmiä edustavat opiskelijat
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• perehtyy opiskelijan osaamisen hankkimisen tavoitteisiin ja sisältöihin työpaikalla järjestettävässä koulutuksessa • vertaa opiskelijan hankkimaa osaamista asetettuihin tavoitteisiin • antaa opiskelijalle palautetta osaamisen kehittämisestä työpaikalla järjestettävän koulutuksen aikana • huomioi palautteen antamisessa vastuuntuntoisesti erityistä tukea tarvitsevat opiskelijat sekä eri kieli- ja kulttuuriryhmiä edustavat opiskelijat
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• perehtyy opiskelijan osaamisen hankkimisen tavoitteisiin ja sisältöihin työpaikalla järjestettävässä koulutuksessa ja muussa osaamisen hankkimisessa • vertaa monipuolisesti opiskelijan hankkimaa osaamista asetettuihin tavoitteisiin • antaa opiskelijalle palautetta osaamisen kehittämisestä työpaikalla järjestettävän koulutuksen ja muun osaamisen hankkimisen aikana • huomioi palautteen antamisessa vuorovaikutteisesti ja vastuuntuntoisesti erityistä tukea tarvitsevat opiskelijat sekä eri kieli- ja kulttuuriryhmiä edustavat opiskelijat.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä valmentautumalla perehdyttämis-, ohjaus- ja palautteenantotilanteisiin käytännön työtilanteissa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.20. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp (400012)

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä -osa-alue suoritetaan ja sitä opetetaan siten, että äidinkielenä on koulutuksen järjestäjän opetus- ja tutkintokielen mukaisesti suomen, ruotsin tai saamen kieli. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä -osa-alue voidaan opiskelijan valinnan mukaan suorittaa ja sitä voidaan opettaa myös opiskelijan toisena kielenä olevalla suomen tai ruotsin kielellä, romanikielellä, viittomakielellä tai muulla opiskelijan äidinkielellä, mikäli koulutuksen järjestäjä tarjoaa tämän mahdollisuuden.

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija osaa

- toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa
- tulkita erilaisia tekstejä sekä hankkia ja arvioida tietoja eri lähteistä
- tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaista tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija toimii tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• viestii vuorovaikutustilanteessa tilanteen mukaisella tavalla • ilmaisee asiallisesti mielipiteitä yhteistyö- ja ryhmätilanteissa • käyttää tilanteen mukaan yleiskieltä esitellessään omaan alaansa liittyvän ilmiön tai asian • ymmärtää kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• viestii sujuvasti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa • vie keskustelua yhteistyö- ja ryhmätilanteissa tavoitteellisesti eteenpäin • perustelee mielipiteensä ja väitteensä • käyttää tilanteen mukaan luontevasti yleiskieltä, alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita • osoittaa toiminnallaan ymmärtävänsä kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• viestii vakuuttavasti myös vaativissa vuorovaikutustilanteissa • toimii rakentavasti ja edistää toiminnallaan ryhmän vuorovaikutusta yhteistyö- ja ryhmätyötilanteissa • perustelee mielipiteitään ja väitteitään monipuolisesti tilanteeseen sopivalla tavalla • käyttää tilanteen mukaan luontevasti yleiskieltä, alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä ja suuntaa viestinsä kohderyhmän mukaisesti • osoittaa toiminnallaan ymmärtävänsä kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan, työelämässä ja yhteiskunnassa • kehittää vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee erilaisia tekstejä sekä hankkii ja arvioi tietoja eri lähteistä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tunnistaa omalla alalla ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita - tekee päätelmiä tekstien merkityksistä pääosin itsenäisesti - hakee tietoa oman alansa kannalta keskeisistä tietolähteistä ja yksinkertaisissa tiedonhankinnan tehtävissä hyödyntää monilukutaitoaan - tekee joitakin muistiinpanoja ja tiivistää muutamia ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta - arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta pääosin itsenäisesti - hyödyntää hankkimaansa tietoa - noudattaa tekijänoikeuksia pääosin itsenäisesti - arvioi tekstien tulkinnan taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tunnistaa omalla alalla ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita monipuolisesti - tulkitsee erilaisten tekstien keskeiset tavoitteet ja olennaiset merkitykset - hakee tietoa oman alansa kannalta monipuolisista tietolähteistä monilukutaitoaan hyödyntäen - tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta - arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta - hyödyntää hankkimaansa tietoa johdonmukaisesti ja sujuvasti - noudattaa tekijänoikeuksia asianmukaisesti - arvioi tekstien tulkinnan taitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tuntee omalla alalla ja työelämässä käytetyt tekstilajit ja mediat monipuolisesti ja arvioi niiden käyttöä - tulkitsee erilaisten tekstien tavoitteita monipuolisesti ja arvioi tekstien sisältöä ja ilmaisua - hakee tietoa monipuolisista ja aiheen kannalta olennaisista tietolähteistä sujuvasti monilukutaitoaan hyödyntäen - tekee itsenäisesti muistiinpanoja ja tiivistää ydinasiat kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta - arvioi asiantuntevasti tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta - hyödyntää hankkimaansa tietoa monipuolisesti ja sujuvasti - noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa luontevasti käyttämiinsä lähteisiin - kehittää tekstien tulkinnan taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaisee tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja suuntaa ilmaisuaan tavoitteiden mukaisesti - tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan - hallitsee osittain kirjoitetun kielen käytänteet - tuottaa omalla alalla ja työelämässä tarvittavia tyypillisiä tekstejä - tuottaa tilanteeseen sopivaa puhekieltä - arvioi tekstien tuottamisen ja ilmaisun taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja viestii tavoitteiden suuntaisesti - tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan ja arvioi eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta - hallitsee pääosin kirjoitetun kielen käytänteet - tuottaa oman alan ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä - kohdentaa puhutut tekstit kohderyhmän mukaisesti ja ilmaisee itseään selkeästi - arvioi tekstin tuottamisen taitoaan realistisesti tunnistuen vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- asettaa ilmaisulleen tavoitteita, viestii tavoitteiden suuntaisesti ja arvioi viestintänsä vaikuttavuutta - tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen monipuolisesti tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan ja arvioi eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta - hallitsee sujuvasti kirjoitetun kielen käytänteet ja muokkaa tuottamiensa tekstien ilmaisua ja rakennetta - tuottaa sujuvasti oman alan ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä - käyttää tilanteen edellyttämää selkeää puhekieltä vuorovaikutteisesti ja taitaa huolitellun yleiskielen - kehittää tekstien tuottamisen taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan
- kehittää esiintymis- ja ryhmätaitojaan
- tulkita ja tuottaa erilaisia tekstejä
- tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• ilmaisee asiallisesti mielipiteensä ja perustelee ne vakuuttavasti • ottaa vuorovaikutuksessa toisen näkemykset huomioon • osoittaa tuntevansa sanattoman viestinnän merkityksen ja sen vaikutuksia sanoman vastaanottoon • arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii kohteliaasti ja joustavasti vuorovaikutustilanteissa erilaisissa ympäristöissä • ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alansa vaatimukset • ottaa huomioon sanattoman viestinnän vaikutuksia omassa ilmaisussaan • arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• ylläpitää puhuessaan vuorovaikutusta, havainnollistaa puheenvuoroaan ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alan vaatimukset ja viestii rakentavasti myös ristiriita- ja ongelmatilanteissa • soveltaa sanattoman viestinnän sääntöjä vuorovaikutuksessaan ja vertailee kulttuurisia merkityksiä • kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• esittää sekä spontaanin että valmistellun puheenvuoron tai puhe-esityksen itselleen tutusta aiheesta • toimii ryhmätyötilanteissa yhteistyöhakuisesti osana ryhmää • toimii työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjen mukaisesti, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta • arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• esittää sekä spontaanin että valmistellun esityksen, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • vie ryhmän työskentelyä eteenpäin aktiivisesti ja arvostaa muiden näkökantoja • noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä • arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• esittää sekä spontaanin että itsenäisesti valmistellun esityksen myös haasteellisissa tilanteissa, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • tunnistaa oman toimintansa vaikutukset ryhmän toimintaan ja kannustaa ryhmän muita jäseniä toimimaan • hallitsee joustavasti kokous- ja neuvottelukäytännöt • arvioi ja kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee ja tuottaa erilaisia tekstejä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tutustuu eri tekstilajeihin - tuntee tekstilajien tilanteenmukaisen käytön vaatimuksia - tuottaa ja tulkitsee ohjatusti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - antaa ja vastaanottaa ohjatusti rakentavaa palautetta tuotetuista teksteistä - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja kriittisesti - tuottaa ja tulkitsee tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - muokkaa tuottamiaan tekstejä palautteen pohjalta - antaa ja vastaanottaa rakentavaa palautetta tuotetusta tekstistä - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja kriittisesti ja monipuolisesti - tuottaa ja tulkitsee monipuolisesti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - antaa rakentavaa ja monipuolista palautetta tuotetuista teksteistä ja vastaanottaa palautetta - muokkaa tuottamiaan tekstejä ja kehittää kirjoitustaitoaan palautteen pohjalta - kehittää taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tiedostaa kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden merkityksen - tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin - lukee kaunokirjallisia tekstejä - tekee havaintoja omasta lukemisestaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- ottaa huomioon kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden omassa vuorovaikutuksessaan - tutustuu monipuolisesti kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin - lukee kaunokirjallisuutta sekä tulkitsee ja arvioi kaunokirjallisuutta ja muita taideteoksia - arvioi omaa lukemistaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- soveltaa monipuolisesti kielelliseen, kulttuuriseen ja identiteettien moninaisuuteen liittyvää osaamistaan - osoittaa tuntevansa monipuolisesti kirjallisuuden eri lajeja ja muita taidemuotoja - hankkii monipuolisia lukukokemuksia sekä analysoi ja arvioi kaunokirjallisuutta ja muita taideteoksia - arvioi ja kehittää omaa lukemistaan.

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, saame

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija osaa

- toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa saamen kielellä
- tulkita erilaisia tekstejä sekä hankkia ja arvioida tietoja eri lähteistä
- tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaista tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä saamen kielellä.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija toimii tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa saamen kielellä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• viestii vuorovaikutustilanteessa tilanteen mukaisella tavalla • ilmaisee asiallisesti mielipiteitä yhteistyö- ja ryhmätilanteissa • käyttää tilanteen mukaan yleiskieltä esitellessään omaan alaansa liittyvän ilmiön tai asian • ymmärtää kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• viestii sujuvasti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa • vie keskustelua yhteistyö- ja ryhmätilanteissa tavoitteellisesti eteenpäin • perustelee mielipiteensä ja väitteensä • käyttää tilanteen mukaan luontevasti yleiskieltä, alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita • osoittaa toiminnallaan ymmärtävänsä kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• viestii vakuuttavasti myös vaativissa vuorovaikutustilanteissa • toimii rakentavasti ja edistää toiminnallaan ryhmän vuorovaikutusta yhteistyö- ja ryhmätyötilanteissa • perustelee mielipiteitään ja väitteitään monipuolisesti tilanteeseen sopivalla tavalla • käyttää tilanteen mukaan luontevasti yleiskieltä, alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä ja suuntaa viestinsä kohderyhmän mukaisesti • osoittaa toiminnallaan ymmärtävänsä kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan, työelämässä ja yhteiskunnassa • kehittää vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee erilaisia tekstejä sekä hankkii ja arvioi tietoja eri lähteistä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tunnistaa omalla alalla ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita - tekee päätelmiä tekstien merkityksistä pääosin itsenäisesti - hakee tietoa oman alansa kannalta keskeisistä tietolähteistä ja yksinkertaisissa tiedonhankinnan tehtävissä hyödyntää monilukutaitoaan - tekee joitakin muistiinpanoja ja tiivistää muutamia ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta - arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta pääosin itsenäisesti - hyödyntää hankkimaansa tietoa - noudattaa tekijänoikeuksia pääosin itsenäisesti - arvioi tekstien tulkinnan taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tunnistaa omalla alalla ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita monipuolisesti - tulkitsee erilaisten tekstien keskeiset tavoitteet ja olennaiset merkitykset - hakee tietoa oman alansa kannalta monipuolisista tietolähteistä monilukutaitoaan hyödyntäen - tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta - arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta - hyödyntää hankkimaansa tietoa johdonmukaisesti ja sujuvasti - noudattaa tekijänoikeuksia asianmukaisesti - arvioi tekstien tulkinnan taitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tuntee omalla alalla ja työelämässä käytetyt tekstilajit ja mediat monipuolisesti ja arvioi niiden käyttöä - tulkitsee erilaisten tekstien tavoitteita monipuolisesti ja arvioi tekstien sisältöä ja ilmaisua - hakee tietoa monipuolisista ja aiheen kannalta olennaisista tietolähteistä sujuvasti monilukutaitoaan hyödyntäen - tekee itsenäisesti muistiinpanoja ja tiivistää ydinasiat kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta - arvioi asiantuntevasti tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta - hyödyntää hankkimaansa tietoa monipuolisesti ja sujuvasti - noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa luontevasti käyttämiinsä lähteisiin - kehittää tekstien tulkinnan taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaisee tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä saamen kielellä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja suuntaa ilmaisuaan tavoitteiden mukaisesti - tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan - hallitsee osittain kirjoitetun kielen käytänteet - tuottaa omalla alalla ja työelämässä tarvittavia tyypillisiä tekstejä - tuottaa tilanteeseen sopivaa puhekieltä - arvioi tekstien tuottamisen ja ilmaisun taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja viestii tavoitteiden suuntaisesti - tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan ja arvioi eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta - hallitsee pääosin kirjoitetun kielen käytänteet - tuottaa oman alan ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä - kohdentaa puhutut tekstit kohderyhmän mukaisesti ja ilmaisee itseään selkeästi - arvioi tekstin tuottamisen taitoaan realistisesti tunnistaen vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- asettaa ilmaisulleen tavoitteita, viestii tavoitteiden suuntaisesti ja arvioi viestintänsä vaikuttavuutta - tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen monipuolisesti tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan ja arvioi eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta - hallitsee sujuvasti kirjoitetun kielen käytänteet ja muokkaa tuottamiensa tekstien ilmaisua ja rakennetta - tuottaa sujuvasti oman alan ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä - käyttää tilanteen edellyttämää selkeää puhekieltä vuorovaikutteisesti ja taitaa huolitellun yleiskielen - kehittää tekstien tuottamisen taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan saamen kielessä
- kehittää esiintymis- ja ryhmätaitojaan
- tulkita ja tuottaa erilaisia saamenkielisiä tekstejä
- tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan saamen kielessä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• ilmaisee asiallisesti mielipiteensä ja perustelee ne vakuuttavasti • ottaa vuorovaikutuksessa toisen näkemykset huomioon • osoittaa tuntevansa sanattoman viestinnän merkityksen ja sen vaikutuksia sanoman vastaanottoon • arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii kohteliaasti ja joustavasti vuorovaikutustilanteissa erilaisissa ympäristöissä • ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alansa vaatimukset • ottaa huomioon sanattoman viestinnän vaikutuksia omassa ilmaisussaan • arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• ylläpitää puhuessaan vuorovaikutusta, havainnollistaa puheenvuoroaan ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alan vaatimukset ja viestii rakentavasti myös ristiriita- ja ongelmatilanteissa • soveltaa sanattoman viestinnän sääntöjä vuorovaikutuksessaan ja vertailee kulttuurisia merkityksiä • kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• esittää sekä spontaanin että valmistellun puheenvuoron tai puhe-esityksen itselleen tutusta aiheesta • toimii ryhmätyötilanteissa yhteistyöhakuisesti osana ryhmää • toimii työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjen mukaisesti, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta • arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• esittää sekä spontaanin että valmistellun esityksen, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • vie ryhmän työskentelyä eteenpäin aktiivisesti ja arvostaa muiden näkökantoja • noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä • arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• esittää sekä spontaanin että itsenäisesti valmistellun esityksen myös haasteellisissa tilanteissa, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • tunnistaa oman toimintansa vaikutukset ryhmän toimintaan ja kannustaa ryhmän muita jäseniä toimimaan • hallitsee joustavasti kokous- ja neuvottelukäytännöt • arvioi ja kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee ja tuottaa erilaisia saamenkielisiä tekstejä.

Opiskelija

Tyydyttävä T1

- tutustuu eri tekstilajeihin
- tuntee tekstilajien tilanteenmukaisen käytön vaatimuksia
- tuottaa ja tulkitsee ohjatusti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa
- antaa ja vastaanottaa ohjatusti rakentavaa palautetta tuotetuista teksteistä
- arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä saamansa palautteen pohjalta

Tyydyttävä T2

Hyvä H3

- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja kriittisesti
- tuottaa ja tulkitsee tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa
- muokkaa tuottamiaan tekstejä palautteen pohjalta
- antaa ja vastaanottaa rakentavaa palautetta tuotetusta tekstistä
- arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan

Hyvä H4

Kiitettävä K5

- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja kriittisesti ja monipuolisesti
- tuottaa ja tulkitsee monipuolisesti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa
- antaa rakentavaa ja monipuolista palautetta tuotetuista teksteistä ja vastaanottaa palautetta
- muokkaa tuottamiaan tekstejä ja kehittää kirjoitustaitoaan palautteen pohjalta
- kehittää taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä palautteen ja itsearviointin pohjalta.

Opiskelija tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tiedostaa kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden merkityksen - tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin - lukee kaunokirjallisia tekstejä - tekee havaintoja omasta lukemisestaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- ottaa huomioon kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden omassa vuorovaikutuksessaan - tutustuu monipuolisesti kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin - lukee kaunokirjallisuutta sekä tulkitsee ja arvioi kaunokirjallisuutta ja muita taideteoksia - arvioi omaa lukemistaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- soveltaa monipuolisesti kielelliseen, kulttuuriseen ja identiteettien moninaisuuteen liittyvää osaamistaan - osoittaa tuntevansa monipuolisesti kirjallisuuden eri lajeja ja muita taidemuotoja - hankkii monipuolisia lukukokemuksia sekä analysoi ja arvioi kaunokirjallisuutta ja muita taideteoksia - arvioi ja kehittää omaa lukemistaan.

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, viittomakieli

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija osaa

- toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa suomalaisella viittomakielellä
- tulkita erilaisia viitottuja tekstejä sekä hankkia ja arvioida tietoja eri lähteistä
- tuottaa viitottuja tekstejä eri muodoissaan ja ilmaisee tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä suomalaisella viittomakielellä.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija toimii tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa suomalaisella viittomakielellä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• käyttää suomalaista viittomakieltä tutuissa viestintätilanteissa tilanteeseen sopivalla tavalla • selviytyy tutuissa viestintäympäristöissä, esimerkiksi kuulevien kanssa • hyödyntää viittomakielen tulkkausta vuorovaikutustilanteissa • osallistuu yhteistyö- ja ryhmätilanteisiin ja ilmaisee asiallisesti mielipiteitään • esittelee omaan ammattialaansa liittyvän ilmiön tai asian • tiedostaa viittomakielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• käyttää suomalaista viittomakieltä alan viestintätilanteissa vuorovaikutteisesti ja asiallisesti • toimii ammatillisissa vaihtelevissa viestintäympäristöissä, esimerkiksi viittomakielisten ja kuulevien kanssa • käyttää viittomakielen tulkkausta tarkoituksenmukaisesti erilaisissa tilanteissa • vie viestintätilannetta tavoitteellisesti eteenpäin • perustelee mielipiteensä ja väitteensä sekä toimii vuorovaikutustilanteissa eettisesti kestäväällä tavalla • käyttää tilanteen mukaan luontevasti yleiskieltä, alan käsitteistöä ja rekistereitä sujuvasti esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita • ymmärtää viittomakielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja yhteiskunnassa • arvioi vuorovaikutustaitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• käyttää suomalaista viittomakieltä aktiivisesti alan viestintätilanteissa ja on viestinnässään luontevasti vuorovaikutteinen ja vakuuttava • toimii joustavasti erilaisissa multimodaalisissa viestintäympäristöissä • käyttää viittomakielen tulkkausta sujuvasti erilaisissa tilanteissa • toimii ryhmässä aktiivisesti ja rakentavasti • edistää toiminnallaan ryhmän vuorovaikutusta • perustelee näkemyksiään ja väitteitään monipuolisesti ja toimii vuorovaikutustilanteissa eettisesti kestäväällä tavalla • suuntaa viestinsä kohderyhmän mukaisesti esitellessään alaansa liittyviä ilmiöitä yleiskielellä ja käyttää alan käsitteistöä ja rekistereitä joustavasti • arvioi viittomakielen ja vuorovaikutustaitojen merkitystä omalla alallaan ja laajemmin yhteiskunnassa sekä yksilön että työelämän kannalta • kehittää vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee erilaisia viitottuja tekstejä sekä hankkii ja arvioi tietoja eri lähteistä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tuntee työelämän tekstilajeja - hakee tietoa alansa kannalta keskeisistä tietolähteistä - ymmärtää suomalaisella viittomakielellä ammattialansa keskeisten viestien ydinasiat - tekee päätelmiä tekstien merkityksistä sekä eri tietolähteiden luotettavuudesta - hyödyntää hankkimaansa tietoa tekstien tulkinnassa viestinnässään - noudattaa tekijänoikeuksia osittain itsenäisesti - arvioi tekstin tulkitsemisen taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- ymmärtää ammattitaidon kannalta keskeisten tekstien tavoitteen ja tulkitsee tekstien merkityksiä - hakee tietoa ammattialansa kannalta monipuolisista tietolähteistä - ymmärtää alansa keskeisten viestien pääsisällön suomalaisella viittomakielellä ja osaa suhteuttaa niitä omiin kokemuksiinsa - arvioi tiedon ja tietolähteiden luotettavuutta - hyödyntää hankkimaansa tietoa monipuolisesti tekstien tulkinnassa - noudattaa tekijänoikeuksia asianmukaisesti - arvioi tekstin tulkitsemisen taitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tulkitsee tekstien merkityksiä ja tavoitteita sekä kykenee arvioimaan tekstien sisältöä ja ilmaisua - hakee tietoa monipuolisista ja aiheen kannalta olennaisista tietolähteistä - ymmärtää alansa viestien pääsisällön suomalaisella viittomakielellä ja osaa tehdä niiden perusteella vertailuja ja johtopäätöksiä - arvioi tiedon ja tietolähteen luotettavuutta asiantuntevasti - hyödyntää hankkimaansa tietoa sujuvasti tekstien tulkinnassa - noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa luontevasti käyttämiinsä lähteisiin - kehittää tekstien tulkinnan taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuottaa viitottuja tekstejä eri muodoissaan ja ilmaisee tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä suomalaisella viittomakielellä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- asettaa viitotuille teksteilleen tavoitteita ja kykenee joiltakin osin suuntamaan ilmaisuaan tavoitteiden mukaisesti - hyödyntää viitottuja tekstejä tuottaessaan tieto- ja viestintäteknologiaa ja harjoittaa monilukutaitoaan - tuntee viittomakielen eri tyylejä, esimerkiksi kerronnallinen, asia- ja uutistyyli, ja käyttää ammattiin liittyviä viittomia ohjatusti - hallitsee osittain kirjoitetun kielen käytänteet - tuottaa mallin mukaisia asiakirjoja viitottuna, esimerkiksi raportti, toimintaohje, CV ja muita ammatissa tarvittavia tyypillisiä tekstejä - tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita esitetyn, luetun ja nähdyn pohjalta - arvioi viitottujen tekstien tuottamisen taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- asettaa viitotuille teksteilleen tavoitteita ja ilmaisee itseään tavoitteiden suuntaisesti - käyttää viitottuja tekstejä tuottaessaan tieto- ja viestintäteknologiaa ja osaa arvioida eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta ja kehittää monilukutaitoaan - hallitsee yleisviittomiston ja viestii alansa tilanteissa suomalaisella viittomakielellä - hallitsee pääosin kirjoitetun kielen käytänteet ja tekstin jaksottelun ja sidostaa tekstiä luontevasti - laatii viitottuja asiakirjoja asianmukaisesti ja tuottaa tyypillisiä tekstejä alansa käytänteiden mukaisesti - tekee muistiinpanoja ja tiivistää hankkimaansa tietoa - arvioi viitotun tekstin tuottamisen taitoaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- asettaa viitotuille teksteilleen tavoitteita, viestii tavoitteiden suuntaisesti ja arvioi viestintänsä vaikuttavuutta - käyttää viitottuja tekstejä tuottaessaan tieto- ja viestintäteknologiaa ja medioita monipuolisesti ja edistää monilukutaitoaan - viestii ammatillisesti suomalaisella viittomakielellä ja tuntee hyvin ammattiin liittyvän viittomiston - hallitsee sujuvasti kirjoitetun kielen käytänteet ja tekstin rakentamisen - muokkaa tuottamiensa viitottujen tekstien ilmaisua ja rakennetta - tuottaa sujuvasti alansa käytänteiden mukaisia viitottuja tekstejä - laatii viitottuja asiakirjoja asianmukaisesti ja kykenee myös soveltamaan asiakirjamalleja luovasti - kehittää viitottujen tekstien tuottamisen taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan ja suomalaisen viittomakielen ilmaisutapoja
- kehittää esiintymis- ja ryhmätaitojaan
- tulkita ja tuottaa erilaisia viitottuja tekstejä

- tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan ja suomalaisen viittomakielen ilmaisutapoja.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• ilmaisee mielipiteensä asiallisesti ja vaikuttavasti perustellen • ottaa vuorovaikutuksessa huomioon toisen näkemykset • ymmärtää sanattoman viestinnän ja eleiden merkityksen vuorovaikutuksessa sekä niiden vaikutuksen sanoman vastaanottoon • arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii kohteliaasti ja joustavasti vuorovaikutustilanteissa erilaisissa kieliympäristöissä • ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alansa vaatimukset • käyttää yleisviittomistoa ja ammattiin liittyvää viittomistoa luontevasti • ottaa huomioon sanattoman viestinnän ja eleiden merkityksen ja tiedostaa niiden vaikutuksia omassa ilmaisussaan • arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• ylläpitää viittoessaan vuorovaikutusta, havainnollistaa puheenvuoroaan ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • käyttää rakenteeltaan sujuvaa ja ilmaisultaan rikasta viittomakieltä monipuolisesti • viestii rakentavasti myös ristiriita- ja ongelmatilanteissa • soveltaa sanattoman viestinnän, eleiden ja ei-manuaalisuuden sääntöjä vuorovaikutuksessaan ja vertailee merkityksiä myös eri kulttuurien välillä • kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• esittää sekä spontaanin että valmistellun puheenvuoron tai esityksen itselleen tutusta aiheesta • toimii ryhmätyötilanteissa yhteistyöhakuisesti osana ryhmää • toimii työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjen mukaisesti, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta • arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• saa esiintyessään kontaktin yleisöönsä ja osaa rakentaa puheenvuoronsa niin, että sitä on helppo seurata • vie ryhmän työskentelyä eteenpäin aktiivisesti ja arvostaa muiden näkökantoja • noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä • arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• 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 viittomakielisessä viestintäympäristössä • hallitsee joustavasti kokous- ja neuvottelukäytännöt huomioiden viittomakielen kulttuuriset piirteet • kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee ja tuottaa erilaisia viitottuja tekstejä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tuntee viitottujen kielten tyylejä ja tekstilajeja sekä tilanteenmukaisen käytön vaatimuksia - käyttää mallin mukaan eri ammatillisia ilmaisutyylejä - tuottaa tekstiä yksin ja yhdessä muiden kanssa - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa viitottuja tekstejä saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tarkastelee viitottujen kielten tyylejä ja eri tekstilajien ilmaisutapoja kriittisesti - muokkaa tuottamiaan ammatillisia tekstejä palautteen perusteella - antaa ja vastaanottaa rakentavaa palautetta yhdessä tuotetusta tekstistä - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- soveltaa vaihdellen eri ilmaisutapoja ja viitottujen kielten tyylejä ja tekstilajeja omissa teksteissään ja erilaisissa kieliympäristöissä - tekee havaintoja ammatillisista tekstilajeista, muokkaa niitä ja arvioi kielellisten valintojen vaikutuksia - toimii joustavasti osana tuottamisprosessia tuottaessaan tekstiä yhdessä muiden kanssa - kehittää taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tuntee ja tunnistaa oman kielen sekä kulttuurisen moninaisuuden ja identiteettien merkityksen vuorovaikutuksessa - tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin - lukee fiktiivisiä tekstejä ja tekee havaintoja omasta lukemisestaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- ottaa huomioon kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden omassa vuorovaikutuksessaan - tulkitsee ja arvioi lukemiaan kirjoja ja kokemiaan muita taidesityksiä sekä arvioi omaa lukemistaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- soveltaa monipuolisesti kielelliseen ja kulttuuriseen moninaisuuteen liittyvää osaamistaan ja arvostaa kulttuurista moninaisuutta - hankkii monipuolisia lukukokemuksia sekä arvioi kirjallisuuden ja muiden taidemuotojen merkitystä sekä arvioi omaa monilukutaitoaan.

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, opiskelijan oma äidinkieli

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija osaa

- toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa omalla äidinkielellään
- tulkita erilaisia tekstejä sekä hankkia ja arvioida tietoja eri lähteistä
- tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaista tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä omalla äidinkielellään.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija toimii tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa omalla äidinkielellään.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• viestii vuorovaikutustilanteessa tilanteen mukaisella tavalla • ilmaisee asiallisesti mielipiteitä yhteistyö- ja ryhmätilanteissa • käyttää tilanteen mukaan yleiskieltä esitellessään omaan alaansa liittyvän ilmiön tai asian • ymmärtää kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• viestii sujuvasti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa • vie keskustelua yhteistyö- ja ryhmätilanteissa tavoitteellisesti eteenpäin • perustelee mielipiteensä ja väitteensä • käyttää tilanteen mukaan luontevasti yleiskieltä, alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita • osoittaa toiminnallaan ymmärtävänsä kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• viestii vakuuttavasti myös vaativissa vuorovaikutustilanteissa • toimii rakentavasti ja edistää toiminnallaan ryhmän vuorovaikutusta yhteistyö- ja ryhmätyötilanteissa • perustelee mielipiteitään ja väitteitään monipuolisesti tilanteeseen sopivalla tavalla • käyttää tilanteen mukaan luontevasti yleiskieltä, alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä ja suuntaa viestinsä kohderyhmän mukaisesti • osoittaa toiminnallaan ymmärtävänsä kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan, työelämässä ja yhteiskunnassa • kehittää vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee erilaisia tekstejä sekä hankkii ja arvioi tietoja eri lähteistä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tunnistaa omalla alalla ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita - tekee päätelmiä tekstien merkityksistä pääosin itsenäisesti - hakee tietoa oman alansa kannalta keskeisistä tietolähteistä ja yksinkertaisissa tiedonhankinnan tehtävissä hyödyntää monilukutaitoaan - tekee joitakin muistiinpanoja ja tiivistää muutamia ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta - arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta pääosin itsenäisesti - hyödyntää hankkimaansa tietoa - noudattaa tekijänoikeuksia pääosin itsenäisesti - arvioi tekstien tulkinnan taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tunnistaa omalla alalla ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita monipuolisesti - tulkitsee erilaisten tekstien keskeiset tavoitteet ja olennaiset merkitykset - hakee tietoa oman alansa kannalta monipuolisista tietolähteistä monilukutaitoaan hyödyntäen - tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta - arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta - hyödyntää hankkimaansa tietoa johdonmukaisesti ja sujuvasti - noudattaa tekijänoikeuksia asianmukaisesti - arvioi tekstien tulkinnan taitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tuntee omalla alalla ja työelämässä käytetyt tekstilajit ja mediat monipuolisesti ja arvioi niiden käyttöä - tulkitsee erilaisten tekstien tavoitteita monipuolisesti ja arvioi tekstien sisältöä ja ilmaisua - hakee tietoa monipuolisista ja aiheen kannalta olennaisista tietolähteistä sujuvasti monilukutaitoaan hyödyntäen - tekee itsenäisesti muistiinpanoja ja tiivistää ydinasiat kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta - arvioi asiantuntevasti tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta - hyödyntää hankkimaansa tietoa monipuolisesti ja sujuvasti - noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa luontevasti käyttämiinsä lähteisiin - kehittää tekstien tulkinnan taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaisee tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä omalla äidinkielellään.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja suuntaa ilmaisuaan tavoitteiden mukaisesti - tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan - hallitsee osittain kirjoitetun kielen käytänteet - tuottaa omalla alalla ja työelämässä tarvittavia tyypillisiä tekstejä - tuottaa tilanteeseen sopivaa puhekieltä - arvioi tekstien tuottamisen ja ilmaisun taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja viestii tavoitteiden suuntaisesti - tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan ja arvioi eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta - hallitsee pääosin kirjoitetun kielen käytänteet - tuottaa oman alan ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä - kohdentaa puhutut tekstit kohderyhmän mukaisesti ja ilmaisee itseään selkeästi - arvioi tekstin tuottamisen taitoaan realistisesti tunnistaen vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- asettaa ilmaisulleen tavoitteita, viestii tavoitteiden suuntaisesti ja arvioi viestintänsä vaikuttavuutta - tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen monipuolisesti tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan ja arvioi eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta - hallitsee sujuvasti kirjoitetun kielen käytänteet ja muokkaa tuottamiensa tekstien ilmaisua ja rakennetta - tuottaa sujuvasti oman alan ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä - käyttää tilanteen edellyttämää selkeää puhekieltä vuorovaikutteisesti ja taitaa huolitellun yleiskielen - kehittää tekstien tuottamisen taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan omassa äidinkielessä
- kehittää esiintymis- ja ryhmätaitojaan
- tulkita ja tuottaa erilaisia äidinkielisiä tekstejä
- tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.

Arvioinnin kohteet

Opiskelija kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan omassa äidinkielessä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• ilmaisee asiallisesti mielipiteensä ja perustelee ne vakuuttavasti • ottaa vuorovaikutuksessa toisen näkemykset huomioon • osoittaa tuntevansa sanattoman viestinnän merkityksen ja sen vaikutuksia sanoman vastaanottoon • arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii kohteliaasti ja joustavasti vuorovaikutustilanteissa erilaisissa ympäristöissä • ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alansa vaatimukset • ottaa huomioon sanattoman viestinnän vaikutuksia omassa ilmaisussaan • arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• ylläpitää puhuessaan vuorovaikutusta, havainnollistaa puheenvuoroaan ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alan vaatimukset ja viestii rakentavasti myös ristiriita- ja ongelmatilanteissa • soveltaa sanattoman viestinnän sääntöjä vuorovaikutuksessaan ja vertailee kulttuurisia merkityksiä • kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• esittää sekä spontaanin että valmistellun puheenvuoron tai puhe-esityksen itselleen tutusta aiheesta • toimii ryhmätyötilanteissa yhteistyöhakuisesti osana ryhmää • toimii työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjen mukaisesti, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta • arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• esittää sekä spontaanin että valmistellun esityksen, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • vie ryhmän työskentelyä eteenpäin aktiivisesti ja arvostaa muiden näkökantoja • noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä • arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksia ja kehittämiskohteita
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• esittää sekä spontaanin että itsenäisesti valmistellun esityksen myös haasteellisissa tilanteissa, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • tunnistaa oman toimintansa vaikutukset ryhmän toimintaan ja kannustaa ryhmän muita jäseniä toimimaan • hallitsee joustavasti kokous- ja neuvottelukäytännöt • arvioi ja kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee ja tuottaa erilaisia äidinkiелisiä tekstejä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tutustuu eri tekstilajeihin - tuntee tekstilajien tilanteenmukaisen käytön vaatimuksia - tuottaa ja tulkitsee ohjatusti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - antaa ja vastaanottaa ohjatusti rakentavaa palautetta tuotetuista teksteistä - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja kriittisesti - tuottaa ja tulkitsee tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - muokkaa tuottamiaan tekstejä palautteen pohjalta - antaa ja vastaanottaa rakentavaa palautetta tuotetusta tekstistä - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja kriittisesti ja monipuolisesti - tuottaa ja tulkitsee monipuolisesti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - antaa rakentavaa ja monipuolista palautetta tuotetuista teksteistä ja vastaanottaa palautetta - muokkaa tuottamiaan tekstejä ja kehittää kirjoitustaitoaan palautteen pohjalta - kehittää taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä palautteen ja itsearviointin pohjalta.

Opiskelija tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tiedostaa kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden merkityksen - tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin - lukee kaunokirjallisia tekstejä - tekee havaintoja omasta lukemisestaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- ottaa huomioon kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden omassa vuorovaikutuksessaan - tutustuu monipuolisesti kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin - lukee kaunokirjallisuutta sekä tulkitsee ja arvioi kaunokirjallisuutta ja muita taideteoksia - arvioi omaa lukemistaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- soveltaa monipuolisesti kielelliseen, kulttuuriseen ja identiteettien moninaisuuteen liittyvää osaamistaan - osoittaa tuntevansa monipuolisesti kirjallisuuden eri lajeja ja muita taidemuotoja - hankkii monipuolisia lukukokemuksia sekä analysoi ja arvioi kaunokirjallisuutta ja muita taideteoksia - arvioi ja kehittää omaa lukemistaan.

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi viittomakielisille

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija osaa

- viestiä erilaisissa vuorovaikutustilanteissa suomen kielellä
- hankkia ja tulkita tietoa viestintänsä perusteeksi
- ilmaista käsitteitä, ajatuksia, tunteita, faktoja ja mielipiteitä suomen kielellä.

Arvioinnin kohteet

Opiskelija viestii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa suomen kielellä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• toimii tutuissa viestintäympäristöissä tilanteeseen sopivalla tavalla • käyttää ammatillista suomen kieltä sekä muita kielellisiä valmiuksiaan toimiessaan tutuissa kieliympäristöissä, esimerkiksi kuulevien kanssa, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta • tiedostaa suomen kielen taidon merkityksen omalla alallaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii erilaisissa viestintätilanteissa vuorovaikutteisesti ja asiallisesti • käyttää ammatillista suomen kieltä sekä muita kielellisiä valmiuksiaan toimiessaan vaihtelevissa kieliympäristöissä, esimerkiksi kuulevien kanssa, ja osallistuu vuorovaikutustilanteisiin • ymmärtää suomen kielen merkityksen omalla alalla ja yhteiskunnassa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• on viestinnässään luontevasti vuorovaikutteinen ja vakuuttava • viestii ryhmätilanteissa aktiivisesti ja rakentavasti • käyttää ammatillista suomen kieltä sekä muita kielellisiä valmiuksiaan ja osallistuu aktiivisesti erilaisiin multimodaalisiin vuorovaikutustilanteisiin • arvioi suomen kielen merkitystä omalla alalla ja laajemmin yhteiskunnassa sekä yksilön että työelämän kannalta.

Opiskelija hankkii ja tulkitsee tietoa viestintänsä perusteeksi.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• ymmärtää yleisluontoisten ja alan keskeisten tekstien päätarkoituksen • hakee tietoa ammattialansa kannalta keskeisistä tietolähteistä suomen kielellä osittain itsenäisesti • tekee päätelmiä eri tietolähteiden luotettavuudesta • hyödyntää hankkimaansa tietoa viestinnässään noudattaen tekijänoikeuksia osittain itsenäisesti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• ymmärtää yleisluontoisten ja ammattitaidon kannalta keskeisten tekstien päätarkoituksen ja vertailee kirjakielistä, yleiskielistä ja arkikielistä tekstiä • hakee tietoa ammattialansa kannalta monipuolisista tietolähteistä suomen kielellä • arvioi tiedon ja tietolähteiden luotettavuutta • hyödyntää hankkimaansa tietoa tulkinnan ja oman ilmaisunsa apuna • noudattaa tekijänoikeuksia asianmukaisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• ymmärtää sujuvasti sekä yleisluontoisia että alaan liittyviä tekstejä • hakee tietoa monipuolisista ja aiheen kannalta olennaisista tietolähteistä suomen kielellä • arvioi tiedon ja tietolähteen luotettavuutta asiantuntevasti • hyödyntää hankkimaansa tietoa sujuvasti tulkinnan ja oman ilmaisunsa apuna • noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa luontevasti käyttämiinsä lähteisiin.

Opiskelija ilmaisee käsitteitä, ajatuksia, tunteita, faktoja ja mielipiteitä suomen kielellä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- asettaa viestinnälleen tavoitteita ja kykenee joiltakin osin suuntamaan viestintäänsä tavoitteiden mukaisesti - hyödyntää viestinnässään erilaisia viestintävälineitä ja medioita - kirjoittaa ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä ja käyttää ymmärrettävää kieltä, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta - tuottaa mallin mukaisia asiakirjoja ja tuottaa ammatissa tarvittavia tavanomaisia tekstejä - arvioi suomen kielen taitoaan ja lukutaitoaan saamansa palautteen pohjalta ja kuvailee, miten voisi kehittää osaamistaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- asettaa viestinnälleen tavoitteita ja ilmaisee itseään tavoitteiden suuntaisesti - käyttää viestinnässään erilaisia viestintävälineitä ja medioita, arvioi viestintävälineiden käytössä eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta - kirjoittaa ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä suomen kielen oikeinkirjoituksen perussääntöjen mukaisesti - laatii asiakirjat asianmukaisesti ja tuottaa ammatin kannalta keskeisiä tekstejä alansa tekstikäytänteiden mukaisesti - arvioi suomen kielen ilmaisutaitoaan, kielenkäyttöään ja lukutaitoaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- asettaa viestinnälleen tavoitteita, viestii tavoitteiden suuntaisesti ja arvioi viestintänsä vaikuttavuutta - käyttää viestinnässään eri viestintävälineitä ja medioita monipuolisesti edistäen viestinnällisiä tavoitteitaan - kirjoittaa sujuvasti ymmärrettävää ja selvää suomen kielen yleiskieltä oikeinkirjoituksen perussääntöjen mukaisesti - laatii asiakirjat asianmukaisesti ja kykenee myös soveltamaan asiakirjamalleja - arvioi omaa suomen kielen ilmaisutaitoaan, kielenkäyttöään ja lukutaitoaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan - kehittää taitojaan palautteen pohjalta.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- kehittää suomen kielen viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan
- tulkita erilaisia tekstilajeja sekä tuntee kirjallisuutta
- kehittää suomenkielisten ammatillisten tekstien tuottamistaan
- arvioida kielellisen ja kulttuurisen identiteetin merkitystä ja vertailla eri modaliteettien, kuten viitotun ja puhutun tai kirjoitetun kielen ilmaisukeinoja.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija kehittää suomen kielen viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- ilmaisee mielipiteensä ja perustelee ne vakuuttavasti tutuissa viestintätilanteissa tilanteeseen sopivalla tavalla - toimii yhteistyökykyisesti työtehtävissä tarvittaessa apuvälineitä käyttäen
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- saa viestiessään kontaktin yleisöönsä ja rakentaa puheenvuoronsa niin, että sitä on helppo seurata - toimii yhteistyökykyisesti tiimin jäsenenä ja välittää viestejä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- ylläpitää vuorovaikutusta, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi - viestii ammattimaisesti ja vastuuntuntoisesti multimodaalisessa vuorovaikutusympäristössä (sekä kuulevien että kuurojen kanssa).

Opiskelija tulkitsee erilaisia tekstilajeja sekä tuntee kirjallisuutta.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- käyttää mallin mukaan eri tekstilajeja ja tuntee niiden ympäristöjen vaatimuksia, missä tekstejä käytetään - tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin ja saa lukukokemuksia
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- noudattaa tekstilajiin kuuluvia vaatimuksia oikein niissä ympäristöissä, joissa tekstit esiintyvät - arvioi lukemiaan kirjoja
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- toimii kielenkäytön perusnormien mukaisesti ja selittää kirjoitettuja tekstejä viittomakielellä - hankkii monipuolisia lukukokemuksia ja arvioi kirjallisuuden merkitystä.

Opiskelija kehittää suomenkielisten ammatillisten tekstien tuottamistaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	tuottaa ammatillisia tekstejä ja käyttää asianmukaista kieltä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	tuottaa ammatillisia tekstejä ja ottaa niissä huomioon työelämän vaatimukset
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	tuottaa sujuvaa ja ymmärrettävää ammatillista tekstiä sekä kehittää taitojaan palautteen pohjalta.

Opiskelija arvioi kielellisen ja kulttuurisen identiteetin merkitystä ja vertailee eri modaliteettien, kuten viitotun ja puhutun tai kirjoitetun kielen ilmaisukeinoja.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• ymmärtää eri kielimodaliteettien keskeisiä piirteitä ja ominaisuuksia • arvioi kirjoitetun kielen merkitystä viittomakielisille ammatin harjoittamisen kannalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• tarkastelee erilaisia viestinnän ja kielenkäytön ilmaisutapoja kriittisesti • arvioi kirjoitetun kielen asemaa suhteessa viittomakieleen yhteiskunnassa ja työelämässä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• vertailee ja tekee havaintoja eri kielten ja eri modaliteettien tyypillisistä rakenteista • vertailee monikielisuuden ja multimodaalisuuden merkitystä ja asemaa yhteiskunnassa sekä työelämässä ja yksilön näkökulmasta.

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi toisena kielenä

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija osaa

- toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa
- tulkita erilaisia tekstejä sekä hankkia ja arvioida tietoja eri lähteistä
- tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaista tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija toimii tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• ymmärtää jossain määrin oman alansa puhetilanteiden viestintää • pyrkii viestimään vuorovaikutustilanteessa tilanteen mukaisella tavalla • pyrkii ilmaisemaan mielipiteitä • pyrkii käyttämään yleiskieltä esitellessään alaansa liittyvän ilmiön tai asian • tunnistaa kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• ymmärtää oman alansa tyypillisiin puhetilanteisiin liittyvää viestintää • viestii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa melko sujuvasti • ilmaisee mielipiteitään asiallisesti • käyttää yleiskieltä ja jossain määrin alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita • ymmärtää kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alalla ja yhteiskunnassa • arvioi vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• ymmärtää monipuolisesti oman alansa puhetilanteisiin liittyvää viestintää • viestii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa melko sujuvasti • ilmaisee näkemyksiään ja väitteitään ja pyrkii perustelemaan niitä • käyttää yleiskieltä sekä alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita • osoittaa toiminnallaan ymmärtävänsä kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alalla ja yhteiskunnassa sekä yksilön että työelämän kannalta • kehittää vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee erilaisia tekstejä sekä hankkii ja arvioi tietoja eri lähteistä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tunnistaa tavallisimmat omalla alallaan ja työelämässä käytetyt tekstilajit ja mediat pääosin itsenäisesti - hakee tietoa oman alansa tietolähteistä ja arvioi tietolähteiden luotettavuutta pääosin itsenäisesti - tekee joitakin muistiinpanoja ja pyrkii tiivistämään ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta - hyödyntää monilukutaitoaan pääosin itsenäisesti - ymmärtää ammattitaidon kannalta keskeisten tekstien pääasialliset sisällöt - hyödyntää hankkimaansa tietoa tekstien tulkinnassa pääosin itsenäisesti - noudattaa tekijänoikeuksia pääosin itsenäisesti - arvioi tekstien tulkinnan taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tunnistaa keskeiset omalla alallaan ja työelämässä käytetyt tekstilajit ja mediat - hakee tietoa ammattialansa kannalta monipuolisista tietolähteistä ja arvioi tietolähteiden luotettavuutta - tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta - hyödyntää monilukutaitoaan - ymmärtää ammattitaidon kannalta keskeisten tekstien sisällön ja tarkoituksen - hyödyntää hankkimaansa tietoa tekstien tulkinnassa - noudattaa tekijänoikeuksia asianmukaisesti - arvioi tekstien tulkinnan taitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tunnistaa omalla alallaan ja työelämässä käytetyt tekstilajit ja mediat ja arvioi niiden käyttöä - hakee tietoa monipuolisista ja aiheen kannalta olennaisista tietolähteistä ja arvioi tietolähteen luotettavuutta asiantuntevasti - tekee itsenäisesti muistiinpanot ja tiivistää keskeiset ydinasiat kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta - hyödyntää monilukutaitoaan monipuolisesti - tulkitsee tekstien merkityksiä ja tavoitteita sekä arvioi tiedon luotettavuutta - hyödyntää hankkimaansa tietoa monipuolisesti tekstien tulkinnassa - noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa luontevasti käyttämiinsä lähteisiin - kehittää tekstien tulkinnan taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuottaa tekstejä eri muodoissaan ja ilmaisee tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja pyrkii suuntamaan ilmaisuaan tavoitteiden mukaisesti - tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä pääosin itsenäisesti hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan - tunnistaa kirjoitetun kielen käytänteitä - tuottaa omalla alalla ja työelämässä tarvittavia tyypillisiä tekstejä - ilmaisee itseään ymmärrettävästi tavanomaisissa puhetilanteissa - arvioi tekstien tuottamisen taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja pääosin ilmaisee itseään tavoitteiden suuntaisesti - tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan - pyrkii käyttämään kirjoitetun kielen käytänteitä - laatii tyypillisiä tekstejä alansa tekstikäytänteiden mukaisesti - ilmaisee itseään ymmärrettävästi puhetilanteissa - arvioi tekstin tuottamisen taitoaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja ilmaisee itseään tavoitteiden suuntaisesti - tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan ja pyrkii arvioimaan eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta - käyttää pääosin kirjoitetun kielen käytänteitä ja muokkaa tuottamiensa tekstien ilmaisua ja rakennetta - tuottaa oman alan ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä - käyttää puhekieltä vuorovaikutteisesti - kehittää tekstien tuottamisen taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan
- kehittää omalla alallaan tarvittavaa kielitaitoaan
- tulkita ja tuottaa erilaisia tekstejä
- tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• ilmaisee mielipiteensä asiallisesti ja pyrkii perustelemaan ne • pyrkii ottamaan viestinnässään toisten näkemykset huomioon • havainnoi sanattoman viestinnän merkityksiä ja vaikutuksia sanoman vastaanottoon • arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• viestii asiallisesti ja joustavasti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa • ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan ja tilanteen • ottaa huomioon sanattoman viestinnän vaikutuksia omassa ilmaisussaan • arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• viestii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa loogisesti ja havainnollisesti • viestii toiset huomioiden myös ristiriita- ja ongelmatilanteissa • osaa tulkita sanattoman viestinnän sääntöjä vuorovaikutuksessaan ja vertailee kulttuurisia merkityksiä • pyrkii kehittämään viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija kehittää omalla alallaan tarvittavaa kielitaitoaan.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• laajentaa alansa käsitteistön hallintaa ja kielellisiä käytänteitä • esittää valmistellun puheenvuoron tai puhe-esityksen itselleen tutusta aiheesta • toimii pääosin itsenäisesti työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjen mukaisesti ja pyrkii käyttämään tilannesidonnaisia ilmauksia • arvioi omaan alaansa liittyvää kielitaitoaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• hallitsee alansa keskeisen käsitteistön ja kielelliset käytänteet • esittää valmistellun puheenvuoron tai puhe-esityksen alaansa liittyvästä aiheesta • noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä ja käyttää tilannesidonnaisia ilmauksia • arvioi omaan alaansa liittyvää kielitaitoa realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• käyttää monipuolisesti alansa käsitteistöä ja kielellisiä käytänteitä • esittää sekä spontaanin että valmistellun, havainnollisen esityksen omaan alaansa liittyvästä aiheesta • noudattaa sujuvasti työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä ja käyttää tilannesidonnaisia ilmauksia • kehittää alaansa liittyvää kielitaitoaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee ja tuottaa erilaisia tekstejä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tutustuu eri tekstilajeihin - tuntee tekstilajien tilanteenmukaisen käytön vaatimuksia - tuottaa ohjatusti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - antaa ja vastaanottaa ohjatusti rakentavaa palautetta tuotetuista teksteistä - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja - tuottaa ja tulkitsee tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - muokkaa tuottamiaan tekstejä palautteen pohjalta - antaa ja vastaanottaa palautetta tuotetusta tekstistä - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja monipuolisesti - tuottaa ja tulkitsee monipuolisesti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - antaa rakentavaa palautetta tuotetuista teksteistä ja vastaanottaa palautetta - muokkaa tuottamiaan tekstejä ja kehittää kirjoitustaitoaan palautteen pohjalta - kehittää taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tunnistaa kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden vuorovaikutuksessa - tunnistaa kielen keskeisiä rakenteita, rekistereitä ja tyylejä - tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin - tekee havaintoja omasta lukemisestaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tiedostaa kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden merkityksen omassa vuorovaikutuksessaan - tunnistaa monipuolisesti kielen rakenteita, rekistereitä ja tyylejä - lukee kirjallisuuden eri lajeja - arvioi omaa lukemistaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- soveltaa kielelliseen, kulttuuriseen ja identiteettien moninaisuuteen liittyvää osaamistaan vuorovaikutuksessa - tunnistaa monipuolisesti kielen rakenteita, rekistereitä ja tyylejä ja ymmärtää kielellisten valintojen vaikutuksen teksteihin - lukee kirjallisuuden eri lajeja ja analysoi lukemaansa - arvioi ja kehittää omaa lukemistaan.

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, romani

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija osaa

- toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa romanikielellä
- tulkita erilaisia tekstejä sekä hankkia ja arvioida tietoja eri lähteistä
- tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaista tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä romanikielellä.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija toimii tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa romanikielellä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• viestii vuorovaikutustilanteessa tilanteen mukaisella tavalla • ilmaisee asiallisesti mielipiteitään yhteistyö- ja ryhmätilanteissa • käyttää tilanteen mukaan yleiskieltä esitellessään omaan alaansa liittyvän ilmiön tai asian • ymmärtää kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• viestii sujuvasti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa • vie keskustelua yhteistyö- ja ryhmätilanteissa tavoitteellisesti eteenpäin • perustelee mielipiteensä ja väitteensä • käyttää tilanteen mukaan luontevasti yleiskieltä, alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita • osoittaa toiminnallaan ymmärtävänsä kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan ja työelämässä • arvioi vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• viestii vakuuttavasti myös vaativissa vuorovaikutustilanteissa • toimii rakentavasti ja edistää toiminnallaan ryhmän vuorovaikutusta yhteistyö- ja ryhmätyötilanteissa • perustelee mielipiteitään ja väitteitään monipuolisesti tilanteeseen sopivalla tavalla • käyttää tilanteen mukaan luontevasti yleiskieltä, alan käsitteistöä ja tekstilajeja esitellessään omaan alaansa liittyviä ilmiöitä ja suuntaa viestinsä kohderyhmän mukaisesti • osoittaa toiminnallaan ymmärtävänsä kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen omalla alallaan, työelämässä ja yhteiskunnassa • kehittää vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee erilaisia tekstejä sekä hankkii ja arvioi tietoja eri lähteistä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tunnistaa omalla alalla ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita - tekee päätelmiä tekstien merkityksistä pääosin itsenäisesti - hakee tietoa oman alansa kannalta keskeisistä tietolähteistä ja yksinkertaisissa tiedonhankinnan tehtävissä hyödyntää monilukutaitoaan - tekee joitakin muistiinpanoja ja tiivistää muutamia ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta - arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta pääosin itsenäisesti - hyödyntää hankkimaansa tietoa - noudattaa tekijänoikeuksia pääosin itsenäisesti - arvioi tekstien tulkinnan taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tunnistaa omalla alalla ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita monipuolisesti - tulkitsee erilaisten tekstien keskeiset tavoitteet ja olennaiset merkitykset - hakee tietoa oman alansa kannalta monipuolisista tietolähteistä monilukutaitoaan hyödyntäen - tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta - arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta - hyödyntää hankkimaansa tietoa johdonmukaisesti ja sujuvasti - noudattaa tekijänoikeuksia asianmukaisesti - arvioi tekstien tulkinnan taitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tuntee omalla alalla ja työelämässä käytetyt tekstilajit ja mediat monipuolisesti ja arvioi niiden käyttöä - tulkitsee erilaisten tekstien tavoitteita monipuolisesti ja arvioi tekstien sisältöä ja ilmaisua - hakee tietoa monipuolisista ja aiheen kannalta olennaisista tietolähteistä sujuvasti monilukutaitoaan hyödyntäen - tekee itsenäisesti muistiinpanoja ja tiivistää ydinasiat kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta - arvioi asiantuntevasti tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta - hyödyntää hankkimaansa tietoa monipuolisesti ja sujuvasti - noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa luontevasti käyttämiinsä lähteisiin - kehittää tekstien tulkinnan taitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaisee tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä romanikielellä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja suuntaa ilmaisuaan tavoitteiden mukaisesti • tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan • hallitsee osittain kirjoitetun kielen käytänteet • tuottaa omalla alalla ja työelämässä tarvittavia tyypillisiä tekstejä • tuottaa tilanteeseen sopivaa puhekieltä • arvioi tekstien tuottamisen ja ilmaisun taitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• asettaa ilmaisulleen tavoitteita ja viestii tavoitteiden suuntaisesti • tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan ja arvioi eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta • hallitsee pääosin kirjoitetun kielen käytänteet • tuottaa oman alan ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä • kohdentaa puhutut tekstit kohderyhmän mukaisesti ja ilmaisee itseään selkeästi • arvioi tekstin tuottamisen taitoaan realistisesti tunnistaen vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• asettaa ilmaisulleen tavoitteita, viestii tavoitteiden suuntaisesti ja arvioi viestintänsä vaikuttavuutta • tuottaa puhuttuja, kirjoitettuja tai audiovisuaalisia tekstejä hyödyntäen monipuolisesti tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan ja arvioi eri vaihtoehtojen tarkoituksenmukaisuutta • hallitsee sujuvasti kirjoitetun kielen käytänteet ja muokkaa tuottamiensa tekstien ilmaisua ja rakennetta • tuottaa sujuvasti oman alan ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä • käyttää tilanteen edellyttämää selkeää puhekieltä vuorovaikutteisesti ja taitaa huolitellun yleiskielen • kehittää tekstien tuottamisen taitojaan palautteen ja itsearviointin pohjalta.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan romanikielessä
- kehittää esiintymis- ja ryhmätaitojaan
- tulkita ja tuottaa erilaisia romanikielisiä tekstejä
- tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.

Arvioinnin kohteet

Opiskelija kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan romanikielessä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• ilmaisee asiallisesti mielipiteensä ja perustelee ne vakuuttavasti • ottaa vuorovaikutuksessa toisen näkemykset huomioon • osoittaa tuntevansa sanattoman viestinnän merkityksen ja sen vaikutuksia sanoman vastaanottoon • arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii kohteliaasti ja joustavasti vuorovaikutustilanteissa erilaisissa ympäristöissä • ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alansa vaatimukset • ottaa huomioon sanattoman viestinnän vaikutuksia omassa ilmaisussaan • arvioi viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan realistisesti tunnistamalla vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• ylläpitää puhuessaan vuorovaikutusta, havainnollistaa puheenvuoroaan ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan, tilanteen ja alan vaatimukset ja viestii rakentavasti myös ristiriita- ja ongelmatilanteissa • soveltaa sanattoman viestinnän sääntöjä vuorovaikutuksessaan ja vertailee kulttuurisia merkityksiä • kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• esittää sekä spontaanin että valmistellun puheenvuoron tai puhe-esityksen itselleen tutusta aiheesta • toimii ryhmätyötilanteissa yhteistyöhakuisesti osana ryhmää • toimii työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjen mukaisesti, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta • arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• esittää sekä spontaanin että valmistellun esityksen, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • vie ryhmän työskentelyä eteenpäin aktiivisesti ja arvostaa muiden näkökantoja • noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä • arvioi esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan realistisesti siten, että tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• esittää sekä spontaanin että itsenäisesti valmistellun esityksen myös haasteellisissa tilanteissa, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi • tunnistaa oman toimintansa vaikutukset ryhmän toimintaan ja kannustaa ryhmän muita jäseniä toimimaan • hallitsee joustavasti kokous- ja neuvottelukäytännöt • arvioi ja kehittää esiintymis- ja ryhmätyötaitojaan palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tulkitsee ja tuottaa erilaisia romanikielisiä tekstejä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tutustuu eri tekstilajeihin - tuntee tekstilajien tilanteenmukaisen käytön vaatimuksia - tuottaa ja tulkitsee ohjatusti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - antaa ja vastaanottaa ohjatusti rakentavaa palautetta tuotetuista teksteistä - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä saamansa palautteen pohjalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja kriittisesti - tuottaa ja tulkitsee tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - muokkaa tuottamiaan tekstejä palautteen pohjalta - antaa ja vastaanottaa rakentavaa palautetta tuotetusta tekstistä - arvioi taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä realistisesti tunnistamalla vahvuuksia ja kehittämiskohteita
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi tekstilajien ilmaisutapoja kriittisesti ja monipuolisesti - tuottaa ja tulkitsee monipuolisesti tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa - antaa rakentavaa ja monipuolista palautetta tuotetuista teksteistä ja vastaanottaa palautetta - muokkaa tuottamiaan tekstejä ja kehittää kirjoitustaitoaan palautteen pohjalta - kehittää taitoaan tulkita ja tuottaa tekstejä palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.

Opiskelija tuntee kielen ja kirjallisuuden muotoja ja merkityksiä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tiedostaa kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden merkityksen - tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin - lukee kaunokirjallisia tekstejä - tekee havaintoja omasta lukemisestaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- ottaa huomioon kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden omassa vuorovaikutuksessaan - tutustuu monipuolisesti kirjallisuuden eri lajeihin ja muihin taidemuotoihin - lukee kaunokirjallisuutta sekä tulkitsee ja arvioi kaunokirjallisuutta ja muita taideteoksia - arvioi omaa lukemistaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- soveltaa monipuolisesti kielelliseen, kulttuuriseen ja identiteettien moninaisuuteen liittyvää osaamistaan - osoittaa tuntevansa monipuolisesti kirjallisuuden eri lajeja ja muita taidemuotoja - hankkii monipuolisia lukukokemuksia sekä analysoi ja arvioi kaunokirjallisuutta ja muita taideteoksia - arvioi ja kehittää omaa lukemistaan.

Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija osaa

- käyttää toista kotimaista kieltä työtehtävissään ja työhön liittyvissä vuorovaikutustilanteissa.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija käyttää toista kotimaista kieltä työtehtävissään ja työhön liittyvissä vuorovaikutustilanteissa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- ymmärtää suppeiden omaan työhön ja työturvallisuuteen liittyvien tekstien ja viestien sisällön - kertoo suullisesti ja kirjallisesti lyhyesti itsestään ja tutuista asioista omassa työssään ja selviytyy tuttuihin aiheisiin liittyvistä vuorovaikutustilanteista
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tulkitsee työhön liittyviä suppeita tekstejä, kuten työ- ja turvallisuusohjeita, sekä tuottaa lyhyitä viestejä käyttäen alan ammattisanastoa - selviytyy rutiininomaisista päivittäiseen elämään liittyvistä puhetilanteista, jos puhekuppani puhuu hitaasti ja käyttää selkeää kieltä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tulkitsee erityyppisiä työhön liittyviä tekstejä ja tuottaa ammatillisia viestejä, ohjeita tai tilauksia - viestii tavanomaisimmissa viestintätilanteissa sekä kasvotusten että digitaalisesti ja tarvittaessa pyytää tarkennusta tai selvennystä.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- käyttää toista kotimaista kieltä alaan liittyvissä vuorovaikutustilanteissa ja työtehtävissä
- selviytyä arkipäivän tilanteissa toisella kotimaisella kielellä
- kirjoittaa työhönsä liittyviä suppeita tekstejä
- hyödyntää kielenkäytössä erilaisia tietolähteitä
- ymmärtää molempien kansalliskielten ja kulttuurien merkityksen kulttuurisesti moninaisessa Suomessa.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija käyttää toista kotimaista kieltä alaan liittyvissä vuorovaikutustilanteissa ja työtehtävissä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	selviytyy alan vuorovaikutustilanteissa hyödyntäen erilaisia apukeinoja
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	käyttää kieltä melko luontevasti alan vuorovaikutustilanteissa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- selviytyy hyvin alan vuorovaikutustilanteissa ja viestii kohteliaasti - käyttää keskustelussa kielelle ja kulttuurille ominaisia ilmaisuja.

Opiskelija selviytyy arkipäivän tilanteissa toisella kotimaisella kielellä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	käyttää keskustelussa tuttua sanastoa ja saa selvää hitaahkosta puheesta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	selviytyy jokapäiväiseen elämään liittyvistä tilanteista toisella kotimaisella kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	viestii tilanteeseen sopivalla tavalla ja ottaa vastapuolen reaktion huomioon.

Opiskelija kirjoittaa työhönsä liittyviä suppeita tekstejä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	kirjoittaa työhön liittyviä tekstejä käyttäen yksinkertaisia lauseita
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	kirjoittaa keskeisistä työtehtäviin liittyvistä asioista käyttäen tavallisimpia kielelle ominaisia ilmauksia
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	tuottaa sujuvasti työtehtäviin liittyviä tekstejä käyttäen keskeisintä sanastoa.

Opiskelija hyödyntää kielenkäytössä erilaisia tietolähteitä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	etsii yhdessä muiden kanssa tietoa erilaisista tietolähteistä toisella kotimaisella kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	hyödyntää toisella kotimaisella kielellä tuotettuja tekstejä ja julkaisuja
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	käyttää joustavasti sähköisiä sanakirjoja ja muuta lähdeaineistoa oman alansa kysymysten selvittämiseen.

Opiskelija ymmärtää molempien kansalliskielten ja kulttuurien merkityksen kulttuurisesti moninaisessa Suomessa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	on tietoinen ruotsin kielen ja kulttuurin merkityksestä Suomessa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	ymmärtää ruotsin kielen ja kulttuurin merkityksen pohjoismaisessa yhteistyössä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	tuntee Suomen kansalliskieliin liittyvät oikeudet ja velvoitteet.

Det andra inhemska språket, finska

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Den studerande kan

- använda det finska språket i sin kommunikation på ett interaktivt sätt
- förstå olika slags texter och skriva enklare texter på finska
- kan söka information från olika finskspråkiga källor och använda dem i sin kommunikation
- förstå betydelsen av att kunna finska i arbetslivet.

Arvioinnin kohteet

Den studerande använder det finska språket i sin kommunikation på ett interaktivt sätt.	
Den studerande	
Tyydyttävä T1	- förstår enkla instruktioner och tilltal på en arbetsplats - gör sig förstådd i interaktionen med kunder eller kollegor - deltar i vardagliga samtal i en finskspråkig arbetsmiljö
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- förstår tydliga instruktioner och samtal i normalt tempo på en arbetsplats - uttrycker sig tydligt och agerar ändamålsenligt i interaktionen med kunder och kollegor - deltar i olika slags diskussioner i en finskspråkig arbetsmiljö
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- förstår även i snabbt tempo olika slags instruktioner och diskussioner på en arbetsplats - uttrycker sig väluttryckt och agerar flexibelt i interaktionen med kunder och kollegor - deltar aktivt i olika slags diskussioner i en finskspråkig arbetsmiljö.

Den studerande förstår olika slags texter och skriver enklare texter på finska.	
Den studerande	
Tyydyttävä T1	- förstår innebörden i olika slags texter - skriver korta texter och gör enkla dokument enligt mall
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- förstår innebörden och det centrala innehållet i olika slags texter - skriver texter och gör ändamålsenliga dokument
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- förstår genomgående innebörden och innehållet i olika slags texter - skriver och bearbetar texter enligt respons och gör självständigt ändamålsenliga dokument.

Den studerande söker information från olika finskspråkiga källor och använder dem i sin kommunikation.	
Den studerande	
Tyydyttävä T1	söker information från enklare källor och använder dem i sin kommunikation.
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	söker information från olika källor och använder dem på ett mångsidigt sätt i sin kommunikation.
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	söker information från olika källor, också svårare, och använder dem på ett flexibelt och kritiskt sätt i sitt arbete.

Den studerande förstår betydelsen av att kunna finska i arbetslivet.	
Den studerande	
Tyydyttävä T1	förstår betydelsen av att kunna finska i arbetslivet och gör sig förstådd i en finskspråkig arbetsmiljö
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	förstår betydelsen av att kunna finska i arbetslivet och arbetar väl i en finskspråkig arbetsmiljö
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	förstår betydelsen av att kunna finska i arbetslivet och deltar aktivt i en finskspråkig arbetsmiljö.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Den studerande kan

- diskutera och argumentera på ett säkert och kreativt sätt
- förstå och skriva arbetslivsrelaterade texter
- känna till sina strategier för språkinläring.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Den studerande diskuterar och argumenterar på ett säkert och kreativt sätt.	
Den studerande	
Tyydyttävä T1	- uttrycker och motiverar sina åsikter och beaktar även andras åsikter i en diskussion - presenterar muntligt ett bekant ämne på ett kreativt sätt
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- uttrycker och motiverar på ett övertygande sätt sina åsikter och beaktar även olika åsikter i en diskussion - muntligt presentera ett ämne på ett förståeligt och kreativt sätt
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- uttrycker och analyserar på ett självkritiskt sätt sina åsikter och kommunicerar på ett konstruktivt sätt i en diskussion - kan muntligt presentera även ett mer krävande ämne på ett logiskt och kreativt sätt.

Den studerande förstår och skriver arbetslivsrelaterade texter.	
Den studerande	
Tyydyttävä T1	- förstår innebörden i en arbetslivsrelaterad text och kan kortfattat återge dess innehåll - skriver korta och enkla yrkesinriktade texter
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- förstår innebörden och det centrala innehållet i en arbetslivsrelaterad text och anknyter informationen till egna erfarenheter - skriver yrkesinriktade texter på ett tydligt sätt
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- förstår både innebörden och budskapet i en arbetslivsrelaterad text och analyserar textens innehåll - skriver väl strukturerade yrkesinriktade texter.

Den studerande känner till sina strategier för språkinläring.	
Den studerande	
Tyydyttävä T1	är medveten om sin personliga inlärningsstrategi
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	känner till de svaga och starka sidorna i sin inlärningsstrategi
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	prövar nya inlärningsstrategier och inlärningsstilar.

Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä

Pakolliset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- käyttää vierasta kieltä erilaisissa vuorovaikutustilanteissa
- hakea tietoa erilaisista vieraskielisistä lähteistä
- toimia monikielisessä ja -kulttuurisessa ympäristössä.

Arvioinnin kohteet

Opiskelija käyttää vierasta kieltä erilaisissa vuorovaikutustilanteissa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• selviytyy yleensä vuorovaikutustilanteissa kieltä käyttäen ja osoittaa ymmärtävänsä yksinkertaista, hidastempoista puhetta • kertoo itsestään ja tehtävistään vastaamalla hänelle esitettyihin kysymyksiin ennakoitavissa olevissa ja tutuissa tilanteissa • tuottaa vuorovaikutuksessa tarvittavia lyhyitä viestejä ja tekstejä • tulkitsee oikein toimintaansa koskevaa tavallista sanastoa, viestejä ja ohjeita • pyrkii arvioimaan ja kehittämään kielitaitoaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• selviytyy yleensä vuorovaikutustilanteissa kieltä käyttäen ja osoittaa ymmärtävänsä tavanomaista, normaalitempoista puhetta • kertoo itsestään ja tehtävistään siten, että tulee ymmärretyksi, ja osallistuu keskusteluun, mikäli keskustelukumppani puhuu selkeästi • tuottaa vuorovaikutuksessa tarvittavia viestejä ja tekstejä • tulkitsee oikein ja noudattaa toimintaansa ja sen kohteita koskevia tekstejä ja ohjeita sekä tekee tarkentavia kysymyksiä • arvioi ja kehittää kielitaitoaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• toimii vuorovaikutustilanteissa luontevasti kieltä käyttäen ja osoittaa ymmärtävänsä tavanomaista, normaalitempoista puhetta • kertoo tutuissa tilanteissa toiminnastaan ja siihen liittyvistä normeista ja tavoista sekä hankkii kysymällä toimintaansa liittyviä lisäohjeita • tuottaa sujuvasti tavanomaisia viestejä ja tekstejä sekä täyttää erilaisia asiakirjoja • tulkitsee oikein toimintaansa ja sen kohteita koskevia tekstejä, ohjeita ja saamaansa palautetta • arvioi ja kehittää kielitaitoaan monipuolisesti ja oma-aloitteisesti.

Opiskelija hakee tietoa erilaisista vieraskielisistä lähteistä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• hakee vieraskielistä tietoa ohjatusti toimintaansa liittyvistä materiaaleista ja ohjeista • arvioi ja valikoi tietoa ohjatusti tarkoituksenmukaisuuden, luotettavuuden ja ajantasaisuuden kannalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• hakee monipuolisesti toiminnassaan tarpeellista vieraskielistä tietoa • arvioi ja valikoi tietoa tarkoituksenmukaisuuden, luotettavuuden ja ajantasaisuuden kannalta
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• hakee itsenäisesti ja monipuolisesti toimintaansa liittyvää vieraskielistä tietoa, soveltaa tietojaan ja taitojaan sekä perustelee tiedon valikoimista ja soveltamista koskevat ratkaisunsa • arvioi ja valikoi monipuolisesti ja kriittisesti tietoa tarkoituksenmukaisuuden, luotettavuuden ja ajantasaisuuden kannalta.

Opiskelija toimii monikielisessä ja -kulttuurisessa ympäristössä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• toimii tietoisena opiskelemansa kielen ja sen edustaman kulttuurin merkityksestä • pyrkii kohtaamaan ihmiset tasavertaisesti ja positiivisella asenteella
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii kohdekielellä monikielisessä ja -kulttuurisessa ympäristössä • kohtaa ihmiset tasavertaisesti ja positiivisella asenteella
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• soveltaa vieraan kielen ja kulttuurin tietojaan ja taitojaan joustavasti • kohtaa ihmiset esimerkillisen tasavertaisesti ja positiivisella asenteella.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- viestiä vieraalla kielellä työelämän tilanteissa
- toimia aktiivisena kansalaisena vieraskielisissä yhteyksissä.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija viestii vieraalla kielellä työelämän tilanteissa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• kertoo itsestään ja työtehtävistään sekä vastaa hänelle esitettyihin yksinkertaisiin kysymyksiin • selviytyy yleiskielisistä vuorovaikutustilanteista, joissa käsitellään myös tavanomaisimpia työtehtäviin liittyviä aiheita • ilmaisee itseään tilanteen vaatimalla tavalla, mutta tarvitsee toisinaan ohjausta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• kertoo ymmärrettävästi itsestään ja alan työtehtävistä, osallistuu keskusteluun sekä hankkii kysymällä työhönsä liittyviä lisäohjeita • selviytyy monenlaisista työhön liittyvistä vuorovaikutustilanteista • ilmaisee itseään tilanteen vaatimalla tavalla
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• kertoo työpaikastaan, työstään ja siihen liittyvistä normeista ja tavoista melko laajaa sanavarastoa käyttäen sekä ottaen lisäksi selvää muiden maiden vastaavista asioista • selviytyy luontevasti työhön liittyvistä vuorovaikutustilanteista, joissa käsitellään vaativampiakin aiheita • ilmaisee itseään joustavasti tilanteen vaatimalla tavalla.

Opiskelija toimii aktiivisena kansalaisena vieraskielisissä yhteyksissä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tunnistaa, miten vieraalla kielellä voi vaikuttaa eri medioita käyttäen - toimii vieraskielisissä yhteyksissä sovellettavien oikeuksiensa ja velvollisuuksiensa mukaisesti työssä ja arkielämässä yhteiskunnallisen päätöksenteon keskeisimmät periaatteet ymmärtäen - pyrkii ottamaan toiminnassaan huomioon eri kulttuurien keskeisiä piirteitä niitä ymmärtäen
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- käyttää vierasta kieltä vaikuttamiseen eri medioita käyttäen - toimii johdonmukaisesti vieraskielisissä yhteyksissä sovellettavien oikeuksiensa ja velvollisuuksiensa mukaisesti työssä ja arkielämässä yhteiskunnallisen päätöksenteon periaatteet ymmärtäen - ottaa toiminnassaan huomioon eri kulttuurien keskeiset piirteet niitä ymmärtäen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- käyttää vierasta kieltä vaikuttamiseen argumentoivasti ja eri medioita luovasti käyttäen - toimii johdonmukaisesti ja esimerkillisesti vieraskielisissä yhteyksissä sovellettavien oikeuksiensa ja velvollisuuksiensa mukaisesti työssä ja arkielämässä yhteiskunnallisen päätöksenteon periaatteet laajasti ymmärtäen - ottaa toiminnassaan monipuolisesti huomioon eri kulttuurit niitä ymmärtäen.

Toiminta digitaalisessa ympäristössä

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija osaa

- käyttää yleisimpiä tieto- ja viestintätekniisiä laitteita ja tekee niihin liittyviä valintoja
- käyttää digitaalisia palveluita ja sovelluksia.

Arvioinnin kohteet

Opiskelija käyttää tieto- ja viestintätekniisiä laitteita ja tekee niihin liittyviä valintoja.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• valitsee tarkoituksenmukaiset laitteet käyttökohteen mukaisesti osittain ohjatusti • käyttää yleisimpiä tieto- ja viestintätekniisiä laitteita kansalaistaitojen edellyttämällä tavalla osittain ohjatusti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• valitsee tarkoituksenmukaiset laitteet käyttökohteen mukaisesti • käyttää yleisimpiä tieto- ja viestintätekniisiä laitteita kansalaistaitojen edellyttämällä tavalla
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• valitsee tarkoituksenmukaiset laitteet eri käyttökohteiden mukaisesti • käyttää sujuvasti ja monipuolisesti yleisimpiä tieto- ja viestintätekniisiä laitteita kansalaistaitojen edellyttämällä tavalla.

Opiskelija käyttää digitaalisia palveluja ja sovelluksia.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• hankkii tietoa tarkoituksenmukaisista digitaalisista palveluista ja sovelluksista osittain ohjatusti • käyttää digitaalisia palveluja ja sovelluksia työtehtävissään osittain ohjatusti • käyttää ja jakaa digitaalisia sisältöjä noudattaen tekijänoikeuksia osittain ohjatusti • noudattaa tietoturvaan ja tietosuojaan liittyvää ohjeistusta • ymmärtää oman verkkoidentiteetin muodostamisen ja suojaamisen periaatteet
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• hankkii tietoa tarkoituksenmukaisista digitaalisista palveluista ja sovelluksista • käyttää digitaalisia palveluja ja sovelluksia työtehtävissään • käyttää ja jakaa digitaalisia sisältöjä noudattaen tekijänoikeuksia • noudattaa tietoturvaan ja tietosuojaan liittyvää ohjeistusta • ymmärtää oman verkkoidentiteetin muodostamisen ja suojaamisen periaatteet
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• hankkii järjestelmällisesti tietoa tarkoituksenmukaisista digitaalisista palveluista ja sovelluksista • käyttää digitaalisia palveluja ja sovelluksia työtehtävissään sujuvasti ja monipuolisesti • käyttää ja jakaa monipuolisia digitaalisia sisältöjä noudattaen tekijänoikeuksia • noudattaa tietoturvaan ja tietosuojaan liittyvää ohjeistusta järjestelmällisesti • ymmärtää oman verkkoidentiteetin muodostamisen ja suojaamisen periaatteet.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- hyödyntää erilaisia digitaalisia ympäristöjä ja sovelluksia työtehtävissään
- tuottaa ja jakaa digitaalista aineistoa ammattiinsa liittyvissä verkostoissa.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija hyödyntää erilaisia digitaalisia ympäristöjä ja sovelluksia työtehtävissään.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• toimii digitaalisissa ympäristöissä ja verkostoissa osittain ohjatusti • hyödyntää sovelluksia ammatillisissa verkostoissa toimiessaan tarviton ajoittain ohjausta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii digitaalisissa ympäristöissä ja verkostoissa • hyödyntää sovelluksia ammatillisissa verkostoissa toimiessaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• toimii digitaalisissa ympäristöissä ja verkostoissa • hyödyntää monipuolisesti sovelluksia ammatillisissa verkostoissa toimiessaan.

Opiskelija tuottaa ja jakaa digitaalista aineistoa ammattiinsa liittyvissä verkostoissa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• tuottaa digitaalista aineistoa ammatillisissa verkostoissa osittain ohjatusti • jakaa aineistoja työryhmän sisäisesti ja noudattaa tekijänoikeusohjeistusta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• tuottaa digitaalista aineistoa ammatillisissa verkostoissa • jakaa aineistoja ja noudattaa tekijänoikeusohjeistusta
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• tuottaa monipuolista digitaalista aineistoa ammatillisissa verkostoissa • jakaa aineistoja ja noudattaa järjestelmällisesti tekijänoikeusohjeistusta.

Taide ja luova ilmaisu

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija osaa

- tunnistaa kulttuurien ja taiteen merkityksen hyvinvoinnille
- ilmaista itseään taiteen ja luovan ilmaisun keinoin
- ilmaista itseään luovasti kirjoittamalla ja hyödyntää kuvitteellisia tekstejä.

Arvioinnin kohteet

Opiskelija tunnistaa kulttuurien ja taiteen merkityksen hyvinvoinnille.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tunnistaa kulttuurien ja taiteen muotoja työssään - tunnistaa esimerkkejä paikallisesta, kansallisesta ja eurooppalaisesta kulttuurista ja taiteesta ohjatusti - havainnoi taiteen ja kulttuurin vaikutuksia hyvinvoinnille
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- hyödyntää kulttuurien ja taiteen eri muotoja työssään - tunnistaa esimerkkejä paikallisesta, kansallisesta ja eurooppalaisesta kulttuurista ja taiteesta - tunnistaa taiteen ja kulttuurin vaikutuksia hyvinvoinnille
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- hyödyntää monipuolisesti kulttuurin ja taiteen muotoja monipuolisesti työssään - tunnistaa monipuolisia esimerkkejä paikallisesta, kansallisesta ja eurooppalaisesta kulttuurista ja taiteesta - tunnistaa monipuolisesti taiteen ja kulttuurin vaikutuksia hyvinvoinnille.

Opiskelija ilmaisee itseään taiteen ja luovan ilmaisun keinoin.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- kehittää omaa luovaa ilmaisuaan osittain ohjatusti - ilmaisee itseään taiteen ja luovan ilmaisun keinoin itsenäisesti tai yhteistyössä muiden kanssa osittain ohjatusti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- kehittää omaa luovaa ilmaisuaan - ilmaisee itseään taiteen ja luovan ilmaisun keinoin itsenäisesti tai yhteistyössä muiden kanssa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- kehittää tavoitteellisesti omaa luovaa ilmaisuaan - ilmaisee itseään monipuolisesti taiteen ja luovan ilmaisun keinoin itsenäisesti tai yhteistyössä muiden kanssa.

Opiskelija ilmaisee itseään luovasti kirjoittamalla ja hyödyntää kuvitteellisia tekstejä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• kokeilee luovaa kirjoittamista • hyödyntää kirjoittaessaan kuvitteellisia tekstejä • tunnistaa kaunokirjallisuudesta esimerkkejä työnsä tueksi
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• kokeilee luovan kirjoittamisen erilaisia tapoja • hyödyntää kirjoittaessaan erilaisia kuvitteellisia tekstejä • käyttää kaunokirjallisuutta työnsä tukena
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• kokeilee luovan kirjoittamisen monipuolisia tapoja • hyödyntää kirjoittaessaan monipuolisia kuvitteellisia tekstejä • käyttää monipuolista kaunokirjallisuutta työnsä tukena.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- havainnoida ja kerätä tietoa kulttuuriympäristöstä ja sen ilmiöistä
- suunnitella ja kokeilla teoksen, tuotteen tai palvelun toteuttamista luovan ilmaisun keinoin.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija havainnoi ja kerää tietoa kulttuuriympäristöstä ja sen ilmiöistä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• havainnoi kulttuuriympäristöään yhdessä muiden kanssa • kerää tietoa kulttuuriympäristönsä ilmiöistä työskentelynsä tueksi
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• havainnoi kulttuuriympäristöään • kerää tietoa kulttuuriympäristönsä ilmiöistä valitsemastaan näkökulmasta työskentelynsä tueksi
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• havainnoi monipuolisesti kulttuuriympäristöään • kerää tietoa kulttuuriympäristönsä ilmiöistä valitsemistaan näkökulmista työskentelynsä tueksi.

Opiskelija suunnittelee ja kokeilee teoksen, tuotteen tai palvelun toteuttamista luovan ilmaisun keinoin.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• suunnittelee pienimuotoisen teoksen, tuotteen tai palvelun käyttäen luovan ilmaisun keinoja • kokeilee pienimuotoisen teoksen, tuotteen tai palvelun toteuttamista luovan ilmaisun keinoin
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• suunnittelee teoksen, tuotteen tai palvelun käyttäen luovan ilmaisun keinoja • kokeilee teoksen, tuotteen tai palvelun toteuttamista luovan ilmaisun keinoin
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• suunnittelee teoksen, tuotteen tai palvelun käyttäen monipuolisesti luovan ilmaisun keinoja • kokeilee teoksen, tuotteen tai palvelun toteuttamista monipuolisesti luovan ilmaisun keinoin.

2.21. Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen, 15 osp (106285)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- aikatauluttaa ja suunnitella päivittäiset työtehtävänsä
- vastaanottaa, varastoida ja käsitellä raaka-aineita
- esivalmistaa ja laittaa palvelutiskille esille myytäviä tuotteita
- myydä tuotteita ja opastaa asiakkaita
- tehdä työvuoron päättymiseen liittyvät työtehtävät
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Opiskelija aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• noudattaa työaikoja • ajoittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä • järjestää itselleen ergonomisesti turvallisen työympäristön • noudattaa vähittäiskaupan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• noudattaa työaikoja • ajoittaa ja jaksottaa työtänsä itsenäisesti annettujen ohjeiden mukaan pysyen aikataulussa ja halliten sarjatyön • järjestää itsenäisesti itselleen ergonomisesti turvallisen työympäristön • noudattaa omatoimisesti vähittäiskaupan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• noudattaa työaikoja • ajoittaa ja jaksottaa työtänsä ja työtehtäviensä järjestyksen itsenäisesti ja oma-aloitteisesti, pysyen aikataulussa ja halliten sarjatyön omatoimisesti • järjestää itselleen itsenäisesti ja tarkoituksenmukaisesti ergonomisesti turvallisen työympäristön • noudattaa vastuullisesti vähittäiskaupan turvallisuusohjeita ja määräyksiä.

Opiskelija vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- vastaanottaa, varastoi ja käsittelee liha- tai kalatiskin raaka-aineita ja muita elintarvikkeita ohjeen mukaan (FIFO) hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä - tunnistaa ja käsittelee vähittäiskaupan tavallisimpia raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti - kertoo ohjatusti tuotteiden alkuperän
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- vastaanottaa, varastoi ja käsittelee liha- tai kalatiskin raaka-aineita ja muita elintarvikkeita itsenäisesti ohjeen mukaan (FIFO) hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä - tunnistaa ja käsittelee vähittäiskaupassa käytettäviä raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti - kertoo tuotteiden alkuperän - säilyttää vastuullisesti raaka-aineita oikeissa lämpötiloissa - kertoo käytettävistä luomu- ja lähiruokien raaka-aineista sekä tulkitsee alkuperämerkintöjä - kertoo omatoimisesti vähittäiskauppaan tulevien raaka-aineiden tilaus- ja saapumispäivät
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- vastaanottaa, varastoi ja käsittelee liha- tai kalatiskin raaka-aineita ja muita tarvikkeita omatoimisesti ja vastuullisesti (FIFO) hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä - tunnistaa vähittäiskaupassa käytettävät raaka-aineet ja arvioi niiden tuoreuden ja laadun aistinvaraisesti sekä ilmoittaa poikkeamista - kertoo luontevasti ja selkeästi tuotteiden alkuperän sekä käyttötarkoituksen hävikkiä välttämällä - kertoo itsenäisesti käytettävistä luomu- ja lähiruokien raaka-aineista sekä tulkitsee alkuperämerkintöjä - kertoo itsenäisesti vähittäiskauppaan tulevien raaka-aineiden tilaus- ja saapumispäivät sekä tuotteen toimittajat.

Opiskelija esivalmistaa ja laittaa palvelutiskille esille myytäviä tuotteita.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tunnistaa ja valitsee toisen apuna vähittäiskaupan käytetyimmät liha- ja kalatuotteet - esikäsittelee ja käyttää liha- tai kalatiskin raaka-aineita ohjeen mukaisesti hävikkiä välttämällä ja ekologisesti jalanjälkeä noudattaen - pakkaa asiakkaiden tilaamat tai myytävät tuotteet - kokoaa myyvän esillepanon noudattaen ohjeistusta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tunnistaa ja valitsee omatoimisesti vähittäiskaupan käytetyimmät liha- ja kalatuotteet sekä kertoo eri ruoanvalmistusmenetelmistä - esikäsittelee ja käyttää omatoimisesti liha- tai kalatiskin raaka-aineita hävikkiä välttämällä ja ekologisesti jalanjälkeä noudattaen - pakkaa asiakkaiden tilaamat tai myytävät tuotteet - kokoaa ohjeen mukaan myyvän esillepanon noudattaen ohjeistusta ja tuotteiden ominaisuuksia
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tunnistaa ja valitsee itsenäisesti vähittäiskaupan käytetyimmät liha- ja kalatuotteet sekä kertoo eri ruoanvalmistusmenetelmistä - esikäsittelee ja käyttää itsenäisesti liha- tai kalatiskin raaka-aineita hävikkiä välttämällä ja ekologisesti jalanjälkeä noudattaen - pakkaa itsenäisesti ja hygieenisesti asiakkaan tilaamat tuotteet - kokoaa omatoimisesti myyvän esillepanon noudattaen ohjeistusta ja tuotteiden ominaisuuksia.

Opiskelija myy tuotteita ja opastaa asiakkaita.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• on perehtynyt vähittäiskaupan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että pystyy esittelemään ohjattuna sen keskeisiä tuotteita ja palveluja • tietää ja kertoo palvelutiskin tuotevalikoiman • suosittelee toisen apuna raaka-aineelle sopivaa reseptiehdotusta • suosittelee asiakkaalle kausivaihtelujen mukaisia tuotteita • myy tuotteita toisen apuna liikeidean edellyttämällä tavalla erilaisille asiakasryhmille huomioiden heidän palvelutarpeensa sekä asiakkailta saamansa palautteen • seuraa esillä olevien tuotteiden menekkiä sekä lisää tuotteita tarvittaessa • hankkii ohjeen mukaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ja kiittää asiakkaita • siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat ohjeen mukaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• perehtyy vähittäiskaupan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että pystyy esittelemään sen keskeisiä tuotteita ja palveluja itsenäisesti • tietää ja kertoo omatoimisesti palvelutiskin tuotevalikoiman • suosittelee sujuvasti asiakkaalle kausivaihtelujen mukaisia tuotteita • suosittelee ja kertoo omatoimisesti raaka-aineelle sopivaa reseptiehdotuksia • myy tuotteita omatoimisesti liikeidean edellyttämällä tavalla erilaisille asiakasryhmille huomioiden heidän palvelutarpeensa sekä asiakkailta saamansa palautteen • seuraa aktiivisesti esillä olevien tuotteiden menekkiä sekä lisää tuotteita tarvittaessa • hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ja kiittää asiakkaita sekä välittää palautteen esimiehille • siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat omatoimisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• perehtyy vähittäiskaupan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että pystyy esittelemään sen keskeiset tuotteet ja palvelut sekä yhteistyökumppanit ja asiakkaat • tietää ja kertoo oma-aloitteisesti ja luotettavasti palvelutiskin tuotevalikoiman • suosittelee aktiivisesti asiakkaalle kausivaihtelujen mukaisia raaka-aineita ja esittelee sujuvasti asiakkaan tarpeisiin erilaisia ratkaisuvaihtoehtoja • suosittelee ja kertoo luotettavasti ja oma-aloitteisesti raaka-aineelle sopivaa reseptiehdotusta tai valmiita reseptejä klassikkoruokiin • myy tuotteita aktiivisesti liikeidean edellyttämällä tavalla erilaisille asiakasryhmille huomioiden heidän palvelutarpeensa sekä asiakkailta saamansa palautteen • soveltaa tietoa niin, että löytää asiakkaille joustavasti erilaisia tuotevaihtoehtoja samalla tehden lisämyyntiä • seuraa aktiivisesti esillä olevien tuotteiden menekkiä sekä lisää tuotteita tarvittaessa • varmistaa asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen esimiehille ja kiittää asiakkaita • siistii ja järjestää itsenäisesti asiakas- ja työtilat.

Opiskelija tekee työvuoron päättymiseen liittyvät työtehtävät.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• tekee työryhmän jäsenenä vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä • siistii ja järjestää työympäristön työvuoron päättyessä • toimii astiahuollon tehtävissä • käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimeja, työvälineitä ja työmenetelmiä • lajittelee keittiön tavallisimmat jätteet oikein eri jätelajeittain, kuten biojäte, lasi, metalli, kartonki ja paperi omiin astioihinsa • on perehtynyt vähittäiskaupan sosiaalisen median kanaviin ja ohjatusti hyödyntää erilaisia sosiaalisen median kanavia
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• tekee omatoimisesti vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä • käyttää turvallisesti ja omatoimisesti ohjeiden mukaisia suojaimeja, työvälineitä ja työmenetelmiä • siistii ja järjestää työympäristön työvuoron päättyessä omatoimisesti • toimii omatoimisesti astiahuollon tehtävissä • lajittelee jätteet omatoimisesti eri jätelajeittain, kuten biojäte, lasi, metalli, kartonki ja paperi omiin astioihinsa • on perehtynyt vähittäiskaupan sosiaalisen median kanaviin ja omatoimisesti hyödyntää monipuolisesti erilaisia sosiaalisen median kanavia
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• tekee omatoimisesti vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä • käyttää turvallisesti ja vastuullisesti ohjeiden mukaisia suojaimeja, työvälineitä ja työmenetelmiä • huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta ja ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle oma-aloitteisesti • siistii ja järjestää työympäristön työvuoron päättyessä, huolehtii siisteydestä myös muun toiminnan lomassa • toimii astiahuollon tehtävissä tarvittaessa muun työn lomassa • lajittelee jätteet muun työn ohessa eri jätelajeittain, kuten biojäte, lasi, metalli, kartonki ja paperi omiin astioihinsa • on perehtynyt vähittäiskaupan sosiaalisen median kanaviin ja omatoimisesti ja itsenäisesti hyödyntää monipuolisesti erilaisia sosiaalisen median kanavia • hakee ja suunnittelee sekä muuntaa vähittäiskaupan omia ruokaohjeita sosiaalisen median välityksellä • seuraa sosiaalisen median välityksellä käytäviä monikanavaisia keskusteluja.

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- ottaa vastaan palautetta työryhmän jäsenenä - arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan ohjattuna - noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen - noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti - arvioi omatoimisesti omaa ammatillista kehittymistään - toimii omatoimisesti uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa joustavasti - noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen - noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti - arvioi asiantuntevasti omaa ammatillista kehittymistään - työn muuttuessa toimii itsenäisesti ja omatoimisesti tilanteen mukaan sekä muuttaa luontevasti työtapojaan - noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen - noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla vähittäiskaupan liha- tai kalatiskin asiakaspalvelutehtävissä sekä osallistumalla raaka-aineiden esikäsittelyyn ja esillelaittoon. Opiskelija vastaanottaa, varastoi ja käsittelee liha- tai kalatiskin raaka-aineita, valmistaa ja laittaa esille myytäviä tuotteita sekä toimii asiakaspalvelussa.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.22. Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen, 9 osp (400014)

Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija osaa

- toimia osana suomalaista yhteiskuntaa
- toimia yhteiskunnan palveluiden käyttäjänä ja kuluttajana
- suunnitella omaa talouttaan ja arvioida siihen liittyviä riskejä.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija toimii osana suomalaista yhteiskuntaa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- noudattaa tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden periaatteita - tuntee kansalaisen perusoikeuksia ja velvollisuuksia - selvittää joitain yhteiskunnallisen vaikuttamisen tapoja ja toimii aktiivisena kansalaisena
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- noudattaa tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden periaatteita - tuntee kansalaisen perusoikeudet ja velvollisuudet - tuntee erilaisia yhteiskunnallisen vaikuttamisen tapoja ja toimii aktiivisena kansalaisena
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- toimii tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden periaatteita noudattaen ja edistäen - tuntee hyvin kansalaisen perusoikeudet ja velvollisuudet - tuntee monipuolisesti erilaisia yhteiskunnallisen vaikuttamisen tapoja ja toimii aktiivisena kansalaisena.

Opiskelija toimii yhteiskunnan palveluiden käyttäjänä ja kuluttajana.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- käyttää tarvitsemiaan yhteiskunnallisia palveluja - toimii vastuullisesti tiedostaen oikeutensa ja velvollisuutena kuluttajana - hankkii tarvitsemaansa tietoa kuluttaja-asioissa osittain ohjattuna
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- käyttää tarvitsemiaan yhteiskunnallisia palveluja tarkoituksenmukaisesti - toimii vastuullisesti tiedostaen oikeutensa ja velvollisuutensa kuluttajana - hankkii tarvitsemaansa tietoa kuluttaja-asioissa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- toimii tiedostavana yhteiskunnallisten palveluiden käyttäjänä - toimii vastuullisesti tiedostaen hyvin oikeutensa ja velvollisuutensa kuluttajana - hankkii aktiivisesti tarvitsemaansa tietoa kuluttaja-asioissa.

Opiskelija suunnittelee omaa talouttaan ja arvioi siihen liittyviä riskejä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tunnistaa yhteiskuntaan ja omaan taloudelliseen tilanteeseensa keskeisesti vaikuttavia tekijöitä - seuraa tulojaan ja menojaan - suunnittelee hankintoja ja vertailee erilaisia rahoitusvaihtoehtoja - asettaa henkilökohtaisia taloudellisia tavoitteita - ennakoi talouttaan erilaisissa elämäntilanteissa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- arvioi omaan taloudelliseen tilanteeseensa keskeisesti vaikuttavia tekijöitä - seuraa tulojaan ja menojaan suunnitelmallisesti - suunnittelee hankintoja ja vertailee erilaisia rahoitusvaihtoehtoja - asettaa henkilökohtaisia taloudellisia tavoitteita sekä seuraa niiden toteutumista - ennakoi talouttaan erilaisissa elämäntilanteissa tunnistuen eri tilanteiden riskitekijöitä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- arvioi ja ennakoi omaan taloudelliseen tilanteeseensa vaikuttavia tekijöitä - seuraa tulojaan ja menojaan suunnitelmallisesti ja järjestelmällisesti - suunnittelee hankintoja ja vertailee erilaisia rahoitusvaihtoehtoja järjestelmällisesti ja monipuolisesti - asettaa henkilökohtaisia taloudellisia tavoitteita, seuraa niiden toteutumista ja tarvittaessa tarkentaa tavoitteitaan - ennakoi talouttaan erilaisissa elämäntilanteissa, toimii suunnitelmallisesti tavoitteiden saavuttamiseksi ja ottaa huomioon eri tilanteiden riskitekijöitä.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- osallistua yhteiskunnalliseen vaikuttamiseen
- arvioida alansa merkitystä yhteiskunnassa
- tulkita kansantalouden peruskäsitteitä ja tunnistaa keskeiset toimijat.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija osallistuu yhteiskunnalliseen vaikuttamiseen.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• hakee tietoa joistakin yhteiskunnallisista vaikuttamismahdollisuuksista ja seuraa yhteiskunnallista päätöksentekoa • osallistuu yhteiskunnalliseen toimintaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• hakee tietoa yhteiskunnallisista vaikuttamismahdollisuuksista ja seuraa yhteiskunnallista päätöksentekoa • osallistuu yhteiskunnalliseen vaikuttamiseen tähtäävään toimintaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• hakee monipuolisesti tietoa yhteiskunnallisista vaikuttamismahdollisuuksista ja seuraa aktiivisesti yhteiskunnallista päätöksentekoa • osallistuu yhteiskunnalliseen vaikuttamiseen tähtäävään toimintaan tavoitteellisesti.

Opiskelija arvioi alansa merkitystä yhteiskunnassa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• seuraa alan yhteiskunnallista keskustelua • arvioi toimialansa merkitystä yhteiskunnassa osittain ohjatusti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• seuraa ja arvioi alan yhteiskunnallista keskustelua • arvioi toimialansa merkitystä yhteiskunnassa ja tulevaisuuden näkymiä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• seuraa ja arvioi alansa yhteiskunnallista keskustelua osallistuen siihen jollakin tavalla • arvioi ja seuraa monipuolisesti toimialansa merkitystä yhteiskunnassa ja tulevaisuuden näkymiä.

Opiskelija tulkitsee kansantalouden peruskäsitteitä ja tunnistaa keskeiset toimijat.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• seuraa taloutta koskevaa uutisointia • selvittää yhteiskunnallisen ja taloudellisen tilanteen heijastumista oman alan työpaikkoihin ja työllisyyteen • kertoo esimerkkejä kansantalouden peruskäsitteistä ja keskeisistä toimijoista
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• seuraa taloutta koskevaa uutisointia ja ymmärtää talouden merkityksen yhteiskunnassa • ymmärtää yhteiskunnallisen ja taloudellisen tilanteen heijastumista oman alan työpaikkoihin, työllisyyteen ja tulevaisuuteen • tuntee kansantalouden peruskäsitteet ja tunnistaa keskeiset toimijat
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• seuraa aktiivisesti taloutta koskevaa uutisointia ja ymmärtää talouden merkityksen yhteiskunnassa • ymmärtää yhteiskunnallisen ja taloudellisen tilanteen heijastumista oman alan työpaikkoihin ja työllisyyteen ja pohtii monipuolisesti teemaa • tuntee kansantalouden peruskäsitteet ja keskeiset toimijat ja arvioi niiden merkitystä kansantaloudelle.

Työelämässä toimiminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija osaa

- selvittää alan työmarkkinoiden tilannetta ja alan osaamistarpeita
- solmia työsopimuksen työnantajan kanssa
- toimia osana työyhteisöä.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija selvittää alan työmarkkinoiden tilannetta ja alan osaamistarpeita.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• selvittää alan työmarkkinoiden tilannetta osittain ohjatusti • tuntee työmarkkinajärjestelmän keskeisiä periaatteita • tietää esimerkkejä alansa ammatillisista verkostoista • tunnistaa alansa työtehtävissä tarvittavaa osaamista osittain ohjatusti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• selvittää alan työmarkkinoiden tilannetta • tuntee työmarkkinajärjestelmän keskeiset periaatteet • tietää alansa keskeiset ammatilliset verkostot • tunnistaa alansa eri työtehtävissä tarvittavaa osaamista
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• selvittää monipuolisesti alan työmarkkinoiden tilannetta • tuntee ja ymmärtää työmarkkinajärjestelmän keskeiset periaatteet • tietää alansa ammatilliset verkostot ja osallistuu niiden toimintaan • tunnistaa monipuolisesti eri työtehtävissä tarvittavaa osaamista.

Opiskelija osaa solmia työsopimuksen työnantajan kanssa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• perehtyy oman alan työehtoihin ja keskeiseen työlainsäädäntöön osittain ohjattuna • tarkistaa työsopimuksen sisällön yhteistyössä asiantuntijan kanssa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• perehtyy oman alan työehtoihin ja keskeiseen työlainsäädäntöön • tarkistaa työsopimuksen sisällön käyttäen tarvittaessa asiantuntija-apua
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• perehtyy kattavasti oman alan työehtoihin ja keskeiseen työlainsäädäntöön • tarkistaa työsopimuksen sisällön itsenäisesti ja keskustelee työehdoista työnantajan kanssa.

Opiskelija toimii osana työyhteisöä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- noudattaa annettuja työaikoja ja sovittuja toimintatapoja - noudattaa työssään ulkoasuun ja pukeutumiseen liittyviä ohjeita osittain ohjatusti - käyttää työssään tarkoituksenmukaista suojavaatetusta ja noudattaa työturvallisuusohjeita - työskentelee osana monimuotoista ja -kulttuurista työyhteisöä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- noudattaa annettuja työaikoja ja sovittuja toimintatapoja sekä toimii joustavasti erilaisissa tilanteissa - noudattaa työssään ulkoasuun ja pukeutumiseen liittyviä ohjeita - käyttää työssään tarkoituksenmukaista suojavaatetusta ja noudattaa työturvallisuusohjeita - työskentelee luontevasti osana monimuotoista ja -kulttuurista työyhteisöä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- noudattaa annettuja työaikoja ja sovittuja toimintatapoja ja toimii joustavasti erilaisissa ja muuttuvissa tilanteissa - noudattaa työssään ulkoasuun ja pukeutumiseen liittyviä ohjeita ottaen huomioon myös erityistilanteet - käyttää ja huolehtii työssään tarkoituksenmukaisesta suojavaatetuksesta ja noudattaa työturvallisuusohjeita - työskentelee luontevasti osana monimuotoista ja -kulttuurista työyhteisöä edistäen yhteisön hyvinvointia.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- toimia työyhteisön jäsenenä
- toimia erilaisissa työelämän vuorovaikutus- ja ryhmätilanteissa
- selvittää oman alansa työtehtäviä kansallisilla ja kansainvälisillä työmarkkinoilla.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija toimii työyhteisön jäsenenä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tunnistaa oman roolinsa työyhteisön jäsenenä osittain ohjattuna - työskentelee pääsääntöisesti työpaikan toimintakulttuurin mukaisesti - noudattaa sovittuja toimintatapoja ja tunnistaa omien toimintatapojensa kehittämiskohteita
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tunnistaa oman roolinsa työyhteisön jäsenenä - työskentelee työpaikan toimintakulttuurin mukaisesti - noudattaa sovittuja toimintatapoja ja kehittää omia toimintatapojaan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tunnistaa oman ja muiden roolit työyhteisön jäsenenä - työskentelee työpaikan toimintakulttuurin mukaisesti arvioiden sitä ja esittäen kehittämisideoita - noudattaa sovittuja toimintatapoja ja kehittää aktiivisesti omia toimintatapojaan.

Opiskelija toimii erilaisissa työelämän vuorovaikutus- ja ryhmätilanteissa.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- toimii erilaisissa työelämän vuorovaikutustilanteissa - kehittää vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen mukaisesti osittain ohjattuna - toimii ryhmätilanteissa oman työtehtävän ja työpaikan toimintakulttuurin mukaisesti - käyttää tarkoituksenmukaista psykologista tietoa oman ja työyhteisön hyvinvoinnin edistämiseksi osittain ohjatusti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- toimii rakentavasti erilaisissa työelämän vuorovaikutustilanteissa - kehittää vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen mukaisesti - toimii erilaisissa ryhmätilanteissa oman työtehtävän ja työpaikan toimintakulttuurin mukaisesti - käyttää tarkoituksenmukaista psykologista tietoa oman ja työyhteisön hyvinvoinnin edistämiseksi
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- toimii rakentavasti ja joustavasti erilaisissa työelämän vuorovaikutustilanteissa ottaen muut huomioon - kehittää aktiivisesti vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen mukaisesti - toimii luontevasti erilaisissa ryhmätilanteissa oman työtehtävän ja työpaikan toimintakulttuurin mukaisesti - käyttää tarkoituksenmukaista psykologista tietoa oman ja työyhteisön hyvinvoinnin edistämiseksi ja kehittämiseksi.

Opiskelija selvittää oman alansa työtehtäviä kansallisilla ja kansainvälisillä työmarkkinoilla.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- etsii tietoa oman alansa työpaikoista kansallisilla ja kansainvälisillä työmarkkinoilla osittain ohjatusti - löytää itselleen soveltuvia työpaikkoja kansallisilta ja kansainvälisiltä työmarkkinoilta osittain ohjatusti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- etsii itsenäisesti tietoa oman alansa työpaikoista kansallisilla ja kansainvälisillä työmarkkinoilla - löytää itselleen soveltuvia työpaikkoja kansallisilta ja kansainvälisiltä työmarkkinoilta
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- etsii itsenäisesti ja monipuolisesti tietoa oman alansa työpaikoista kansallisilla ja kansainvälisillä työmarkkinoilla - löytää itselleen soveltuvia työpaikkoja kansallisilta ja kansainvälisiltä työmarkkinoilta.

Opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiudet

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija osaa

- tunnistaa omia kiinnostuksen kohteitaan, mahdollisuuksiaan ja tuen tarpeitaan
- tehdä tutkintoaan ja uraansa koskevia valintoja
- hankkia tutkinnon suorittamisen aikana tietoa erilaisista jatkokoulutusmahdollisuuksista ja koulutustarjonnasta
- valmistautua tutkinnon suorittamisen aikana työnhakuun ja oman osaamisensa esittelyyn.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija tunnistaa omia kiinnostuksen kohteitaan, mahdollisuuksiaan ja tuen tarpeitaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• selvittää omia vahvuuksiaan, valmiuksiaan ja kehittämiskohteitaan • tunnistaa kiinnostuksensa kohteita ja omia mahdollisuuksiaan ammattialalla tarviton rohkaisua • seuraa satunnaisesti oman oppimisensa edistymistä ja osaamisensa hankkimista • arvioi omaa oppimistaan ja osaamistaan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• selvittää ja tunnistaa omia vahvuuksiaan, valmiuksiaan ja kehittämiskohteitaan • tunnistaa itsenäisesti kiinnostuksensa kohteita ja omia mahdollisuuksiaan ammattialalla • seuraa oma-aloitteisesti oman oppimisensa edistymistä ja osaamisensa hankkimista tunnistuen mahdollisen tuen tarpeen • arvioi omaa oppimistaan ja osaamistaan säännöllisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• selvittää monipuolisesti ja tunnistaa itsenäisesti omia vahvuuksiaan, valmiuksiaan ja kehittämiskohteitaan • tunnistaa kiinnostuksensa kohteita ja arvioi realistisesti omia mahdollisuuksiaan ammattialalla • ottaa vastuun omasta oppimisestaan ja sen edistämisestä • seuraa sitoutuneesti oman oppimisensa edistymistä ja osaamisensa hankkimista dokumentoimalla ja tunnistuen mahdollisen tuen tarpeen • arvioi omaa oppimistaan ja osaamistaan itsenäisesti sekä tekee tarvittavia muutoksia.

Opiskelija tekee tutkintoaan ja uraansa koskevia valintoja.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- perehtyy itselleen sopiviin uravaihtoehtoihin hyödyntäen tietolähteitä ja sähköisiä ohjauspalveluja - perehtyy oman tutkinnon muodostumiseen, tutkinnossa vaadittaviin suorituksiin ja valinnan mahdollisuuksiin, jotka edistävät omaa työelämäänsä sijoittumista - seuraa tutkinnon suorittamisen edistymistä ohjatusti - tunnistaa ja kokeilee erilaisia oppimisympäristöjä osaamisen hankkimisessa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- selvittää itselleen sopivia vaihtoehtoja oman urasuunnitelmansa tueksi käyttäen erilaisia tietolähteitä ja sähköisiä ohjauspalveluja - tietää oman tutkinnon muodostumisen, tutkinnossa vaadittavat suoritukset ja valinnan mahdollisuudet, jotka edistävät työelämäänsä sijoittumista ja omaa urasuunnitelmaa - seuraa tutkinnon suorittamisen edistymistä oma-aloitteisesti - käyttää erilaisia oppimisympäristöjä osaamisensa hankkimisessa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- selvittää monipuolisesti ja itsenäisesti vaihtoehtoja oman urasuunnitelmansa pohjalta käyttäen aktiivisesti erilaisia tietolähteitä ja sähköisiä ohjauspalveluja - tietää oman tutkinnon muodostumisen, tutkinnossa vaadittavat suoritukset ja valinnan mahdollisuudet tehden itsenäisesti uraansa edistäviä valintoja ja päätöksiä - seuraa tutkinnon suorittamisen edistymistä aktiivisesti ja sitoutuneesti - käyttää ja valitsee omaa ammatillista kehittymistään tukevia oppimisympäristöjä.

Opiskelija hankkii tutkinnon suorittamisen aikana tietoa erilaisista jatkokoulutusmahdollisuuksista ja koulutustarjonnasta.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• käyttää jatkokoulutukseen liittyviä tietolähteitä, ohjauspalveluja ja hakujärjestelmiä • hankkii tietoa erilaisista jatkokoulutuksen vaihtoehtoista ja mahdollisuuksista ja suunnittelee omaa urasuunnitelmaansa • perehtyy jatkokoulutuksen pääsyvaatimuksiin, hakumenettelyyn ja valintakriteereihin
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• käyttää sujuvasti jatkokoulutukseen ja tulevaisuuden suunnitteluun liittyviä tietolähteitä, ohjauspalveluja ja hakujärjestelmiä • hankkii monipuolisesti tietoa itselleen sopivista erilaisista jatkokoulutuksen vaihtoehtoista ja tekee urasuunnitelman • perehtyy monipuolisesti jatkokoulutuksen pääsyvaatimuksiin, hakumenettelyyn ja valintakriteereihin
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• käyttää itsenäisesti jatkokoulutukseen ja tulevaisuuden suunnitteluun liittyviä tietolähteitä, ohjauspalveluja ja hakujärjestelmiä • hankkii aktiivisesti tietoa erilaisista jatkokoulutuksen vaihtoehtoista ja hyödyntää tietoa omassa urasuunnitelmassaan • perehtyy aktiivisesti ja oma-aloitteisesti jatkokoulutuksen pääsyvaatimuksiin, hakumenettelyyn ja valintakriteereihin.

Opiskelija valmistautuu tutkinnon suorittamisen aikana työnhakuun ja oman osaamisensa esittelyyn.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- perehtyy erilaisten työpaikkojen tarjoamiin mahdollisuuksiin, työympäristöihin ja uravaihtoehtoihin - tekee omaa osaamistaan esittelevän tuotoksen työnhakua varten ja harjoittelee osaamisensa esittelyä - hakee työpaikkoja tarviten ajoittain ohjausta hakujärjestelmien ja -menetelmien käytössä - päivittää urasuunnitelmaansa työllistymistä varten
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- perehtyy monipuolisesti erilaisten työpaikkojen tarjoamiin mahdollisuuksiin, työympäristöihin ja kartoittaa itselleen sopivia uravaihtoehtoja - tekee omaa osaamistaan esittelevän tuotoksen työnhakua varten ja esittelee osaamistaan kattavasti - hakee työpaikkoja ja käyttää erilaisia hakujärjestelmiä ja -menetelmiä sujuvasti - päivittää omatoimisesti urasuunnitelmaansa työllistymistä varten
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- selvittää systemaattisesti erilaisten työpaikkojen tarjoamat mahdollisuudet, niiden työympäristöt ja realistiset uravaihtoehdot oman suunnitelman pohjalta - tekee persoonallisen ja myyvän omaa osaamistaan esittelevän tuotoksen työnhakua varten ja esittelee osaamistaan innostavasti ja kattavasti - hakee itsenäisesti työpaikkoja ja hyödyntää erilaisia hakujärjestelmiä ja -menetelmiä monipuolisesti ja sujuvasti - päivittää aktiivisesti ja itsenäisesti urasuunnitelmaansa työllistymistä edistään.

Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija osaa

- toimia yrityksen tavoitteita edistään
- ideoida liikeidean ja arvioida sen toteuttamismahdollisuuksia.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija toimii yrityksen tavoitteita edistäen.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tunnistaa yritystoiminnan merkitystä yhteiskunnassa - kuvaa organisaation liiketoimintamallin osittain ohjatusti - toimii taloudellisesti tunnistuen toimintansa merkityksen osana työyhteisöä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- kuvaa yritystoiminnan merkityksen yhteiskunnassa - kuvaa organisaation liiketoimintamallin - toimii tehtävissään taloudellisesti ja asiakaslähtöisesti tunnistuen toimintansa merkityksen osana työyhteisöä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- kuvaa alansa yritystoiminnan merkitystä yhteiskunnassa ja ennakoii alan tulevia kehitysnäkymiä - kuvaa organisaation liiketoimintamallin itsenäisesti - toimii tehtävissään oma-aloitteisesti, taloudellisesti ja asiakaslähtöisesti tunnistuen työnsä vaikutukset organisaation tulokseen.

Opiskelijaideoi liikeidean ja arvioi sen toteuttamismahdollisuuksia.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- ideoi liikeidean osittain ohjatusti - löytää yrityksen perustamista tukevia palveluita ja tietolähteitä - selvittää liikeidean edellyttämiä taloudellisia resursseja - kuvaa liikeidean toteuttamiseksi tarvittavia verkostoja - arvioi valmiuksiaan toimia yrittäjänä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- ideoi liikeidean asiakaslähtöisesti - löytää yrityksen perustamista tukevat keskeiset palvelut ja tietolähteet - arvioi liikeidean edellyttämiä taloudellisia ja toiminnallisia resursseja - kuvaa liikeidean toteuttamiseksi tarvittavia verkostoja - arvioi valmiuksiaan toimia yrittäjänä ja tunnistaa yritystoiminnan riskejä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- ideoi liikeidean asiakaslähtöisesti ja arvioi sen toimivuutta - löytää yrityksen perustamista tukevia palveluita ja tietolähteitä hyödyntäen eri kanavia - arvioi liikeidean edellyttämien taloudellisten ja toiminnallisten resurssien saatavuuden - kuvaa liikeidean toteuttamiseksi tarvittavia verkostoja ja arvioi yhteistyömahdollisuuksia - arvioi realistisesti valmiuksiaan toimia yrittäjänä tiedostaen yritystoiminnan riskit.

Työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitäminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija osaa

- huolehtia terveydestään ja toimintakyvystään
- arvioida toimintaympäristönsä ja toimintansa turvallisuutta ja terveellisyyttä
- edistää liikunnan avulla opiskelu- ja työkykyään sekä hyvinvointiaan
- ehkäistä tapaturmien syntymistä ja antaa ensiapua.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija huolehtii terveydestään ja toimintakyvystään.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- etsii osittain ohjattuna tietoa ikäluokkansa terveydestä ja mahdollisuuksista oman terveytensä ja toimintakykynsä edistämiseksi - laatii itselleen toteuttamiskelpoisen suunnitelman oman terveytensä ja hyvinvointinsa edistämiseksi ottaen siinä huomioon mm. liikunnan, ravitsemuksen, palautumisen, unen, mielen hyvinvoinnin, tupakoimattomuuden (sis. kaikki nikotiiniuotteet) ja päihteettömyyden, seksuaaliterveyden sekä ihmissuhteiden merkityksen päivittäisissä toiminnoissa - edistää osittain ohjattuna terveyttään ja hyvinvointiaan suunnitelman mukaisesti ja arvioi tavoitteidensa toteutumista
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- etsii tietoa ikäluokkansa terveydestä ja mahdollisuuksista oman terveytensä ja toimintakykynsä edistämiseksi - laatii itselleen yksilöllisen suunnitelman oman terveytensä ja hyvinvointinsa edistämiseksi ottaen siinä monipuolisesti huomioon liikunnan, ravitsemuksen, palautumisen, unen, mielen hyvinvoinnin, tupakoimattomuuden (sis. kaikki nikotiiniuotteet) ja päihteettömyyden, seksuaaliterveyden sekä ihmissuhteiden merkityksen opiskelu- ja työkyvyn ylläpitämiseksi - edistää terveyttään ja hyvinvointiaan suunnitelman mukaisesti ja arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutuksia ja tavoitteidensa toteutumista
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- etsii monipuolista tietoa ikäluokkansa terveyseroista ja mahdollisuuksista oman terveytensä ja toimintakykynsä edistämiseksi - laatii itselleen tilannekohtaisesti päivitettävän ja monipuolisen suunnitelman terveytensä ja hyvinvointinsa edistämiseksi ottaen siinä huomioon liikunnan, ravitsemuksen, palautumisen, unen, mielen hyvinvoinnin, tupakoimattomuuden (sis. kaikki nikotiiniuotteet) ja päihteettömyyden, seksuaaliterveyden ja ihmissuhteiden merkityksen opiskelu- ja työkyvyn ylläpitämiseksi - edistää terveyttään ja hyvinvointiaan aktiivisesti ja arvioi realistisesti suunnitelman toteutumista ja tavoitteiden saavuttamista hyödyntäen arvioinnissa myös muilta saamaansa palautetta.

Opiskelija arvioi toimintaympäristönsä ja toimintansa turvallisuutta ja terveellisyyttä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• toimii sovittujen turvallisuutta ja terveyttä edistävien toimintaohjeiden mukaisesti, yhteistyössä muiden kanssa, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta • ottaa työssään huomioon oman ammatin kuormittavuustekijät ja työkyvyn kehittämisen merkityksen tarvitien ajoittain ohjausta • selvittää ohjattuna ergonomian vaikutukset työkykyyn
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii sovittujen turvallisuutta ja terveyttä edistävien toimintaohjeiden mukaisesti yhteistyössä muiden kanssa • ottaa työssään huomioon oman ammatin kuormittavuustekijät ja edistää työkykyään • selvittää ergonomian vaikutukset työkykyyn
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• toimii sovittujen turvallisuutta ja terveyttä edistävien toimintaohjeiden mukaisesti yhteistyössä muiden kanssa ja arvioi toimintatapojensa kehittämistarpeita • ottaa työssään monipuolisesti huomioon oman ammatin kuormittavuustekijät ja edistää työkykyään • selvittää ergonomian vaikutukset työkykyyn erilaisissa työympäristöissä.

Opiskelija edistää liikunnan avulla opiskelu- ja työkykyään sekä hyvinvointiaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• hakee tietoa liikkumisen tavallisimmista hyödyistä ja vaatimuksista opiskelu- ja työkyvylle sekä ottaa tiedot joiltain osin huomioon terveyttä ja hyvinvointia edistävässä suunnitelmassaan • harjoittaa joiltakin osin opiskelu- ja työkyvyn vaatimia fyysisiä ominaisuuksiaan ja ergonomiataitojaan • liikkuu liikuntatilanteissa ylläpitäen opiskelu- ja työkykyään
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• hakee tietoa liikkumisen hyödyistä ja vaatimuksista terveydelle sekä opiskelu- ja työkyvylle ja ottaa tiedot huomioon terveyttä ja hyvinvointia edistävässä suunnitelmassaan • kehittää opiskelu- ja työkyvyn vaatimia fyysisiä ominaisuuksiaan ja ergonomiataitojaan • liikkuu monipuolisesti erilaisissa liikuntatilanteissa ylläpitäen opiskelu- ja työkykyään
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• hakee monipuolisesti tietoa liikkumisen hyödyistä ja vaatimuksista terveydelle sekä opiskelu- ja työkyvylle ja ottaa tiedot huomioon fyysisistä toimintakykyä edistävässä suunnitelmassaan huomioiden myös alakohtaiset vaatimukset opiskelu- ja työkyvyn ylläpitoon • kehittää oma-aloitteisesti ja monipuolisesti opiskelu- ja työkyvyn vaatimia fyysisiä ominaisuuksiaan ja ergonomiataitojaan • liikkuu monipuolisesti ja parhaansa yrittäen kaikissa liikuntatilanteissa edistäen opiskelu- ja työkykyään.

Opiskelija ehkäisee tapaturmien syntymistä ja antaa ensiapua.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- ennakoi mahdollisia tapaturmariskejä liikuntatilanteissa - antaa ensiapua tavallisimmissa ensiapua vaativissa tilanteissa, tunnistaa osaamisensa rajat ja hakee lisäapua nopeasti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- ehkäisee toiminnallaan liikuntatapaturmien syntymistä - antaa ensiapua ja hakee tilanteen niin vaatiessa lisäapua nopeasti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- toimii huolellisesti ja ehkäisee liikuntatapaturmien syntymistä - antaa ensiapua ja hakee oikea-aikaisesti lisäapua - estää toiminnallaan lisätapaturmien syntymistä.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- ylläpitää ja edistää työkykyään ja hyvinvointiaan liikunnan avulla
- edistää oppilaitosyhteisön ja opiskelijoiden hyvinvointia ja osallisuutta.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija ylläpitää ja edistää työkykyään ja hyvinvointiaan liikunnan avulla.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- pitää yllä fyysistä toimintakykyään ja osallistuu liikuntatilanteisiin annettujen ohjeiden mukaan ja noudattaa reilun pelin periaatteita - käyttää liikunnan harrastamiseen tarvittavia motorisia perustaitoja - seuraa kuormittumistaan ja työkykyvaatimuksia suhteessa omaan toimintakykyynsä ohjattuna
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- pitää yllä fyysistä toimintakykyään ja osallistuu liikuntatilanteisiin aktiivisesti reilun pelin periaatteita noudattaen - soveltaa monipuolisesti liikunnan harrastamiseen tarvittavia motorisia perustaitoja - seuraa itsenäisesti kuormittumistaan ja työkykyvaatimuksia suhteessa omaan toimintakykyynsä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- seuraa, arvioi ja pitää yllä fyysistä toimintakykyään sekä osallistuu liikuntatilanteisiin aktiivisesti edistäen reilun pelin periaatteiden toteutumista - soveltaa monipuolisesti liikunnan harrastamiseen tarvittavia motorisia perustaitoja ja liikunnan lajitaitoja - arvioi perustellusti kuormittumistaan ja työkykyvaatimuksia suhteessa omaan toimintakykyynsä.

Opiskelija edistää oppilaitosyhteisön ja opiskelijoiden hyvinvointia ja osallisuutta.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	toimii opiskelijaryhmän jäsenenä osallisuutta edistävästi ja osallistuu opiskelijoille järjestettyihin liikunta- ja muihin tapahtumiin sekä tilaisuuksiin
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	toimii aktiivisesti opiskelijaryhmän jäsenenä hyvinvointia edistävästi sekä suunnittelee ja osallistuu opiskelijoiden järjestämiin liikunta- ja muihin tapahtumiin sekä tilaisuuksiin
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	toimii aktiivisesti opiskelijaryhmän jäsenenä sekä suunnittelee ja osallistuu opiskelijoiden järjestämiin liikunta- ja muihin tapahtumiin ja tilaisuuksiin hyvinvointia ja osallisuutta edistävästi.

Kestävän kehityksen edistäminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija osaa

- toimia kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti
- ottaa huomioon elinkaariajattelun periaatteet
- pohtia ratkaisuja eettisistä näkökulmista.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija osaa toimia kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tietää kestävän kehityksen ekologisen, taloudellisen, sosiaalisen ja kulttuurisen kestävyiden keskeiset tavoitteet - ymmärtää luonnonvarojen rajallisuuden ja kestävän käytön merkityksen kansallisesti - tunnistaa keskeiset toimintatavat kestävän kehityksen edistämiseen käyttäen apuna asiantuntijoita
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tietää kestävän kehityksen ekologisen, taloudellisen, sosiaalisen ja kulttuurisen kestävyiden keskeiset tavoitteet ja näiden vaikutuksen toisiinsa - ymmärtää luonnonvarojen rajallisuuden ja kestävän käytön merkityksen kansallisesti suhteessa globaaliin toimintaympäristöön tuoden esille esimerkkejä näistä - tunnistaa keskeiset toimintatavat kestävän kehityksen edistämiseen itsenäisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tietää kestävän kehityksen ekologisen, taloudellisen, sosiaalisen ja kulttuurisen kestävyiden keskeiset tavoitteet ja näiden vaikutuksen toisiinsa kokonaisvaltaisesti - ymmärtää luonnonvarojen rajallisuuden ja kestävän käytön merkityksen kansallisesti suhteessa globaaliin toimintaympäristöön esittäen soveltamiskohteita - tunnistaa keskeiset toimintatavat kestävän kehityksen edistämiseen itsenäisesti ja eri ulottuvuuksien näkökulmasta.

Opiskelija ottaa huomioon elinkaariajattelun periaatteet.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- ymmärtää kiertotalouden periaatteen - tunnistaa tuotteen tai palvelun energia- ja materiaalitehokkuuden - määrittää jonkin tuotteen elinkaaren yleisellä tasolla
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- ymmärtää kiertotalouden periaatteen ja arvioi sen merkitystä - arvioi tuotteen tai palvelun energia- ja materiaalitehokkuuden - määrittää jonkin tuotteen elinkaaren itsenäisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- ymmärtää kiertotalouden periaatteen, arvioi sen merkitystä ja esittää kehittämismahdollisuuksia - arvioi tuotteen tai palvelun energia- ja materiaalitehokkuuden esittäen tarvittavia uudistamistarpeita - määrittää jonkin tuotteen elinkaaren ymmärtäen kokonaisvaikutukset.

Opiskelija pohtii ratkaisuja eettisistä näkökulmista.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tunnistaa työhön liittyviä joitakin vaiheita ja tilanteita, joihin sisältyy eettisiä valintoja - pohtii omien ratkaisujen vaikutusta eettisestä näkökulmasta yhdessä muiden kanssa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- tunnistaa työhön liittyviä vaiheita ja tilanteita, joihin sisältyy eettisiä valintoja - pohtii omien ja muiden ratkaisujen vaikutusta eettisestä näkökulmasta itsenäisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tunnistaa monipuolisesti työhön liittyviä vaiheita ja tilanteita, joihin sisältyy eettisiä valintoja - pohtii ja analysoi omien ja muiden ratkaisujen vaikutusta erilaisten eettisten näkökulmien mukaisesti.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- arvioida kestävään kehitykseen vaikuttavat tekijät työssään tai alallaan
- suunnitella kestävä kehityksen edistämiseen liittyviä toimintatapoja
- toimia kestävä kehityksen edistäjänä työssään tai alallaan
- arvioida kestävä kehityksen edistämisen onnistumista työssään tai alallaan.

Arviointi

Arvioinnin kohteet

Opiskelija arvioi kestävään kehitykseen vaikuttavat tekijät työssään tai alallaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• perehtyy työpaikan tai alan toimintaan siten, että osaa arvioida sitä kestävän kehityksen jostakin näkökulmasta (ekologinen, taloudellinen, sosiaalinen tai kulttuurinen) työyhteisön jäsenten kanssa yhdessä • arvioi keskeiset työpaikan tai alan kestävään kehitykseen vaikuttavat tekijät ohjeiden mukaisesti • valitsee yhdessä työyhteisön jäsenten kanssa, mitä kestävän kehityksen näkökulmaa erityisesti tulisi kehittää
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• perehtyy työpaikan tai alan toimintaan siten, että osaa arvioida sitä kestävän kehityksen eri näkökulmista (ekologinen, taloudellinen, sosiaalinen ja kulttuurinen) itsenäisesti • arvioi keskeiset työpaikan tai alan kestävään kehitykseen vaikuttavat tekijät • valitsee, mitä kestävän kehityksen näkökulmaa erityisesti tulisi kehittää tehden joitakin aloitteita
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• perehtyy työpaikan tai alan toimintaan siten, että osaa arvioida sitä kestävän kehityksen eri näkökulmista (ekologinen, taloudellinen, sosiaalinen ja kulttuurinen) kattavasti • arvioi työpaikan tai alan kestävään kehityksen vaikuttavat tekijät kokonaisvaltaisesti • valitsee, mitä kestävän kehityksen näkökulmaa erityisesti tulisi kehittää perustellen ratkaisunsa ja tehden tarvittavia aloitteita.

Opiskelija suunnittelee kestävän kehityksen edistämiseen liittyviä toimintatapoja.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• määrittelee tavoitteet kestävän kehityksen edistämiseen ja ongelmien ratkaisemiseen yhteistyössä työyhteisön jäsenten kanssa • valitsee kestävää kehitystä edistävät keinot ja toimintatavat ohjeiden mukaisesti • aikatauluttaa tehtävät ja määrittää resurssit yhteistyössä muiden kanssa • osallistuu tarvittavan yhteistyön määrittämiseen
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• määrittelee tavoitteet kestävän kehityksen edistämiseen ja ongelmien ratkaisemiseen itsenäisesti • valitsee kestävää kehitystä edistävät keinot ja toimintatavat • aikatauluttaa tehtävät ja määrittää resurssit • suunnittelee tarvittavan yhteistyön
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• määrittelee selkeät ja konkreettiset tavoitteet kestävän kehityksen edistämiseen ja ongelmien ratkaisemiseen • valitsee kestävää kehitystä edistävät keinot ja toimintatavat realistisesti • aikatauluttaa tehtävät ja määrittää resurssit realistisesti • suunnittelee yhteistyön muodot ja osallistamistavat.

Opiskelija toimii kestävän kehityksen edistäjänä työssään tai alallaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• toteuttaa suunnitelmaa työyhteisön jäsenten kanssa • toimii itse kestävän kehityksen periaatteita noudattaen • osallistuu yhteistyöhön muiden kanssa pyrkien muiden motivoimiseen
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toteuttaa suunnitelmaa • toimii itse kestävän kehityksen periaatteita noudattaen välittäen muille tietoa toimintatapojen muutostarpeista • kannustaa ja motivoi muita osallistumaan ennalta määritellyllä menetelmällä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• toteuttaa suunnitelmaa tehden siihen tarvittavat muutokset tilanteen edellyttäessä • toimii itse kestävän kehityksen periaatteita noudattaen, välittää muille tietoa toimintatapojen muutostarpeista ja esittää aktiivisesti muutosehdotuksia • kannustaa ja motivoi muita osallistumaan tilanteeseen sopivia menetelmiä käyttäen.

Opiskelija arvioi kestävän kehityksen edistämisen onnistumista työssään tai alallaan.	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- arvioi, miten toimintatavat tai tuotokset ovat muuttuneet prosessin aikana käyttäen apuna tarvittavaa tukea - esittää kehittämistarpeita ja jatkosuunnitelman kestävän kehityksen edistämiseksi
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- arvioi, miten toimintatavat tai tuotokset ovat muuttuneet prosessin aikana, ja vertaa niitä entiseen - esittää selkeät kehittämistarpeet ja jatkosuunnitelman kestävän kehityksen edistämiseksi
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- arvioi, miten toimintatavat tai tuotokset ovat muuttuneet prosessin aikana, ja vertaa niitä entiseen ja arvioi prosessin onnistumista - esittää selkeät ja kehittämistarpeet ja perustellun jatkosuunnitelman kestävän kehityksen edistämiseksi.

2.23. Yrityksessä toimiminen, 15 osp (400009)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella yrityksen liiketoimintaa
- rakentaa liiketoimintaa edistäviä yhteistyöverkostoja
- harjoittaa yritystoimintaa
- arvioida ja kehittää yrityksen toimintaa.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee yrityksen liiketoimintaa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- hankkii yrityksen liiketoiminnan eri osa-alueiden suunnittelussa tarvittavaa tietoa - hyödyntää tietoa yritystoimintaa tukevista palveluista - asettaa yritykselle strategisia tavoitteita - tunnistaa yritystoimintaan liittyviä riskejä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- täsmentää yritykselle strategiset tavoitteet ja niille asiakaslähtöisen toimenpidesuunnitelman - laatii budjetit ja rahoitussuunnitelman tiedostaen yrittäjän aseman - tunnistaa yritystoimintaan liittyvät keskeiset riskit
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- täsmentää ennakoivasti ja perustellen yritykselle strategiset tavoitteet ja niille asiakaslähtöisen suunnitelman ja toteuttaa suunnitelmaa tavoitteiden saavuttamiseksi - laatii budjetit ja rahoitussuunnitelman itsenäisesti tiedostaen yrittäjän aseman - tunnistaa ja arvioi yritystoimintaan liittyvät riskit.

Opiskelija rakentaa liiketoimintaa edistäviä yhteistyöverkostoja.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• täsmentää toiminnan kannalta keskeisiä yhteistyökumppaneita • suunnittelee yhteistyötä keskeisten kumppaneiden kanssa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• hankkii yksin tai ryhmän jäsenenä keskeisen yhteistyökumppanin • sopii yhteistyön muodosta hankkimansa yhteistyökumppanin kanssa • solmii tarvittaessa yhteistyösopimuksen vastuut ja velvollisuudet huomioiden
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• hankkii yksin tai ryhmän jäsenenä yhteistyökumppaneita ja sopii yhteistyön muodoista • solmii yhteistyösopimuksia vastuut ja velvollisuudet huomioiden.

Opiskelija harjoittaa yritystoimintaa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• harjoittaa yritystoimintaa yksin tai osana yhteisöä • hoitaa sovittua liiketoiminnan osa-aluetta • ratkaisee asiakaslähtöisesti yrityksen toimintaan liittyviä ongelmatilanteita, mutta tarvitsee jonkin verran tukea • toimii toimialan lainsäädännön mukaisesti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• harjoittaa yritystoimintaa yksin tai osana yhteisöä • hoitaa itsenäisesti sovittua liiketoiminnan osa-aluetta • ratkaisee asiakaslähtöisesti yrityksen toimintaan liittyviä ongelmatilanteita • toimii toimialan lainsäädännön mukaisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• harjoittaa yritystoimintaa yksin tai osana yhteisöä • hoitaa itsenäisesti eri liiketoiminnan osa-alueita osoittaen toiminnassa joustavuutta ja hyvää ajankäytön hallintaa • ratkaisee asiakaslähtöisesti yrityksen toimintaan liittyviä ongelmatilanteita varmistaen asiakastyytyväisyyden • toimii toimialan lainsäädännön mukaisesti.

Opiskelija arvioi ja kehittää yrityksen toimintaa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• arvioi omaa toimintaansa yrityksessä osana kokonaisuutta • arvioi yksin tai ryhmän jäsenenä yrityksen toimintaa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• arvioi toimintaansa ja asettaa toiminnalleen tavoitteita yrityksen strategisten tavoitteiden mukaisesti • tekee yksin tai ryhmän jäsenenä ehdotuksia yrityksen toiminnan kehittämiseksi huomioden asiakkaiden ja sidosryhmien odotukset sekä laatu- ja kustannustavoitteet
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• arvioi toimintaansa yrityksessä suhteessa yrityksen strategiaan tavoitteisiin • tekee aktiivisesti perusteltuja ehdotuksia, valintoja ja päätöksiä yritystoiminnan kehittämiseksi strategisten tavoitteiden suuntaisesti.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä harjoittamalla yritystoimintaa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.24. Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp (400008)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- arvioida omia vahvuuksia ja osaamistaan
- etsiä ja ideoida liiketoimintamahdollisuuksia
- kehittää liikeidean ja laatia sille liiketoimintasuunnitelman
- verkostoitua sidosryhmien kanssa
- laatia yrityksen perustamiseen liittyvät asiakirjat.

Arviointi

Opiskelija arvioi omia vahvuuksiaan ja osaamistaan.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• kartoittaa omia vahvuuksiaan toimia yrittäjänä • tuo esiin oman osaamisensa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• kartoittaa omat vahvuutensa toimia yrittäjänä • esittelee yritystoiminnassa tarvittavan osaamisensa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• tuo esiin omat vahvuutensa ja niiden hyödyntämismahdollisuudet yrittäjänä toimittaessa • arvioi omaa osaamistaan ja kehittymistarpeitaan.

Opiskelija etsii ja ideoi liiketoimintamahdollisuuksia.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• kartoittaa omien vahvuuksiensa pohjalta, millaisia liiketoimintamahdollisuuksia on löydettävissä • kartoittaa valitsemallaan alalla toimivia yrityksiä ja asiakkaita tarviton ajoittain ohjausta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• kartoittaa valitsemallaan alalla toimivia yrityksiä ja asiakkaita • arvioi kartoituksen pohjalta liiketoimintamahdollisuuksia
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• arvioi itsenäisesti, millaisia innovatiivisia liiketoimintamahdollisuuksia markkinoilta on löydettävissä • esittelee yhden tai useamman yritysideoan tai liiketoimintamahdollisuuden.

Opiskelija kehittää liikeidean ja laatii sille liiketoimintasuunnitelman.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• selvittää markkinoiden ja kilpailutilanteen kehitysnäkymiä • kehittää toteuttamiskelpoisen liikeidean • esittää suunnitelman yrityksen toiminnoista, mutta tarvitsee jonkin verran ohjausta • selvittää yritystoiminnan käynnistämisen vaatimaa rahantarvetta • ottaa suunnittelussa huomioon toimialan lainsäädännön
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• selvittää ja ennakoii markkinoiden ja kilpailutilanteen kehitysnäkymiä • esittää liikeidean pohjalta suunnitelman eri toimintojen hallinnoinnista ja resursoinnista • laskee yritystoimintaan liittyviä kustannuksia ja suunnittelee rahoitusta • ottaa suunnittelussa huomioon toimialan lainsäädännön
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• ennakoii ja analysoi markkinoiden ja kilpailutilanteen kehitysnäkymiä • esittää liikeidean pohjalta realistisen ja perustellun suunnitelman eri toimintojen hallinnoinnista ja resursoinnista • laatii budjetit ja rahoitusuunnitelman • tekee yrityksen riskienhallinta-analyysin ja turvallisuussuunnitelman • ottaa suunnittelussa huomioon toimialan lainsäädännön.

Opiskelija verkostoituu sidosryhmien kanssa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- tunnistaa yritystoimintaansa liittyviä sidosryhmiä - esittelee yrityksen toimintamallin jollekin sidosryhmälle
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- valitsee oman toimintansa kannalta keskeisiä sidosryhmiä - esittelee havainnollisesti ja myyvästi yrityksen toimintamallin jollekin keskeiselle sidosryhmälle
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- tekee aloitteellista yhteistyötä valittujen sidosryhmien kanssa - esittää havainnollisesti ja perustellen yrityksen toimintamallin valituille sidosryhmille.

Opiskelija laatii yrityksen perustamiseen liittyvät asiakirjat.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- valitsee ohjattuna yritykselle yritysmuodon - laatii ohjattuna yrityksen perustamisasiakirjat
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- valitsee sopivan yritysmuodon - selvittää yrityksen keskeiset perustamisasiakirjat ja laatii ne
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- valitsee itsenäisesti ja perustellen yritysmuodon - laatii itsenäisesti yrityksen perustamisasiakirjat ja muut tarvittavat sopimusasiakirjat.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä laatimalla yksin tai ryhmän kanssa liiketoimintasuunnitelman kehittämälleen liikeidealle. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.25. À la carte -ruoanvalmistus, 30 osp (106286)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- aikatauluttaa ja suunnitella päivittäiset työtehtävänsä
- esivalmistaa ja valmistaa ruokaravintolan à la carte -listan ruokia, lisäkkeitä ja jälkiruokia annoskorttien ja asiakkaiden tilausten mukaan
- toimia liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisessa asiakaspalvelussa
- valmistautua vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Opiskelija aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• noudattaa työaikoja • suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä, tutustuu tilausmääräyksiin tai varauksiin ja suunnittelee yksittäisen työtehtävän toteutuksen • tunnistaa, valitsee ja käsittelee tyypillisiä à la carte -ruokalistan annosten raaka-aineita työryhmän jäsenenä • käyttää ja puhdistaa à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä ohjeen mukaan • tekee esivalmistustöitä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• noudattaa työaikoja • suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti tilausmääräysten tai varausten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan • tunnistaa, valitsee ja käsittelee tyypillisiä à la carte -ruokalistan annosten raaka-aineita omatoimisesti • käyttää ja puhdistaa omatoimisesti à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavat koneet, laitteet ja välineet • tekee esivalmistustöitä omatoimisesti siten, että tuotteet pysyvät ensiluokkaisina
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• noudattaa työaikoja • suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten tai varausten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan itsenäisesti ja tarkoituksenmukaisesti • tunnistaa, valitsee ja käsittelee tyypillisiä à la carte -ruokalistan annosten raaka-aineita sujuvasti vaihtelevissa työtilanteissa • käyttää ja puhdistaa itsenäisesti à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavat koneet, laitteet ja välineet • tekee esivalmistustöitä ripeästi ja itsenäisesti siten, että tuotteet pysyvät ensiluokkaisina.

Opiskelija esivalmistaa ja valmistaa ruokaravintolan à la carte -listan ruokia, lisäkkeitä ja jälkiruokia annoskorttien ja asiakkaiden tilausten mukaan.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• valmistaa à la carte -ravintolan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta • valmistaa à la carte -ruokia kannattavasti ja taloudellisesti työryhmän jäsenenä • valmistaa yksittäisiä tilattuja annoksia • laittaa ruokalajit esille siististi annoskokoja noudattaen • toimii kylmässä ja lämpimässä keittiössä kyseisen keittiön osa-alueiden mukaisesti sekä erikoistuu yhteen osa-alueeseen työryhmän jäsenenä • tietää tavallisimpia gastronomisia ruokalajeja ja käyttää gastronomista sanastoa • on perehtynyt gastronomiaan siten, että toteuttaa ohjattuna yleisimpiä gastronomisia periaatteita annosten suunnittelussa, valmistuksessa ja kokoamisessa • on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään ravintolan à la carte -ruokalistan raaka-aineet • on perehtynyt kausivaihtelujen mukaisiin raaka-aineisiin • valmistaa ohjeen mukaan kansallisia tai kansainvälisiä à la carte -ateriakokonaisuuksia tarviten ajoittain ohjausta • muuntaa ja valmistaa ohjeistettuna asiakkaiden tarpeiden mukaisia erityisruokavalioannoksia vastaavista à la carte -annoksista • laskee ohjeen mukaan ruoka-annosten kustannukset ja tavoitekatteen mukaisen myyntihinnan
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• valmistaa omatoimisesti à la carte -ravintolan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan • valmistaa à la carte -ruokia annoskortin tai ohjeen mukaan kannattavasti, taloudellisesti ja ottaen huomioon hävikin • valmistaa itsenäisesti muutamia tilattuja annoksia samanaikaisesti • laittaa ruokalajit esille siististi ja esteettisesti annoskokoja noudattaen • hyödyntää reaalisesti vuodenaikojen, sesonkien mukaisia raaka-aineita ja kertoo, mitä perinneruokia kuuluu kyseiseen sesonkiin • toimii keittiössä sujuvasti asiakkaiden tilausten mukaisesti • toimii omatoimisesti kylmässä ja lämpimässä keittiössä kyseisen keittiön osa-alueiden mukaisesti sekä erikoistuu yhteen osa-alueeseen • tietää tavallisimpia gastronomisia ruokalajeja ja käyttää gastronomista sanastoa sujuvasti • on perehtynyt gastronomiaan siten, että toteuttaa omatoimisesti gastronomian yleisimpiä periaatteita annosten suunnittelussa, valmistuksessa ja kokoamisessa • on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy omatoimisesti esittelemään ravintolan à la carte -ruokalajien koostumuksen sekä raaka-aineiden alkuperän • on perehtynyt omatoimisesti kausivaihtelujen mukaisiin raaka-aineisiin

	• valmistaa kansallisia tai kansainvälisiä à la carte -ateriakokonaisuuksia • muuntaa ja valmistaa asiakkaiden tarpeiden mukaisia erityisruokavalioannoksia vastaavista à la carte -annoksista • laskee omatoimisesti ruoka-annosten kustannukset ja tavoitekatteen mukaisen myyntihinnan
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• valmistaa itsenäisesti ja samanaikaisesti à la carte -ravintolan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan varmistaen, että lopputulos on laadukas ja maukas • valmistaa itsenäisesti ja sujuvasti à la carte -ruokia annoskortin tai ohjeen mukaan kannattavasti ja taloudellisesti sekä ottaa huomioon hävikit • valmistaa itsenäisesti useita tilattuja annoksia samanaikaisesti ja siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen yllättävissäkin tilanteissa • ajoittaa ruoanvalmistuksen työtehtävät omatoimisesti ja tehokkaasti asiakkaiden tilausten mukaisesti • laittaa ruokalajit esille omatoimisesti, siististi ja esteettisesti annoskokoja noudattaen • hyödyntää opitun tiedon perusteella vuodenaikojen ja sesonkien mukaisia raaka-aineita ja kertoo, mitä perinneruokia kuuluu kyseiseen sesonkiin • toimii keittiössä itsenäisesti ja sujuvasti asiakkaiden tilausten mukaisesti • toimii itsenäisesti paineen alaisena jatkuvasti muuttuvissa tilanteissa sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan • toimii ammattimaisesti kylmässä ja lämpimässä keittiössä kyseisen keittiön osa-alueiden mukaisesti sekä erikoistuu yhteen osa-alueeseen ja käyttää gastronomista sanastoa sujuvasti • on perehtynyt gastronomiaan siten, että toteuttaa itsenäisesti gastronomian periaatteita annosten suunnittelussa, valmistuksessa ja kokoamisessa • on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään ravintolan à la carte -ruokalajien koostumuksen sekä raaka-aineiden alkuperän itsenäisesti • valmistaa itsenäisesti kansallisia tai kansainvälisiä à la carte -ateriakokonaisuuksia • muuntaa ja valmistaa samanaikaisesti asiakkaiden tarpeiden mukaisia erityisruokavalioannoksia vastaavista à la carte -annoksista • laskee itsenäisesti ruoka-annosten kustannukset ja tavoitekatteen mukaisen myyntihinnan.

Opiskelija toimii liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisessa asiakaspalvelussa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• kunnostaa ja varustaa ohjeistettuna ruokaravintolan liikeidean ja varausten mukaisesti asiakas- ja työtiloja • on perehtynyt myytäviin tuotteisiin, suosituksiin ja tilausmääräyksiin ja käyttää tarvittaessa sopivia tarjoilutapoja • kertoo ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille • toimii työryhmän jäsenenä ruokaravintolan työtehtävissä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• kunnostaa ja varustaa omatoimisesti ruokaravintolan liikeidean, varausten ja tilanteen mukaisesti asiakas- ja työtiloja • on perehtynyt omatoimisesti myytäviin tuotteisiin, suosituksiin ja tilausmääräyksiin ja käyttää sopivia tarjoilutapoja • kertoo omatoimisesti ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille • toimii työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä muun henkilöstön kanssa ruokaravintolan työtehtävissä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• kunnostaa ja varustaa itsenäisesti ruokaravintolan liikeidean, varausten ja tilanteen mukaisesti asiakas- ja työtiloja • on perehtynyt itsenäisesti myytäviin tuotteisiin, suosituksiin ja tilausmääräyksiin ja käyttää sopivia tarjoilutapoja • kertoo itsenäisesti ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille • toimii aktiivisesti ja myönteisesti työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä muun henkilöstön kanssa ruokaravintolan työtehtävissä.

Opiskelija valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta • puhdistaa työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet paikoilleen • tulkitsee toisen apuna seuraavan päivän tilausmääräyksiä • ottaa työssään huomioon seuraavan päivän työtehtävät • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa toisen apuna sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota • tietää ja käyttää työryhmän jäsenenä sosiaalisen median varaus- ja palautekanavia
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• suunnittelee oman työnsä omatoimisesti ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan omatoimisesti • puhdistaa omatoimisesti työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet paikoilleen • tulkitsee seuraavan päivän tilausmääräyksiä ennakoivasti • ottaa suunnittelussa huomioon seuraavan päivän työtehtävät • valmistelee omatoimisesti seuraavassa työvuorossa tarvittavia tuotteita • kommunikoi ammattimaisesti salityöntekijöiden kanssa muuttuvissa työtilanteissa • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota omatoimisesti • tietää ja käyttää sosiaalisen median varaus- ja palautekanavia omatoimisesti • kertoo omatoimisesti, tuoko sosiaalisen median kanavat asiakaspalvelussa lisäarvoa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan joustavasti • puhdistaa omatoimisesti työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet sujuvasti paikoilleen • tulkitsee itsenäisesti seuraavan päivän tilausmääräyksiä • ottaa itsenäisesti suunnittelussa huomioon seuraavan päivän työtehtävät • valmistelee omatoimisesti seuraavassa työvuorossa tarvittavia tuotteita ja välittää tiedon seuraavalle työvuorolle • kommunikoi ammattimaisesti ja aktiivisesti salityöntekijöiden kanssa muuttuvissa työtilanteissa • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa itsenäisesti sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota • tietää ja käyttää itsenäisesti sosiaalisen median varaus- ja palautekanavia • kertoo luontevasti, tuoko sosiaalisen median kanavat yritykselle asiakaspalvelussa lisäarvoa.

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	- ottaa vastaan palautetta - arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan työskentelee ergonomisesti - noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä - noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen - noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	- arvioi työnsä onnistumista työskentelyn aikana, ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti - työskentelee ergonomisesti - noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä - noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen - noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	- arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan sekä kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta - työskentelee ergonomisesti - noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä - noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen - noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla monipuolisissa à la carte -ruokaravintolan ruoanvalmistuksen työtehtävissä yhteistyössä muun henkilöstön kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille ruokalistan mukaisia à la carte -annoksia (alku-, pää- ja jälkiruokia sekä ateriakokonaisuuksia) annoskorttia käyttäen ja gastronomian periaatteita hyödyntäen.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.26. À la carte -tarjoilu, 30 osp (106287)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- valmistautua, suunnitella ja aikatauluttaa työtehtäviä
- esitellä, suositella ja myydä ruokaravintolan à la carte -ruokia, ateriakokonaisuuksia ja niille sopivia juomia
- tarjoilla à la carte -ruokia ja juomia asiakkaiden yksilöllisten tarpeiden mukaisesti
- toimia anniskelutehtävissä
- huolehtia asiakaspalvelukokonaisuudesta
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa

- tehdä työvuoron tilityksen sekä ennakoida ja valmistella seuraavaa työvuoroa
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Opiskelija valmistautuu, suunnittelee ja aikatauluttaa työtehtäviä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• noudattaa työaikoja • suunnittelee ohjatusti työvuoronsa tehtävät ottaen huomioon arvioidun asiakasmäärän ja varaukset • ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon turvallisuus- ja terveysnäkökohdat sekä ylläpitää työympäristön turvallisuutta työryhmän jäsenenä • kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtiloja varausten mukaisesti • ottaa asiakkaita vastaan ystävällisesti ravintolan palvelumallin mukaisesti
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• noudattaa työaikoja • suunnittelee työvuoronsa tehtävät omatoimisesti ottaen huomioon arvioidun asiakasmäärän ja varaukset yhteistyössä keittiön kanssa • ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon turvallisuus- ja terveysnäkökohdat sekä ylläpitää työympäristön turvallisuutta omatoimisesti • kunnostaa sujuvasti asiakas- ja työtiloja tilanteen ja varausten mukaisesti • ottaa asiakkaat vastaan ystävällisesti ja sujuvasti ravintolan palvelumallin mukaisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• noudattaa työaikoja • suunnittelee työvuoronsa tehtävät oma-aloitteisesti ottaen huomioon arvioidun asiakasmäärän ja varaukset sekä ennakoii muutostilanteet yhteistyössä keittiön kanssa • ottaa oman työnsä suunnittelussa itsenäisesti ja oma-aloitteisesti huomioon turvallisuus- ja terveysnäkökohdat sekä soveltaa oppimaansa yllättävissäkin tilanteissa • kunnostaa asiakas- ja työtiloja itsenäisesti tilanteen ja varausten mukaisesti • ottaa asiakkaat vastaan ystävällisesti ja luontevasti ravintolan palvelumallin ja tilanteen mukaan.

Opiskelija esittelee, suosittelee ja myy ruokaravintolan à la carte -ruokia, ateriakokonaisuuksia ja niille sopivia juomia.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• on perehtynyt ohjattuna myytäviin tuotteisiin, suosituksiin ja varauksiin • esittelee, suosittelee ja myy ruokia ja juomia ohjatusti • kertoo ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille • on perehtynyt juomatuotteiden käyttösuosituksiin, valmistusmenetelmiin ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy kertomaan ohjeen mukaan asiakkaille tuotevalikoimaan kuuluvista ruoka- ja juomatuotteista ja niiden alkuperästä • on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin tuotteisiin sekä ruokalajeihin, ruoka- ja juomatrendeihin ja kausituotteisiin siten, että pystyy esittelemään asiakkaille ravintolan à la carte -ruokalajeja ja juomatuotteita • on perehtynyt gastronomiaan ja tulkitsee à la carte -ruokalistan gastronomisia termejä ja ruokalajien nimiä asiakkaille
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• on perehtynyt myytäviin tuotteisiin, suosituksiin ja varauksiin • esittelee, suosittelee ja myy ruokia ja juomia sekä tekee lisämyyntiä omatoimisesti • kertoo sujuvasti ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille • on perehtynyt juomatuotteiden käyttösuosituksiin, valmistusmenetelmiin ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy kertomaan asiakkaille omatoimisesti tuotevalikoimaan kuuluvista ruoka- ja juomatuotteista ja niiden alkuperästä • tietää monipuolisesti yleisimmät oluttyypit ja niiden käyttötavat • tietää yleisimmät valko- ja punaviinirypäleet ja suosittelee viinejä ravintolan à la carte -listan ruokiin • on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin tuotteisiin sekä ruokalajeihin, ruoka- ja juomatrendeihin ja kausituotteisiin siten, että pystyy omatoimisesti esittelemään asiakkaille ravintolan à la carte -ruokalajeja ja juomatuotteita • on perehtynyt gastronomiaan ja tulkitsee ohjeen mukaan à la carte -ruokalistan gastronomisia termejä ja ruokalajien nimiä asiakkaille
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• on perehtynyt myytäviin tuotteisiin, suosituksiin ja varauksiin • esittelee ja suosittelee luontevasti, myy ruokia ja juomia sekä tekee lisämyyntiä itsenäisesti • kertoo aktiivisesti ja sujuvasti ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille • on perehtynyt juomatuotteiden käyttösuosituksiin, valmistusmenetelmiin ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy kertomaan asiantuntevasti ja luontevasti asiakkaille tuotevalikoimiin kuuluvista ruoka- ja juomatuotteista ja niiden alkuperästä • hallitsee itsenäisesti yleisimmät oluttyypit ja niiden käyttötavat • tunnistaa luotettavasti yleisimmät valko- ja punaviinirypäleet ja suosittelee viinejä ravintolan à la carte -listan ruokiin • kertoo ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta sekä suosittelee soveltuvia tuoteyhdistelmiä asiakkaille asiantuntevasti

	• on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin tuotteisiin sekä ruokalajeihin, ruoka- ja juomatrendeihin ja kausituotteisiin siten, että pystyy itsenäisesti ja luotettavasti esittelemään asiakkaille ravintolan à la carte -ruokalajeja ja juomatuotteita • on perehtynyt gastronomiaan ja tulkitsee asiantuntevasti à la carte -ruokalistan gastronomisia termejä ja ruokalajien nimiä asiakkaille.
--	--

Opiskelija tarjoilee à la carte -ruokia ja juomia asiakkaiden yksilöllisten tarpeiden mukaisesti.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• käsittelee astioita hygieenisesti • tarjoilee ruokia ja juomia ja ottaa huomioon niiden esillelaittotavat • valitsee tarjoilutapoihin sopivia välineitä • tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita sopivin tarjoilutavoin ja käyttää tarjotinta • tarjoilee lautasannoksia soveltuvilla kantotavoilla ja annostelee tai nostelee ruokia ohjattuna
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• käsittelee astioita hygieenisesti ja huolellisesti • tarjoilee ruokia ja juomia ja ottaa huomioon niiden tarkoituksenmukaiset esillelaittotavat • valitsee luontevasti tarjoilutapoihin sopivat välineet • tarjoilee omatoimisesti ruoka- ja juomatuotteita ja niiden yhdistelmiä sopivin tarjoilutavoin • käyttää tarjotinta ammattimaisesti tilanteeseen sopivissa yhteyksissä • tarjoilee lautasannoksia soveltuvilla kantotavoilla ja annostelee tai nostelee tarvittaessa ruokia • tekee omatoimisesti tarvittavia saliruoanvalmistukseen liittyviä tehtäviä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• käsittelee astioita hygieenisesti ja huolellisesti • tarjoilee itsenäisesti ruokia ja juomia ja ottaa huomioon niiden tarkoituksenmukaiset esillelaittotavat • valitsee itsenäisesti ja luontevasti tarjoilutapoihin sopivat välineet • tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita ja niiden yhdistelmiä sujuvasti ja sopivin tarjoilutavoin • käyttää tarjotinta ammattimaisesti tilanteeseen sopivissa yhteyksissä • tarjoilee lautasannoksia sujuvasti tilanteen mukaan • hoitaa asiakkaan tekemät reklamaatiot asiallisesti • annostelee tai nostelee ruokia sekä hallitsee vatitarjoilun tekniikat tarvittaessa • osallistuu itsenäisesti tarvittaessa saliruoanvalmistukseen, vatitarjoiluun, transeeraukseen tai liekittämiseen.

Opiskelija toimii anniskelutehtävissä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti työryhmän jäsenenä • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• toimii omatoimisesti asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• toimii itsenäisesti asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti. • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle.

Opiskelija huolehtii asiakaspalvelukokonaisuudesta.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä kohteliaasti ravintolan palvelumallin mukaisesti • toimii työryhmän jäsenenä palveluetiketin mukaan ruokaravintolan työtehtävissä • tunnistaa toisen apuna lisäarvoa tai kilpailuetua tuottavia palveluja asiakkaan yksilölliset tarpeet huomioiden • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota toisen apuna • ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista ja kiittää asiakasta sekä toivottaa tervetulleeksi uudelleen • perehtyy toisen apuna ravintolan erilaisiin varaus- ja asiakaspalautekanaviin
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä ystävällisesti ravintolan palvelumallin mukaisesti • toimii työryhmän jäsenenä palveluetiketin mukaan yhteistyössä keittiöhenkilöstön kanssa ruokaravintolan työtehtävissä • tunnistaa lisäarvoa tai kilpailuetua tuottavia palveluja asiakkaan yksilölliset tarpeet huomioiden • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota omatoimisesti • ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista omatoimisesti, kiittää asiakkaita ja toivottaa tervetulleeksi uudelleen sekä välittää palautteen esimiehille • perehtyy aktiivisesti ravintolan erilaisiin varaus- ja asiakaspalautekanaviin
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• huomioi aktiivisesti asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä ystävällisesti ja luontevasti ravintolan palvelumallin mukaisesti • toimii aktiivisesti työryhmän jäsenenä palveluetiketin mukaan yhteistyössä keittiöhenkilöstön kanssa ruokaravintolan työtehtävissä • toimii itsenäisesti paineen alaisena jatkuvasti muuttuvissa tilanteissa sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan • edesauttaa omatoimisesti omalla työllään palvelukokonaisuuden onnistumista tiedottamalla ja toimimalla aktiivisesti yhteistyössä toisten työntekijöiden kanssa • tunnistaa ja ymmärtää lisäarvoa tai kilpailuetua tuottavia palveluja asiakkaan yksilölliset tarpeet huomioiden • päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa itsenäisesti sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota • hankkii aktiivisesti ja oma-aloitteisesti palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää asiakkaita ja toivottaa tervetulleeksi uudelleen sekä välittää palautteen esimiehille • perehtyy omatoimisesti ja aktiivisesti ravintolan erilaisiin varaus- ja asiakaspalautekanaviin.

Opiskelija hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa.

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Opiskelija	
Tyydyttävä T1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.

Opiskelija tekee työvuoron tilityksen sekä ennakoi ja valmistelee seuraavaa työvuoroa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• käyttää kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita tavanomaisilla maksutavoilla • osallistuu tarjoilijatilityksen tekemiseen • tekee vuoronvaihdon tehtävät ravintolan toimintatavan mukaisesti • tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle • siistii ja järjestää työympäristön sekä tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä • lajittelee jätteet ravintolan ohjeiden mukaisesti • ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• käyttää omatoimisesti kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita erilaisilla maksutavoilla • tekee omatoimisesti tarjoilijatilityksen • tekee vuoronvaihdon tehtävät ravintolan toimintatavan mukaisesti • tiedottaa omatoimisesti asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle ruokaravintolan toimintatavan mukaisesti • siistii ja järjestää työympäristön omatoimisesti sekä tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä • lajittelee jätteet ravintolan ohjeiden mukaisesti • ylläpitää luotettavasti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• käyttää itsenäisesti kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita erilaisilla maksutavoilla • tekee itsenäisesti tarjoilijatilityksen • tekee itsenäisesti vuoronvaihdon tehtävät ravintolan toimintatavan mukaisesti • tiedottaa itsenäisesti asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle ruokaravintolan toimintatavan mukaisesti • siistii ja järjestää työympäristöään koko työskentelyn ajan sekä tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä itsenäisesti • havaitessaan tarvetta auttaa aktiivisesti myös muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti • kerää ja lajittelee jätteet itsenäisesti ravintolan ohjeiden mukaisesti • ylläpitää itsenäisesti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa.

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	• ottaa vastaan palautetta • arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan työskentelee ergonomisesti • noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	• arvioi työnsä onnistumista työskentelyn aikana, ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti • työskentelee ergonomisesti • noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	• arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan sekä kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta • työskentelee ergonomisesti • noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön tarjoilutehtävissä toimimalla à la carte -ruokaravintolassa, jossa on laaja juomavalikoima ja jossa käytetään monipuolisia tarjoilutapoja. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, esittelee, myy ja tarjoilee ruokalistan ruokia ja ateriakokonaisuuksia sekä niihin sopivia juomia, toimii alkoholin anniskelutehtävissä, rekisteröi ja tilittää myynnin sekä laskuttaa asiakkaita.

Anniskeluosaamisen ammattitaitovaatimuksista ei voida poiketa eikä anniskeluosaamisen arviointia voida mukauttaa.

Opiskelija osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin mukaisesti.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

3. Ammatinharjoittamisesta johtuvat erityissäännökset

Merenkulkualan ammattipätevyys

Aluksen miehityksestä ja laivaväen pätevydestä annettujen voimassa olevien säädösten mukainen talousapulaisen ammattitaito voidaan saavuttaa ravintola- ja catering-alan perustutkinnon pakollisen tutkinnon osan (ravitsemispalveluissa toimiminen) lisäksi suorittamalla valinnaisista tutkinnon osista Laivatalouspalvelut- tutkinnon osa sekä merenkulkualan perustutkinnosta Turvallisuus- ja turvakoulutus- tutkinnon osa. Laivakokin ammattitaito voidaan saavuttaa suorittamalla edellisten tutkinnon osien lisäksi ruokapalvelun osaamisalan pakolliset tutkinnon osat (Lounasruokien valmistus ja Annosruokien valmistus).

Alkoholijuomien anniskelu

Opiskelijaa, joka on täyttänyt 16 vuotta, saadaan käyttää perustutkinnon perusteiden mukaiseen alkoholijuomien tarjoiluun vain asianmukaisen koulutuksen saaneen 18 vuotta täyttäneen kouluttajan tai työpaikkaohjaajan ohjaamana. Alkoholilaissa tarkoitettu perustutkinnon perusteiden mukainen alkoholijuomien tarjoilu tapahtuu joko oppilaitoksen ravintolassa tai työpaikoilla ammattitaitoisen kouluttajan tai ohjaajan valvonnassa ja ohjauksessa.

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnossa anniskeluravintolassa vaadittava anniskeluosaaminen saavutetaan asiakaspalvelun osaamisalan pakollisissa tutkinnon osissa, Asiakaspalvelu ja myynti ja Annosruokien ja juomien tarjoilu. Anniskeluosaamista voidaan syventää valinnaisissa tutkinnon osissa, Juomien myynti ja tarjoilu ja Tilaus- ja juhlatarjoilu.

Ruokapalvelun osaamisalassa anniskeluosaaminen voidaan saavuttaa valinnaisessa tutkinnon osassa, Juomien myynti ja tarjoilu, tai paikallisesti tarjottavassa tutkinnon osassa. Tällöin tutkinnon osaan tulee sisältyä anniskeluosaamisen lisäksi ajan työskentelyä anniskelutehtävissä.

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

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto,

asiakaspalvelun osaamisala, *tarjoilija*

Tutkinto antaa alkoholilaissa tarkoitetun riittävän osaamisen anniskeluravintolan anniskelutehtäviin.

4. Arviointiasteikko

T2 = Opiskelijan osaamisen taso ylittää selkeästi T1-tason, mutta ei yllä H3-tasolle.

H4 = Opiskelijan osaamisen taso ylittää selkeästi H3-tason, mutta ei yllä K5-tasolle.