

Ravintola- ja catering- alan perustutkinto



Ravintola- ja catering-alan perustutkinto

Tutkinnon suorittaneen osaaminen

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, laatutietoisesti, kannattavasti ja tuloksellisesti, vastuullisesti ja hygieniavaatimusten sekä kestävän 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.

Työtehtäviä, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia

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 perustutkinto
Määräyksen diaarinumero	OPH-5063-2021
Koulutukset	Ravintola- ja catering-alan perustutkinto (381142)
Osaamisalat	Ruokapalvelun osaamisala (1798) Asiakaspalvelun osaamisala (1797)
Tutkintonimikkeet	Tarjoilija (10067) Kokki (10140)
Voimaantulo	01.08.2022
Pdf luotu	24.10.2022

Sisältö

1. Tutkinnon muodostuminen.	1
2. Tutkinnon osat.	4
2.1. Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp (106281).	4
2.2. Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp (106272).	11
2.3. Annosruokien ja juomien tarjoilu, 40 osp (106270).	19
2.4. Lounasruokien valmistus, 40 osp (106277).	27
2.5. Annosruokien valmistus, 25 osp (106271).	34
2.6. À la carte -ruoanvalmistus, 30 osp (106286).	40
2.7. À la carte -tarjoilu, 30 osp (106287).	46
2.8. Juomien myynti ja tarjoilu, 25 osp (106273).	55
2.9. Kahvilapalvelut, 10 osp (106274).	61
2.10. Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp (106275).	67
2.11. Laivatalouspalvelut, 20 osp (106276).	72
2.12. Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 15 osp (106278).	80
2.13. Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 10 osp (106279).	85
2.14. Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen, 20 osp (106280).	91
2.15. Suurkeittiön ruokatuotanto, 25 osp (106282).	95
2.16. 3D-tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 20 osp (106269).	100
2.17. Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 25 osp (106283).	103
2.18. Tilaus- ja juhlatarjoilu, 25 osp (106284).	109
2.19. Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen, 15 osp (106285).	117
2.20. Huippuosaajana toimiminen, 15 osp (106730).	122
2.21. Ilmastovastuullinen toiminta, 15 osp (106735).	125
2.22. Kansainvälisessä työympäristössä toimiminen, 15 osp (106734).	126
2.23. Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp (106731).	128
2.24. Yrityksessä toimiminen, 15 osp (106733).	130
2.25. Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp (106732).	132
2.26. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp (106727).	134
2.27. Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 6 osp (106728).	156
2.28. Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen, 9 osp (106729).	161
4. Osaamisen arviointi.	173
5. Ammatinharjoittamisesta johtuvat erityissäännökset.	174
6. Asiakaspalvelun osaamisala.	175

7. Ruokapalvelun osaamisala.	176
8. Liite 1. Arvoperusta.	177
9. Liite 2. Luvat ja pätevyudet.	178

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	
Ilmastovastuullinen toiminta, 15 osp	
Kansainvälisessä työympäristössä 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 tai osat sisältävät 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 ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta 5-15 osp <i>Tutkintoon voi valita tutkinnon perusteissa määritellyn tutkinnon osan tai osia toisesta ammatillisen perustutkinnon, ammattitutkinnon tai erikoisammattitutkinnon perusteesta.</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
Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 6 osp
Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen, 9 osp
Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet 9 osp <i>Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet ovat 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. 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.

Opiskelija valmistautuu työvuoroon.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- 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 2	
Hyvä 3	- 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 4	
Kiitettävä 5	- 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 1	- 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 2	
Hyvä 3	- 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 4	
Kiitettävä 5	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 kestäväen 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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.

Osaamisen osoittaminen

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.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

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

2.2. 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 juomatuotteisiin 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 2	
Hyvä 3	• 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 juomatuotteisiin 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti työryhmän jäsenenä • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• toimii itsenäisesti asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista ja kiittää asiakkaita ystävällisesti • käsittelee tai välittää palautteet eteenpäin ohjeistuksen mukaisesti • selvittää toisen apuna erilaisia asiakaspalaute- 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 2	
Hyvä 3	• ottaa omatoimisesti vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista ja kiittää asiakkaita ystävällisesti • käsittelee tai välittää palautteet eteenpäin oma-aloitteisesti • selvittää omatoimisesti erilaisia asiakaspalaute- 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 4	
Kiitettävä 5	• hankkii omatoimisesti ja itsenäisesti asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista sekä kiittää asiakasta • välittää itsenäisesti palautteet eteenpäin toimintatavan mukaan • selvittää itsenäisesti ja oma-aloitteisesti erilaisia asiakaspalaute- 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin sekä selviytyy muista tehtävistä yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	hoitaa palvelutilanteen ja muita tehtäviä koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	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 1	• seuraa tilityksen tekoa • siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja huomioiden seuraavan työvuoron varaukset • lajittelee jätteet ohjeen mukaan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• tilittää toisen apuna • siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja omatoimisesti huomioiden seuraavan työvuoron varaukset ja ennakotyöt • lajittelee jätteet omatoimisesti
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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.

Osaamisen osoittaminen

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.

2.3. 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 vatitarjoilussa 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 edistävästi • 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 1	• toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti työryhmän jäsenenä • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• toimii itsenäisesti asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• ottaa vastaan palautetta tiimin jäsenenä • arvioi toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan ohjattuna • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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.

Osaamisen osoittaminen

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.

2.4. 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 1	- 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 2	
Hyvä 3	- 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 4	
Kiitettävä 5	- 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 peruseriaatteisiin siten, että pystyy omatoimisesti valmistamaan maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa • on perehtynyt omatoimisesti ruoan kannattavaan ja kestäväen kehityksen mukaiseen valmistamiseen ja kokoa 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 peruserseptiikkaa 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 peruseriaatteisiin 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 kestäväen kehityksen mukaiseen valmistamiseen sekä kokoa 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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.

Osaamisen osoittaminen

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.

2.5. 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 1	- noudattaa työaikoja - suunnittelee, esivalmistelee, 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 2	
Hyvä 3	- noudattaa työaikoja - suunnittelee, esivalmistelee 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 4	
Kiitettävä 5	- noudattaa työaikoja - suunnittelee, esivalmistelee 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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.

Osaamisen osoittaminen

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.

2.6. 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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.

Osaamisen osoittaminen

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.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

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

2.7. 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• noudattaa työaikoja • suunnittelee työvuoronsa tehtävät oma-aloitteisesti ottaen huomioon arvioidun asiakasmäärän ja varaukset sekä ennakoit 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti työryhmän jäsenenä • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti • toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti • tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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.

Osaamisen osoittaminen

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.

2.8. 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	hoitaa palvelutilanteen ja koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	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 1	- 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 2	
Hyvä 3	- 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 4	
Kiitettävä 5	- 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 1	• arvioi työnsä onnistumista ja ottaa vastaan palautetta • tekee vastuullaan olevat tehtävät työryhmän jäsenenä • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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.

Osaamisen osoittaminen

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.

2.9. 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	- merkitsee ohjeen mukaan tuotteen myyntihinnan - käyttää toisen apuna kahvilan kassaa tai kassajärjestelmää ja vastaanottaa ja käsittelee tavallisimpia maksuvälineitä turvallisesti
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- 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 4	
Kiitettävä 5	- 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 1	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin sekä selviytyy muista tehtävistä yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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.

Osaamisen osoittaminen

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.

2.10. 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	- rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita - käyttää ohjattuna toimipaikan kassaa tai kassajärjestelmää ja vastaanottaa ja käsittelee eri maksuvälineitä turvallisesti
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita huolellisesti - käyttää toimipaikan kassaa tai kassajärjestelmää sujuvasti, vastaanottaa ja käsittelee eri maksuvälineitä turvallisesti
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- 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 1	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.

Opiskelija valmistelee seuraavaa työvuoroa.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- tiedottaa ohjattuna asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle - täyttää tarvittaessa automaatteja ohjeen mukaan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti - täyttää tarvittaessa omatoimisesti automaatteja
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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.

Osaamisen osoittaminen

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.

2.11. 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• suunnittelee ohjattuna työvuoronsa tehtävät huomioiden tulo-, satama-, lähtö- ja meripäivien toiminnot • tietää merenkulun ja laivatalouden toiminnan perusteet, mutta tarvitsee työskentelyssä ohjausta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä.	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.

Opiskelija valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• siistii ja järjestää tilat ohjeen mukaan ja lajittelee jätteet lajeittain • hoitaa astiahuollon tehtävät sekä puhdistaa ruoanvalmistus- ja tarjoiluvälineet ohjeen mukaan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• siistii ja järjestää tilat omatoimisesti ja lajittelee jätteet lajeittain • hoitaa astiahuollon tehtävät sekä puhdistaa ruoanvalmistus- ja tarjoiluvälineet omatoimisesti
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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.

Osaamisen osoittaminen

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.

2.12. 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 1	- 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 2	
Hyvä 3	- 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 4	
Kiitettävä 5	- 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 1	- 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 2	
Hyvä 3	- 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 4	
Kiitettävä 5	- 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 toimintatavan mukaan.
--	--

Opiskelija laittaa esille ja tarjoilee ruoka- tai juomatuotteita.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- 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 2	
Hyvä 3	- 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 4	
Kiitettävä 5	- 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	- 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 2	
Hyvä 3	- 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 4	
Kiitettävä 5	- 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.

Osaamisen osoittaminen

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 ruoka- ja juomatuotteita.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

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

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 ruokat 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• laittaa tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä toisen apuna • jakaa ohjeen mukaan yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein erityisruokavaliot huomioiden • puhdistaa kuljetusastiat ohjeiden mukaan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• laittaa tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä saamiensa ohjeiden mukaan erityisruokavaliot huomioiden • jakaa yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein ja omatoimisesti • puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	- kunnostaa tilat ohjeen mukaan - vie välineet niille kuuluville paikoille - siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät ohjeen mukaan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- kunnostaa tilat omatoimisesti - vie välineet niille kuuluville paikoille asianmukaisesti - siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- 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 1	- 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 2	
Hyvä 3	- 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 4	
Kiitettävä 5	- 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.

Osaamisen osoittaminen

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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 kausivaihtelua tuotteistamisessa
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	- 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 2	
Hyvä 3	- 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 4	
Kiitettävä 5	- 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 1	- osallistuu työryhmässä ruoka- ja juomatuotteiden tai palvelujen hinnoitteluun - kertoo, mitkä tekijät vaikuttavat hinnan muodostumiseen
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- hinnoittelee omatoimisesti ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja - kertoo omatoimisesti, mitkä tekijät vaikuttavat hinnan muodostumiseen
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	- 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 2	
Hyvä 3	- 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 4	
Kiitettävä 5	- 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.

Osaamisen osoittaminen

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. 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 pikajäähdytystä • 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• tekee esivalmistustöitä • siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja ohjeen mukaan
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• tekee esivalmistustöitä seuraavan päivän tai työvuorolistan ohjeen mukaan • siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja itsenäisesti
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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.

Osaamisen osoittaminen

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.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

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

2.16. 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 1	- 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 2	
Hyvä 3	- 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 määriteltujen tuotevaatimusten mukaisina
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- 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 määriteltujen tuotevaatimusten mukaisina.

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

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- valitsee oikean aihion toisen apuna - ymmärtää lujuusopin vaatimukset toisen apuna - ymmärtää periaatteet, mitä 3D-tulostuksella pystyy tekemään - hallitsee tulostettavan massan makua toisen apuna
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- piirtää tai lataa aihiot omatoimisesti - ymmärtää lujuusopin vaatimukset - tarvittaessa valitsee oikeanlaisen massan käytön (esimerkiksi esitemperoitu suklaa) - hallitsee tulostettavan massan makua ohjeen mukaan
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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.

Osaamisen osoittaminen

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.

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

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- perehtyä tilausmääräyksiin, aikatauluttaa ja suunnitella ruokien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksoituksen
- 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 1	- 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 2	
Hyvä 3	- 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 4	
Kiitettävä 5	- 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 tilausmääräyksiensä 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 tilausmääräyksiensä 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• esivalmistaa ja valmistaa omatoimisesti seuraavan työvuoron tai päivän tilausmääräyksiä • 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 • tunnistaa kansainvälisiä kulttuureja ja käytöstapoja sekä etiketin • tekee yhteistyötä muun henkilöstön kanssa ja toimii tarvittaessa omatoimisesti asiakaspalvelussa
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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.

Osaamisen osoittaminen

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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 suomenkielisin	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisin	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	• palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	
Opiskelija	
Tyydyttävä 1	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	- 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 omaavalvontasuunnitelmaa
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- 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 omaavalvontasuunnitelmaa
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- 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 omaavalvontasuunnitelmaa.

Osaamisen osoittaminen

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön tarjoilu- ja anniskelutehtävissä toimimalla anniskelu-oikeuksin 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. 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 1	• noudattaa työaikoja • ajoittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä • järjestää itselleen ergonomisesti turvallisen työympäristön • noudattaa vähittäiskaupan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	- 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 2	
Hyvä 3	- 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 4	
Kiitettävä 5	- 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 1	- tunnistaa ja valitsee toisen apuna vähittäiskaupan käytetyimmät liha- ja kalatuotteet - esikäsittelee ja käyttää liha- tai kalatiskin raaka-aineita ohjeen mukaisesti hävikkiä välttämällä ja ekologista jalanjälkeä noudattaen - pakkaa asiakkaiden tilaamat tai myytävät tuotteet - kokoo myyvän esillepanon noudattaen ohjeistusta
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	- 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 ekologista jalanjälkeä noudattaen - pakkaa asiakkaiden tilaamat tai myytävät tuotteet - kokoo ohjeen mukaan myyvän esillepanon noudattaen ohjeistusta ja tuotteiden ominaisuuksia
Hyvä 4	
Kiitettävä 5	- 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 ekologista jalanjälkeä noudattaen - pakkaa itsenäisesti ja hygieenisesti asiakkaan tilaamat tuotteet - kokoo omatoimisesti myyvän esillepanon noudattaen ohjeistusta ja tuotteiden ominaisuuksia.

Opiskelija myy tuotteita ja opastaa asiakkaita.

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	• 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 2	
Hyvä 3	• 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 4	
Kiitettävä 5	• 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 1	- 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 2	
Hyvä 3	- 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 4	
Kiitettävä 5	- 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.

Osaamisen osoittaminen

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.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

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

2.20. Huippuosaajana toimiminen, 15 osp (106730)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

Osaamisen kehittäminen

Opiskelija

- arvioi omaa osaamistaan sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan perustellen
- laatii itselleen kehityssuunnitelman niin, että se tukee kasvua alan huippuammattilaiseksi
- kehittää osaamistaan ja työtapojaan saadun palautteen perusteella
- työskentelee muuttuvissa tilanteissa
- työskentelee pitkäjänteisesti työtään kehittäen
- toimii osana tiimiä ja jakaa osaamistaan muille.

Työskentely alan huippuosaamista vaativissa tehtävissä

Opiskelija

- valitsee työmenetelmät, työvälineet ja materiaalit sekä käyttää niitä muuttuvissa tilanteissa
- kokeilee uusia työmenetelmiä työssään
- hankkii ja soveltaa työssä tarvittavaa tietoa
- toimii kustannustehokkaasti ja yrityksen tuloksellisuutta edistävasti
- edistää uusien työtapojen ja -menetelmien käyttöä työyhteisössä
- vahvistaa ja luo uusia asiakassuhteita
- noudattaa työssään työturvallisuusmääräyksiä ja -ohjeita
- ennakoii riskejä ja ilmoittaa työhön liittyvistä vaaratekijöistä
- varmistaa asiakasturvallisuuden
- työskentelee ergonomisesti ja huolehtii työkyvystään
- huolehtii työympäristönsä siisteydestä ja järjestyksestä

Laatuvaatimusten huomioiminen

Opiskelija

- asettaa tavoitteensa ja suunnittelee oman työnsä ja aikataulunsa realistiseksi
- työskentelee yrityksen tai organisaation laatuvaatimusten mukaisesti
- havaitsee laatupoikkeamat ja etsii niihin ratkaisuja
- toimii yrityksen tai organisaation kestävä kehityksen periaatteiden mukaisesti

Toimiminen alan verkostoissa

Opiskelija

- viestii asiakkaiden kanssa ja työyhteisössä suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä
- tuntee toimialan keskeiset kansalliset ja kansainväliset verkostot
- hyödyntää verkostojaan työssään

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Arviointi

Osaamisen osoittaminen

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

Ammattitaitovaatimuksista poikkeaminen tai osaamisen arvioinnin mukauttaminen eivät ole mahdollisia tässä tutkinnon osassa.

2.21. Ilmastovastuullinen toiminta, 15 osp (106735)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

Ilmastomuutoksen lähtökohtien selvittäminen

Opiskelija

- ymmärtää ilmastomuutoksen ilmiönä ja ihmisen toiminnan vaikutuksen siihen sekä ratkaisujen tarpeen
- tunnistaa suomalaisen toimintaympäristön erityispiirteitä ilmastomuutoksen hillintään ja sopeutumiseen
- tunnistaa keskeisiä ilmastomuutokseen vaikuttavia tekijöitä omalla alallaan
- tunnistaa vaikutusmahdollisuuksia ilmastomuutoksen hillintään ja siihen sopeutumiseen omassa työtehtävässään.

Ilmastomuutoksen vaikutusten ja ratkaisujen esittäminen

Opiskelija

- selvittää oman työnsä, työyhteisönsä toiminnan, tuotteen tai palvelun ilmastovaikutuksia
- pohtii käytännön ratkaisuja ilmastomuutoksen hillintään tai siihen sopeutumiseen toimialallaan
- arvioi ja vertailee pohtimiensa ilmastoratkaisujen toteuttamiskelpoisuutta ja taloudellisuutta
- ehdottaa käytännössä toteuttavissa olevia perusteltuja ratkaisuja työnsä tai työyhteisönsä toiminnan, tuotteen tai palvelun kehittämiseen ilmastovaikutusten vähentämiseksi

Ilmastovastuullisen toiminnan vahvistaminen

Opiskelija

- viestii ehdottamistaan ilmastoratkaisuista työyhteisössään
- osallistuu toimintaan, jolla kehitetään ilmastotietoisuutta ja -asioita työyhteisössä
- kannustaa omalla toiminnallaan muita ilmastovastuuseen

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti - toimii yhteistyökykyisesti - tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita - hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa - muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	- toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti - tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita - hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti - muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	- toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa - selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista - hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti - arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa - selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja - soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti - arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat - toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa - soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti - esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia - arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen - ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Osaamisen osoittaminen

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

2.22. Kansainvälisessä työympäristössä toimiminen, 15 osp (106734)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

Valmistautuminen kansainvälisessä työympäristössä toimimiseen

Opiskelija

- etsii tietoa ja perehtyy kansainväliseen työympäristöön ja tulevaan työtehtävään
- perehtyy työtehtävään liittyvien maiden kulttuuriin ja yhteiskuntaan
- huolehtii kansainvälisessä työtehtävässä tarvittavista järjestelyistä ja asiakirjoista
- selvittää ja sopii työtehtävän tavoitteet ja sisällöt
- ottaa huomioon työympäristöön ja -tehtävään liittyvät vaatimukset, tarpeet ja aikataulun

Vuorovaikutus kansainvälisessä työympäristössä

Opiskelija

- toimii vuorovaikutuksessa kansainvälisen työyhteisön ja kansainvälisten asiakkaiden kanssa
- käyttää toimialansa keskeistä sanastoa vieraalla kielellä
- jakaa osaamistaan kansainvälisessä työympäristössä
- käyttää eri viestintäkanavia vastuullisesti
- toimii eri kulttuuritaustaisten ihmisten kanssa
- toimii työkulttuurin mukaisesti

Työskentely kansainvälisessä ympäristössä

Opiskelija

- noudattaa sovittuja työaikoja ja toimintatapoja
- toimii joustavasti erilaisissa tilanteissa
- noudattaa työtehtäviin liittyviä määräyksiä ja ohjeita
- huomioi terveyteen ja turvallisuuteen liittyvät riskit
- toimii vastuullisesti ja eettisesti
- toimii tasa-arvoa ja yhdenvertaisuutta edistäen

Kansainvälisen osaamisen hyödyntäminen ja jakaminen

Opiskelija

- arvioi kansainvälisessä työtehtävässä hankitun osaamisen merkitystä urallaan
- hyödyntää kansainvälistä osaamistaan työssään
- arvioi työtehtävään liittyvien maiden työmenetelmien ja toimintakulttuurien vaikutuksia työn sujuvuuteen ja lopputulokseen
- jakaa kansainvälistä osaamistaan työyhteisössä

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Osaamisen osoittaminen

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä työskennellen kansainvälisessä työympäristössä tai projektissa ulkomailla tai kotimaassa.

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

2.23. Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp (106731)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

Yhteyshenkilönä toimiminen

Opiskelija

- perehtyy oman alan tutkintojen perusteisiin ja tunnistaa työtehtävien yhteyden niihin
- perehtyy koulutuksen järjestäjän ja työpaikan väliseen työnjakoon ammatillisen koulutuksen järjestämisessä
- selvittää mahdollisuuksia järjestää koulutusta ja näyttöjä työpaikalla
- tiedottaa ammatillisen koulutuksen järjestämisestä työpaikalla yhdessä koulutuksen järjestäjän kanssa
- toimii vuorovaikutuksessa erilaisten opiskelijoiden ja työntekijöiden kanssa

Ohjaustilanteisiin valmentautuminen

Opiskelija

- perehtyy ohjattavan opiskelijan henkilökohtaiseen osaamisen kehittämissuunnitelmaan
- osallistuu osaamisen hankkimisen suunnitteluun työpaikalla
- osallistuu ohjattavan opiskelijan työturvallisuuteen, työpaikan ohjeisiin ja käytäntöihin perehdyttämiseen
- suunnittelee opiskelijan ohjausta ja aikataulua
- seuraa erilaisia ohjaustilanteita
- hyödyntää digitaalisia välineitä tarkoituksenmukaisesti
- arvioi omaa ohjausosaamistaan ja määrittää kehittämistarpeensa

Palautteen antaminen osaamisen kehittymisestä

Opiskelija

- vertaa hankittua osaamista asetettuihin tavoitteisiin
- antaa rakentavaa palautetta osaamisen kehittymisestä
- huomioi palautteen antamisessa erityistä tukea tarvitsevat opiskelijat sekä eri kieli- ja kulttuuriryhmiä edustavat opiskelijat

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Osaamisen osoittaminen

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

2.24. Yrityksessä toimiminen, 15 osp (106733)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

Yrityksen liiketoiminnan suunnittelu

Opiskelija

- hankkii yrityksen liiketoiminnan eri osa-alueiden suunnittelussa tarvittavaa tietoa
- laatii asiakaslähtöisen toimenpidesuunnitelman ja täsmentää yrityksen tavoitteet
- laatii budjetit ja rahoitussuunnitelman tiedostaen yrittäjän aseman
- tunnistaa yritystoimintaan liittyvät keskeiset riskit
- ymmärtää kestävä kehityksen vaatimukset ja merkityksen liiketoiminnalle

Yrityksen liiketoimintaa edistävien yhteistyöverkostojen rakentaminen

Opiskelija

- hankkii liiketoiminnan kannalta keskeisiä yhteistyökumppaneita
- sopii yhteistyöstä yhteistyökumppaneiden kanssa
- solmii tarvittaessa yhteistyösopimukset vastuut ja velvollisuudet huomioiden

Yrityksessä toimiminen

Opiskelija

- toimii yrittäjänä tai osana yhteistyöverkoston
- hoitaa sovittua liiketoiminnan osa-aluetta
- ratkaisee asiakaslähtöisesti yrityksen toimintaan liittyviä ongelmatilanteita
- toimii toimialan lainsäädännön mukaisesti

Yrityksen toiminnan arviointi ja kehittäminen

Opiskelija

- asettaa toiminnalleen tavoitteita yrityksen strategisten tavoitteiden mukaisesti
- tekee rakentavia ja perusteltuja ehdotuksia yrityksen toiminnan kehittämiseksi laatu- ja tulostavoitteet huomioiden
- ottaa suunnitelmissaan huomioon asiakkaiden ja sidosryhmien odotukset

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti - toimii yhteistyökykyisesti - tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita - hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa - muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	- toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti - tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita - hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti - muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	- toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa - selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista - hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti - arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa - selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja - soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti - arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat - toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa - soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti - esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia - arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen - ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Osaamisen osoittaminen

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla yrityksessä ja kehittämällä yrityksen liiketoimintaa suunnitelman mukaisesti. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.25. Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp (106732)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

Liiketoimintamahdollisuuksien etsiminen ja ideoiminen

Opiskelija

- kartoittaa valitsemallaan alalla toimivia yrityksiä ja asiakkaita
- arvioi kartoituksen pohjalta liiketoimintamahdollisuuksia
- ymmärtää kestäväen kehityksen vaatimukset ja merkityksen liiketoiminnalle

Liikeidean kehittäminen ja liiketoimintasuunnitelman laatiminen

Opiskelija

- selvittää markkinoiden ja kilpailutilanteen kehitysnäkymiä
- kartoittaa liikeideoita ja valitsee niistä toteuttamiskelpoisen
- tekee suunnitelman yrityksen toiminnoista hyödyntäen tarvittaessa asiantuntijoita
- laskee yritystoimintaan liittyviä tuottoja ja kustannuksia sekä suunnittelee rahoitusta
- ottaa suunnittelussa huomioon toimialan lainsäädännön

Verkostoituminen sidosryhmien kanssa

Opiskelija

- valitsee toimintansa kannalta keskeisiä sidosryhmiä
- esittelee asiakaslähtöisesti yrityksen toimintamallin jollekin keskeiselle sidosryhmälle

Yrityksen perustamiseen liittyvien asiakirjojen laatiminen

Opiskelija

- valitsee sopivan yritysmuodon
- laskee tarvittavan rahoituksen
- selvittää yrityksen keskeiset perustamisasiakirjat ja laatii ne

Vahvuuksien ja osaamisen arviointi

Opiskelija

- kartoittaa vahvuutensa toimia yrittäjänä
- esittelee yritystoiminnassa tarvittavan osaamisensa

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	- toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti - toimii yhteistyökykyisesti - tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita - hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa - muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	- toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti - tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita - hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti - muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	- toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa - selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista - hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti - arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa - selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja - soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti - arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat - toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa - soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti - esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia - arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen - ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Osaamisen osoittaminen

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.

2.26. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp (106727)

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

Erilaisissa vuorovaikutustilanteissa toimiminen

Opiskelija

- viestii tilanteen ja kohderyhmän mukaisesti
- asettaa viestinnälleen tavoitteita
- perustelee mielipiteensä ja väitteensä
- toimii yhteistyö- ja ryhmätilanteissa
- esittelee alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita alan käsitteistöä käyttäen
- ymmärtää kielen ja vuorovaikutuksen merkityksen työelämässä ja yhteiskunnassa.

Eri lähteistä hankittujen tekstien käyttäminen ja tekstin luotettavuuden arvioiminen

Opiskelija

- tuntee omalla alallaan ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita
- tulkitsee erilaisten tekstien tavoitteita ja olennaisia merkityksiä
- hyödyntää tietolähteitä ja arvioi niiden luotettavuutta
- tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta
- noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa käyttämiinsä lähteisiin.

Erilaisten tekstien tuottaminen

Opiskelija

- viestii tavoitteellisesti ilmaistessaan tunteitaan, ajatuksiaan tai mielipiteitään
- tuottaa oman alansa ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä
- hallitsee kirjoitetun kielen käytänteitä
- käyttää viestinnässään tarkoituksenmukaista tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

Kielen ja kirjallisuuden muotojen ja merkitysten tunteminen

Opiskelija

- tiedostaa ja huomioi kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden merkityksen
- tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin
- lukee ja analysoi kaunokirjallisuutta.

Erilaisten tekstien tulkitseminen ja tuottaminen

Opiskelija

- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi niiden ilmaisutapoja
- tuottaa ja tulkitsee tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa
- antaa ja vastaanottaa rakentavaa palautetta tuotetusta tekstistä
- muokkaa tuottamiaan tekstejä palautteen pohjalta.

Esiintymis- ja ryhmätyötaitojen kehittäminen

Opiskelija

- esittää sekä spontaanin että valmistellun esityksen ja havainnollistaa esitystään
- edistää ryhmän työskentelyä ja arvostaa muiden näkökantoja
- noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämis ehdotuksia • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, saame

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija

Erilaisissa vuorovaikutustilanteissa toimiminen saamen kielellä

Opiskelija

- viestii tilanteen ja kohderyhmän mukaisesti
- asettaa viestinnälleen tavoitteita
- perustelee mielipiteensä ja väitteensä
- toimii yhteistyö- ja ryhmätilanteissa
- esittelee alansa liittyviä ilmiöitä tai asioita alan käsitteistöä käyttäen
- ymmärtää kielen ja vuorovaikutuksen merkityksen työelämässä ja yhteiskunnassa.

Eri lähteistä hankittujen tekstien käyttäminen ja tekstin luotettavuuden arvioiminen

Opiskelija

- tuntee omalla alallaan ja työelämässä käytettyjä tekstejä ja medioita
- tulkitsee erilaisten tekstien tavoitteita ja olennaisia merkityksiä
- hyödyntää tietolähteitä ja arvioi niiden luotettavuutta
- tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta
- noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa käyttämiinsä lähteisiin.

Erilaisten tekstien tuottaminen saamen kielellä

Opiskelija

- viestii tavoitteellisesti ilmaistessaan tunteitaan, ajatuksiaan tai mielipiteitään
- tuottaa omaan alansa ja työelämään liittyviä tekstejä
- tuntee kirjoitetun kielen käytänteitä
- käyttää viestinnässään tarkoituksenmukaista tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

Kielen ja kirjallisuuden muotojen ja merkitysten tunteminen

Opiskelija

- tiedostaa ja huomioi kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden merkityksen
- tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin
- lukee ja analysoi kaunokirjallisuutta.

Erilaisten tekstien tulkitseminen ja tuottaminen saamen kielellä

Opiskelija

- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi niiden ilmaisutapoja
- tuottaa ja tulkitsee tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa
- antaa ja vastaanottaa rakentavaa palautetta tuotetusta tekstistä
- muokkaa tuottamiaan tekstejä palautteen pohjalta.

Esiintymis- ja ryhmätyötaitojen kehittäminen

Opiskelija

- esittää sekä spontaanin että valmistellun esityksen ja havainnollistaa esitystään
- edistää ryhmän työskentelyä ja arvostaa muiden näkökantoja
- noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämis ehdotuksia • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, romani

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija

Erilaisissa vuorovaikutustilanteissa toimiminen romanikielellä

Opiskelija

- viestii tilanteen ja kohderyhmän mukaisesti
- asettaa viestinnälleen tavoitteita
- perustelee mielipiteensä ja väitteensä
- toimii yhteistyö- ja ryhmätilanteissa
- esittelee alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita alan käsitteistöä käyttäen

- ymmärtää kielen ja vuorovaikutuksen merkityksen työelämässä ja yhteiskunnassa.

Eri lähteistä hankittujen tekstien käyttäminen ja tekstin luotettavuuden arvioiminen

Opiskelija

- tuntee omalla alallaan ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita
- tulkitsee erilaisten tekstien tavoitteita ja olennaisia merkityksiä
- hyödyntää tietolähteitä ja arvioi niiden luotettavuutta
- tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta
- noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa käyttämiinsä lähteisiin.

Erilaisten tekstien tuottaminen romanikielellä

Opiskelija

- viestii tavoitteellisesti ilmaistessaan tunteitaan, ajatuksiaan tai mielipiteitään
- tuottaa oman alansa ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä
- hallitsee kirjoitetun kielen käytänteitä
- käyttää viestinnässään tarkoituksenmukaista tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

Kielen ja kirjallisuuden muotojen ja merkitysten tunteminen

Opiskelija

- tiedostaa ja huomioi kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden merkityksen
- tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin
- lukee ja analysoi kaunokirjallisuutta.

Erilaisten tekstien tulkitseminen ja tuottaminen romanikielellä

Opiskelija

- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi niiden ilmaisutapoja
- tuottaa ja tulkitsee tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa
- antaa ja vastaanottaa rakentavaa palautetta tuotetusta tekstistä
- muokkaa tuottamiaan tekstejä palautteen pohjalta.

Esiintymis- ja ryhmätyötaitojen kehittäminen

Opiskelija

- esittää sekä spontaanin että valmistellun esityksen ja havainnollistaa esitystään
- edistää ryhmän työskentelyä ja arvostaa muiden näkökantoja
- noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämis ehdotuksia • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, viittomakieli

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija

Erilaisissa vuorovaikutustilanteissa toimiminen viittomakielellä

Opiskelija

- viestii tilanteen ja kohderyhmän mukaisesti
- asettaa viestinnälleen tavoitteita
- perustelee mielipiteensä ja väitteensä
- toimii yhteistyö- ja ryhmätilanteissa
- esittelee alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita alan käsitteistöä käyttäen

- ymmärtää kielen ja vuorovaikutuksen merkityksen työelämässä ja yhteiskunnassa.

Eri lähteistä hankittujen viitottujen tekstien käyttäminen ja tekstin luotettavuuden arvioiminen

Opiskelija

- tuntee omalla alallaan ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita
- tulkitsee erilaisten viitottujen tekstien tavoitteita ja olennaisia merkityksiä
- hyödyntää tietolähteitä ja arvioi niiden luotettavuutta
- tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita esitetyn ja nähdyn pohjalta
- noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa käyttämiinsä lähteisiin.

Erilaisten viitottujen tekstien tuottaminen

Opiskelija

- viestii tavoitteellisesti ilmaistessaan tunteitaan, ajatuksiaan tai mielipiteitään
- tuottaa oman alansa ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä
- tuottaa viittomakielen rakenteen mukaisia tekstejä
- käyttää viestinnässään tarkoituksenmukaista tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

Suomalaisen viittomakielen ja viittomakielisen kirjallisuuden muotojen ja merkitysten tunteminen

Opiskelija

- tiedostaa ja huomioi kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden merkityksen
- tutustuu viittomakielisen kirjallisuuden eri lajeihin
- katsoo ja analysoi viittomakielisiä tekstejä.

Erilaisten viitottujen tekstien tulkitseminen ja tuottaminen

Opiskelija

- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi niiden ilmaisutapoja
- tuottaa ja tulkitsee viitottuja tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa
- antaa ja vastaanottaa rakentavaa palautetta tuotetusta viitotusta tekstistä
- muokkaa tuottamiaan viitottuja tekstejä palautteen pohjalta.

Esiintymis- ja ryhmätyötaitojen kehittäminen

Opiskelija

- esittää sekä spontaanin että valmistellun esityksen ja havainnollistaa esitystään
- edistää ryhmän työskentelyä ja arvostaa muiden näkökantoja
- noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämis ehdotuksia • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi viittomakielisille

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija

Erilaisissa vuorovaikutustilanteissa toimiminen suomen kielellä käyttäen tarvittaessa tulkkausta

Opiskelija

- viestii tilanteen ja kohderyhmän mukaisesti
- asettaa viestinnälleen tavoitteita
- perustelee mielipiteensä ja väitteensä
- toimii yhteistyö- ja ryhmätilanteissa

- esittelee alansa liittyviä ilmiöitä tai asioita alan käsitteistöä käyttäen
- ymmärtää kielen ja vuorovaikutuksen merkityksen työelämässä ja yhteiskunnassa.

Eri lähteistä hankittujen tekstien käyttäminen ja tekstin luotettavuuden arvioiminen

Opiskelija

- tuntee omalla alallaan ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita
- tulkitsee erilaisten tekstien tavoitteita ja olennaisia merkityksiä
- hyödyntää tietolähteitä ja arvioi niiden luotettavuutta
- tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita kuullun tai tulkatun, luetun ja nähdyn pohjalta
- noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa käyttämiinsä lähteisiin.

Erilaisten tekstien tuottaminen suomen kielellä käyttäen tarvittaessa tulkkausta

Opiskelija

- viestii tavoitteellisesti ilmaistessaan tunteitaan, ajatuksiaan tai mielipiteitään
- tuottaa oman alansa ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä
- käyttää pääosin kielen perusrakenteita
- käyttää viestinnässään tarkoituksenmukaista tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

Kielen ja kirjallisuuden muotojen ja merkitysten tunteminen

Opiskelija

- tiedostaa ja huomioi kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden merkityksen
- tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin
- lukee ja analysoi kaunokirjallisuutta.

Erilaisten tekstien tulkitseminen ja tuottaminen

Opiskelija

- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi niiden ilmaisutapoja
- tuottaa ja tulkitsee tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa
- antaa ja vastaanottaa rakentavaa palautetta tuotetusta tekstistä
- muokkaa tuottamiaan tekstejä palautteen pohjalta.

Esiintymis- ja ryhmätyötaitojen kehittäminen

Opiskelija

- esittää sekä spontaanin että valmistellun esityksen käyttäen tarvittaessa tulkkausta ja havainnollistaa esitystään
- edistää ryhmän työskentelyä ja arvostaa muiden näkökantoja
- noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämis ehdotuksia • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, opiskelijan oma äidinkieli

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija

Erilaisissa vuorovaikutustilanteissa toimiminen omalla äidinkielellä

Opiskelija

- viestii tilanteen ja kohderyhmän mukaisesti
- asettaa viestinnälleen tavoitteita
- perustelee mielipiteensä ja väitteensä
- toimii yhteistyö- ja ryhmätilanteissa
- esittelee alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita alan käsitteistöä käyttäen

- ymmärtää kielen ja vuorovaikutuksen merkityksen työelämässä ja yhteiskunnassa.

Eri lähteistä hankittujen tekstien käyttäminen ja tekstin luotettavuuden arvioiminen Opiskelija

- tuntee omalla alallaan ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita
- tulkitsee erilaisten tekstien tavoitteita ja olennaisia merkityksiä
- hyödyntää tietolähteitä ja arvioi niiden luotettavuutta
- tekee muistiinpanoja ja tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta
- noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa käyttämiinsä lähteisiin.

Erilaisten tekstien tuottaminen omalla äidinkielellä Opiskelija

- viestii tavoitteellisesti ilmaistessaan tunteitaan, ajatuksiaan tai mielipiteitään
- tuottaa oman alansa ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä
- hallitsee kirjoitetun kielen käytänteitä
- käyttää viestinnässään tarkoituksenmukaista tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

Kielen ja kirjallisuuden muotojen ja merkitysten tunteminen Opiskelija

- tiedostaa ja huomioi kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden merkityksen
- tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin
- lukee ja analysoi kaunokirjallisuutta.

Erilaisten tekstien tulkitseminen ja tuottaminen omalla äidinkielellä Opiskelija

- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi niiden ilmaisutapoja
- tuottaa ja tulkitsee tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa
- antaa ja vastaanottaa rakentavaa palautetta tuotetusta tekstistä
- muokkaa tuottamiaan tekstejä palautteen pohjalta.

Esiintymis- ja ryhmätyötaitojen kehittäminen Opiskelija

- esittää sekä spontaanin että valmistellun esityksen ja havainnollistaa esitystään
- edistää ryhmän työskentelyä ja arvostaa muiden näkökantoja
- noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämis ehdotuksia • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi toisena kielenä

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija

Erilaisissa vuorovaikutustilanteissa toimiminen

Opiskelija

- viestii tilanteen ja kohderyhmän mukaisesti
- asettaa viestinnälleen tavoitteita
- perustelee mielipiteensä ja väitteensä ymmärrettävästi
- toimii yhteistyö- ja ryhmätilanteissa
- esittelee alaansa liittyviä ilmiöitä tai asioita tarkoituksenmukaista alan käsitteistöä käyttäen

- ymmärtää kielen ja vuorovaikutuksen merkityksen työelämässä ja yhteiskunnassa
- kehittää suomen kielen taitoaan tavoitteellisesti.

Eri lähteistä hankittujen tekstien käyttäminen ja tekstin luotettavuuden arvioiminen

Opiskelija

- tuntee omalla alallaan ja työelämässä käytettyjä tekstilajeja ja medioita
- tunnistaa erilaisten tekstien tavoitteita ja olennaisia merkityksiä
- hyödyntää tietolähteitä ja arvioi niiden luotettavuutta
- tekee muistiinpanoja ja tiivistää keskeisiä ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta
- noudattaa tekijänoikeuksia asianmukaisesti.

Erilaisten tekstien tuottaminen

Opiskelija

- viestii tavoitteellisesti ilmaistessaan tunteitaan, ajatuksiaan tai mielipiteitään
- tuottaa oman alansa ja työelämän tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä
- käyttää pääosin kielen perusrakenteita
- käyttää kirjoitetun kielen käytänteitä tarkoituksenmukaisesti
- käyttää viestinnässään tarkoituksenmukaista tieto- ja viestintäteknologiaa sekä monilukutaitoaan.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

Kielen ja kirjallisuuden muotojen ja merkitysten tunteminen

Opiskelija

- tiedostaa ja huomioi kielellisen, kulttuurisen ja identiteettien moninaisuuden merkitystä
- tutustuu kirjallisuuden eri lajeihin
- lukee suomenkielistä kirjallisuutta.

Erilaisten tekstien tulkitseminen ja tuottaminen

Opiskelija

- tutustuu eri tekstilajeihin ja analysoi niiden ilmaisutapoja
- tuottaa ja tulkitsee tekstejä yksin ja yhdessä muiden kanssa
- antaa ja vastaanottaa rakentavaa palautetta tuotetusta tekstistä
- muokkaa tuottamiaan tekstejä palautteen pohjalta.

Esiintymis- ja ryhmätyötaitojen kehittäminen

Opiskelija

- esittää sekä spontaanin että valmistellun esityksen ja havainnollistaa esitystään
- edistää ryhmän työskentelyä ja arvostaa muiden näkökantoja
- noudattaa työelämän kokous- ja neuvottelukäytäntöjä.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämis ehdotuksia • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija

Toisen kotimaisen kielen käyttäminen työhön liittyvissä erilaisissa vuorovaikutustilanteissa

Opiskelija

- selviytyy rutiininomaisista päivittäiseen elämään liittyvistä vuorovaikutustilanteista
- tulkitsee alaansa liittyviä suppeita tekstejä
- tuottaa lyhyitä viestejä käyttäen alaan liittyvää sanastoa.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

Toisella kotimaisella kielellä viestiminen työelämän vuorovaikutustilanteissa

Opiskelija

- selviytyy päivittäisissä työhön liittyvissä vuorovaikutustilanteissa
- ilmaisee itseään tilanteen mukaan käyttäen ruotsin kielelle ja kulttuurille ominaisia ilmaisuja
- tuottaa alansa liittyviä tekstejä
- valikoi ja hyödyntää erilaisia tietolähteitä toisella kotimaisella kielellä.

Kansalliskielten ja kulttuurien merkityksen ymmärtäminen kulttuurisesti moninaisessa Suomessa

Opiskelija

- ymmärtää ja huomioi ruotsin kielen aseman kansalliskielenä ja sen merkityksen kulttuurisesti moninaisessa Suomessa
- ymmärtää ruotsin kielen ja kulttuurin merkityksen pohjoismaisessa yhteistyössä.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämis ehdotuksia • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä

Pakolliset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

Vieraan kielen käyttäminen erilaisissa vuorovaikutustilanteissa

Opiskelija

- selviytyy suullisista vuorovaikutustilanteista
- tuottaa vuorovaikutuksessa tarvittavia tekstejä
- keskustele tyotehtävistään
- tuottaa alaansa liittyviä tekstejä
- tulkitsee alaansa liittyviä tekstejä

- arvioi ja kehittää kielitaitoaan.

Tiedon hakeminen erilaisista vieraskielisistä lähteistä

Opiskelija

- hakee toiminnassaan tarpeellista vieraskielistä tietoa eri lähteistä
- arvioi ja valikoi tietoa tarkoituksenmukaisuuden, luotettavuuden ja ajantasaisuuden kannalta.

Kielellisesti ja kulttuurisesti monimuotoisessa ympäristössä toimiminen

Opiskelija

- tuntee opiskelemaisensa kielen ja kulttuurin vaikutuksen vuorovaikutustilanteeseen
- viestii monikielisessä ja kulttuurisessa ympäristössä
- kohtaa ihmiset yhdenvertaisesti ja arvostaen.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

Vieraalla kielellä viestiminen työelämän tilanteissa

Opiskelija

- selviytyy monenlaisista työhön liittyvistä vuorovaikutustilanteista
- ilmaisee itseään tilanteen edellyttämällä tavalla.

Aktiivisena kansalaisena toimiminen vieraskielisissä yhteyksissä

Opiskelija

- toimii aktiivisena kansalaisena vierasta kieltä käyttäen
- viestii vieraalla kielellä työssä ja arkielämässä ymmärtäen oikeutensa ja velvollisuutensa
- ottaa toiminnassaan huomioon eri kulttuurien keskeiset piirteet.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämis ehdotuksia • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

Toiminta digitaalisessa ympäristössä

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija

Tieto- ja viestintätekniisten laitteiden valinta ja käyttö

Opiskelija

- valitsee käyttötarkoituksenmukaiset laitteet ja sovellukset
- käyttää tarkoituksenmukaisia digitaalisia laitteita

Digitaalisten palveluiden ja sovellusten käyttö

Opiskelija

- hakee, käsittelee ja jakaa eri muotoista tietoa
- arvioi digitaalisen sisällön luotettavuutta
- käyttää yleisimpiä tekstinkäsittely-, taulukkolaskenta- ja esitysgrafiikkasovelluksia
- käyttää tarkoituksenmukaisia digitaalisia palveluita ja sovelluksia työtehtävissään

Vastuullinen ja turvallinen toiminta

Opiskelija

- noudattaa tietosuoja- ja tietoturvaohjeistusta
- suojaa henkilökohtaisia tietojaan ja yksityisyyttään
- tunnistaa tyypillisimpiä kyber- ja tietoturvauhkia
- käyttää viestipalveluita ja sosiaalisen median palveluita vastuullisesti
- käyttää ja jakaa digitaalisia sisältöjä noudattaen tekijänoikeuksia
- tunnistaa digitaalisten laitteiden ja sovellusten käytön vaikutuksia terveyteen ja hyvinvointiin

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

Digitaalisten ympäristöjen ja sovelluksien hyödyntäminen

Opiskelija

- tunnistaa työnsä kannalta keskeisiä verkkoyhteisöjä
- hyödyntää yhteisöllisen työskentelyn alustoja ja palveluita
- rakentaa ammatillista verkkoidentiteettiään

Digitaalisten sisältöjen tuottaminen ja jakaminen

Opiskelija

- tuottaa ja jakaa vastuullisesti digitaalista aineistoa ammattiinsa liittyvissä verkostoissa
- käyttää tai muokkaa sisältöjä huomioiden käyttö- ja tekijänoikeudet

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämis ehdotuksia • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

Taide ja luova ilmaisu

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija

Kulttuurien ja taiteen merkityksen tunnistaminen hyvinvoinnille

Opiskelija

- hyödyntää kulttuurien ja taiteen eri muotoja työssään
- tunnistaa esimerkkejä paikallisesta ja kansallisesta kulttuurista ja taiteesta
- tunnistaa taiteen ja kulttuurin vaikutuksia hyvinvoinnille.

Itsensä ilmaisu taiteen ja luovan ilmaisun keinoin

Opiskelija

- kehittää omaa luovaa ilmaisuaan
- ilmaisee itseään taiteen ja luovan ilmaisun keinoin itsenäisesti tai yhteistyössä muiden kanssa.

Luova itsensä ilmaisu kirjoittamalla

Opiskelija

- kokeilee luovan kirjoittamisen erilaisia tapoja
- hyödyntää kirjoittaessaan erilaisia kuvitteellisia tekstejä
- käyttää kaunokirjallisuutta työnsä tukena.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

Tiedon havainnointi ja kerääminen kulttuuriympäristöstä ja sen ilmiöistä

Opiskelija

- havainnoi kulttuuriympäristöään
- kerää tietoa kulttuuriympäristönsä ilmiöistä valitsemastaan näkökulmasta.

Teoksen, tuotteen tai palvelun toteutuksen suunnitleminen ja kokeileminen luovan ilmaisun keinoin

Opiskelija

- suunnittelee teoksen, tuotteen tai palvelun käyttäen luovan ilmaisun keinoja
- kokeilee teoksen, tuotteen tai palvelun toteuttamista luovan ilmaisun keinoin.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämissuhteita • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

2.27. Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 6 osp (106728)

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija

Perusmatematiikan käyttö työ- ja arkielämässä

Opiskelija

- laskee peruslaskutoimitukset kokonais-, desimaali- ja murtoluvuilla

- laskee prosenttilaskut
- tekee talousmatematiikan laskelmia (tulot, menot, korot, lainat ja verot)
- toteuttaa mittayksiköiden muunnoksia
- ratkaisee ensimmäisen asteen yhtälöitä
- laskee tavanomaisimpia pinta-ala- ja tilavuuslaskutoimituksia
- laskee mittakaavaan liittyviä laskutoimituksia
- hyödyntää suorakulmaisen kolmion geometriaa käytännön ongelmien ratkaisemisessa.

Loogisen päättelykyvyn, matemaattisten menetelmien ja apuvälineiden käyttö matemaattisten ongelmien ratkaisemiseen

Opiskelija

- mallintaa yksinkertaisia ongelmia ensimmäisen ja vaillinaisen toisen asteen yhtälöillä, ratkaisee ne ja tulkitsee saatuja tuloksia
- käyttää laskinta, taulukkolaskentaohjelmaa ja muita apuvälineitä ongelmien ratkaisemiseen
- etsii taulukoista ja kuvaajista ongelmien ratkaisemisessa tarvittavaa tietoa
- käsittelee ja havainnollistaa tilastollisia aineistoja
- määrittää ja tulkitsee tunnuslukuja (keskiarvon, moodin ja mediaanin) tilastollisista aineistoista
- havaitsee suureiden välisiä riippuvuuksia ja verrannollisuuksia.

Tulosten oikeellisuuden, suuruusluokan ja käytetyn ratkaisumenetelmän arviointi

Opiskelija

- varmistaa laskelmien oikeellisuuden
- varmistaa, että tuloksen yksikkö ja numerotarkkuus on mielekäs
- arvioi käytetyn ratkaisumenetelmän käyttökelpoisuutta.

Matemaattisen osaamisen arviointi ja merkityksen tunnistaminen

Opiskelija

- tunnistaa omat vahvuutensa ja kehittämiskohteensa matemaattisessa osaamisessaan
- tunnistaa matematiikan merkityksen työvälineenä työ- ja arkielämässä.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

Matemaattisten ongelmien ratkaiseminen päättelemällä, yhtälöillä ja kuvaajien avulla

Opiskelija

- hyödyntää toisen asteen yhtälöitä, yhtälöpareja, taulukoita ja kuvaajia matemaattisten ongelmien ratkaisemisessa
- tunnistaa eksponentiaalisen mallin ja ratkaisee yksinkertaisen eksponenttiyhtälön
- hyödyntää suora- ja vinokulmaisen kolmion trigonometriaa matemaattisten ongelmien ratkaisemisessa.

Matemaattisen tiedon hankinta, ryhmittely ja tulkinta

Opiskelija

- käyttää tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä matemaattisen tiedon tunnistamiseen ja vertailuun
- tunnistaa normaalijakauman käsitteen ja graafisen esityksen
- kerää, ryhmittelee ja analysoi taulukoitua ja graafista tietoa eri lähteistä.

Informaation tuottaminen tilastoaineistosta ja todennäköisyyksien laskenta

Opiskelija

- tuottaa ja tulkitsee tilastoaineistosta keskiluvut ja keskihajonnan sekä diskreetin jakauman odotusarvon
- tunnistaa todennäköisyyslaskennan merkityksen ja laskee todennäköisyyksiä.

Ratkaisujen oikeellisuuden ja tulosten suurusluokan arviointi

Opiskelija

- varmistaa matemaattisten ratkaisujen oikeellisuuden
- päättelee matemaattisten ratkaisujen tuloksen suurusluokan.

Talousmatematiikan soveltaminen

Opiskelija

- tekee kustannus- ja kannattavuusvertailuja
- tekee kustannus- ja kannattavuusvertailujen pohjalta johtopäätöksiä.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämis ehdotuksia • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija

Fysiikan käsitteiden ja suureiden välisten riippuvuuksien tunnistaminen ja laskutoimituksien tekeminen

Opiskelija

- kuvaa ja perustelee tavanomaisia fysiikan ilmiöitä (liike, voima, energia, lämpö ja sähkö) keskeisillä käsitteillä
- yhdistää tavanomaiset fysiikan ilmiöihin liittyvät ominaisuudet ja suureet toisiinsa
- ratkaisee yksinkertaisia tasaiseen liikkeeseen ja energiaan liittyviä laskutehtäviä.

Kemian käsitteiden ja suureiden välisten riippuvuuksien tunnistaminen ja laskutoimituksien tekeminen

Opiskelija

- kuvaa ja perustelee tavanomaisia kemian ilmiöitä (alkuaineet ja yhdisteet, seokset, kemialliset reaktiot ja sidokset, hapettuminen ja pelkistyminen sekä hapot ja emäkset) keskeisillä käsitteillä
- yhdistää tavanomaiset kemian ilmiöihin liittyvät ominaisuudet ja suureet toisiinsa
- ratkaisee yksikertaisia ainemääriä ja pitoisuuteen liittyviä laskutehtäviä.

Kemian ja fysiikan taitojen soveltaminen ja osaaminen työ- ja arkielämässä

Opiskelija

- tunnistaa, mihin fysiikkaa ja kemiaa tarvitaan työ- ja arkielämässä
- tunnistaa, mitä fysiikan lainalaisuuksia ja turvallisuusnäkökohtia tulisi huomioida työ- ja arkielämässä
- ottaa huomioon työ- ja arkielämässä käytettävien kemiallisten aineiden ominaisuudet ja mahdolliset ympäristöriskit
- tunnistaa ilmiöiden ja aineiden ympäristövaikutuksia
- hyödyntää kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteita
- käsittelee kemiallisia aineita vaarantamatta omaa, muiden tai ympäristön turvallisuutta
- tunnistaa omat vahvuutensa ja kehittämiskohteensa fysiikan ja kemian osaamisessaan

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

Fysikaalisiin ja kemiallisiin ilmiöihin liittyvien kokeellisten mittausten tekeminen ja havainnointi

Opiskelija

- tekee kokeellisia mittauksia ja havainnoi mekaniikan ja energian ilmiöitä ja niiden lainalaisuuksia käyttäen soveltuvia menetelmiä ja välineitä
- tekee kokeellisia mittauksia ja havainnoi happoihin ja emäksiin, hapettumiseen ja pelkistymiseen sekä orgaaniseen kemiaan liittyviä kemiallisia ilmiöitä ja niiden lainalaisuuksia käyttäen soveltuvia menetelmiä ja välineitä.

Kokeellisten mittaustulosten käsittely ja havaintojen analysointi

Opiskelija

- esittää keskeiset mittaustulokset taulukoilla ja graafisilla esityksillä
- käsittelee mittaustuloksia matemaattisilla menetelmillä ja mallintaa havaitsemiaan ilmiöitä
- määrittelee mahdollisia mittaustulosten virhetekijöitä ja ilmoittaa tuloksen tarkoituksenmukaisella tarkkuudella
- arvioi mittaustulosten luotettavuutta
- tekee mittaustuloksista johtopäätöksiä.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämis ehdotuksia • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

2.28. Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen, 9 osp (106729)

Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija

Suomalaisessa yhteiskunnassa toimiminen

Opiskelija

- tuntee kansalaisen perusoikeudet ja velvollisuudet

- noudattaa tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden periaatteita
- toimii aktiivisena kansalaisena sekä käyttää monipuolisia vaikuttamisen tapoja.

Yhteiskunnan palvelujen käyttö ja kuluttajana toimiminen

Opiskelija

- tuntee ja osaa käyttää yhteiskunnan palveluja
- tunnistaa oikeutensa ja velvollisuutensa kuluttajana
- toimii vastuullisena kuluttajana
- hankkii tarvitsemaansa tietoa kuluttaja-asioissa.

Oman talouden suunnittelu ja talouteen liittyvien riskien arviointi

Opiskelija

- arvioi ja tunnistaa taloudelliseen tilanteeseensa vaikuttavia tekijöitä
- seuraa tulojaan ja menojaan
- suunnittelee hankintoja
- vertailee erilaisia rahoitusvaihtoehtoja
- asettaa henkilökohtaisia taloudellisia tavoitteita
- ennakoii talouteensa vaikuttavia riskitekijöitä erilaisissa elämäntilanteissa.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

Yhteiskunnallinen osallistuminen ja vaikuttaminen

Opiskelija

- hakee tietoa yhteiskunnallisista vaikuttamismahdollisuuksista
- seuraa yhteiskunnallista päätöksentekoa
- osallistuu yhteiskunnalliseen vaikuttamiseen.

Alan yhteiskunnallisen merkityksen arvioiminen

Opiskelija

- seuraa alan yhteiskunnallista keskustelua
- arvioi alansa merkitystä yhteiskunnassa ja tulevaisuuden näkymiä.

Kansantalouden perusasiat ja keskeiset toimijat

Opiskelija

- seuraa taloutta koskevaa uutisointia
- tunnistaa yhteiskunnallisen ja taloudellisen tilanteen kehityksen merkityksen yleisesti ja oman alan työpaikkoihin ja työllistymiseen
- ymmärtää kansantalouden perusasiat, -käsitteet ja keskeiset toimijat.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämis ehdotuksia • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

Työelämässä toimiminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija

Alan työmarkkinoiden tilanteen ja osaamistarpeiden selvittäminen

Opiskelija

- selvittää alan työmarkkinoiden tilannetta
- tuntee työmarkkinajärjestelmän keskeiset periaatteet
- tietää alansa keskeiset ammatilliset verkostot
- tunnistaa alansa eri työtehtävissä tarvittavaa osaamista.

Työsopimuksen solmiminen työnantajan kanssa

Opiskelija

- perehtyy oman alansa työehtoihin ja keskeiseen työlainsäädäntöön
- tarkistaa työsopimuksen sisällön käyttäen tarvittaessa asiantuntija-apua.

Työyhteisön osana toimiminen

Opiskelija

- 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 kulttuurisesti moninaista työyhteisöä.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

Työyhteisön jäsenenä toimiminen

Opiskelija

- tunnistaa oman roolinsa työyhteisön jäsenenä
- työskentelee työpaikan toimintakulttuurin mukaisesti
- noudattaa sovittuja toimintatapoja ja kehittää omia toimintatapojaan.

Työelämän erilaisissa vuorovaikutus- ja ryhmätilanteissa toimiminen

Opiskelija

- toimii rakentavasti erilaisissa työelämän vuorovaikutustilanteissa
- kehittää vuorovaikutustaitojaan saamansa palautteen mukaisesti
- toimii erilaisissa ryhmätilanteissa oman työtehtävänsä ja työpaikan toimintakulttuurin mukaisesti
- käyttää tarkoituksenmukaista psykologista tietoa oman ja työyhteisön hyvinvoinnin edistämiseksi.

Alan työtehtävien selvittäminen kansallisilla ja kansainvälisillä työmarkkinoilla

Opiskelija

- etsii itsenäisesti tietoa oman alansa työpaikoista kansallisilla ja kansainvälisillä työmarkkinoilla
- löytää itselleen soveltuvia työpaikkoja kansallisilta ja kansainvälisiltä työmarkkinoilta.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämis ehdotuksia • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

Opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiudet

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija

Omien kiinnostuksen kohteiden, mahdollisuuksien ja tuen tarpeiden tunnistaminen

Opiskelija

- seuraa oman oppimisensa edistymistä ja osaamisensa hankkimista tunnistuen mahdollisen tuen tarpeen
- tunnistaa kiinnostuksensa kohteita ja omia ammatillisia mahdollisuuksiaan
- selvittää ja tunnistaa omia vahvuuksiaan, valmiuksiaan ja kehittämiskohteitaan
- arvioi omaa oppimistaan ja osaamistaan säännöllisesti.

Tutkintoa ja uraa koskevien valintojen tekeminen

Opiskelija

- 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 työelämään sijoittumista ja omaa urasuunnitelmaa
- seuraa tutkinnon suorittamisen edistymistä
- käyttää tarkoituksen mukaisia oppimisympäristöjä osaamisensa hankkimisessa.

Tiedon hankkiminen erilaisista jatkokoulutusmahdollisuuksista ja koulutustarjonnasta tutkinnon suorittamisen aikana

Opiskelija

- käyttää jatkokoulutukseen ja tulevaisuuden suunnitteluun tarvittavia tietolähteitä, ohjauspalveluja ja hakujärjestelmiä
- hankkii tietoa itselleen sopivista jatkokoulutuksen vaihtoehdoista ja tekee urasuunnitelman
- perehtyy jatkokoulutuksen pääsyvaatimuksiin, hakumenettelyyn ja valintakriteereihin.

Työllistymiseen ja oman osaamisen esittelyyn valmistautuminen tutkinnon suorittamisen aikana

Opiskelija

- perehtyy työelämän tarjoamiin mahdollisuuksiin, työympäristöihin, ja kartoittaa itselleen sopivia uravaihtoehtoja
- tekee omaa osaamistaan ja vahvuuksiaan näkyväksi työnhakua varten ja esittelee osaamistaan kattavasti
- hakee työpaikkoja ja hyödyntää hakujärjestelmiä ja -menetelmiä
- päivittää urasuunnitelmaansa työllistymistä varten.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämis ehdotuksia • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija

Yrityksen tavoitteiden mukaisesti toimiminen

Opiskelija

- ymmärtää yritystoiminnan merkityksen yhteiskunnassa
- toimii asiakaslähtöisesti ja taloudellisesti
- ymmärtää oman toimintansa merkityksen osana työyhteisöä.

Liikeidean ja sen toteuttamismahdollisuuksien arvioiminen

Opiskelija

- ideoi liikeidean asiakkaiden tarpeet huomioiden
- löytää yrityksen perustamista tukevat keskeiset palvelut ja tietolähteet
- selvittää liikeidean toteuttamiseksi tarvittavia verkostoja
- arvioi liikeidean toteuttamisen taloudellisia edellytyksiä
- arvioi omia valmiuksiaan toimia yrittäjänä
- selvittää yritystoiminnan riskejä ja mahdollisuuksia.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämis ehdotuksia • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

Työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitäminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija

Terveydestä ja toimintakyvystä huolehtiminen

Opiskelija

- 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, nikotiinittomuuden 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.

Toimintaympäristön ja toiminnan turvallisuuden ja terveellisyyden arvioiminen

Opiskelija

- toimii sovittujen turvallisuutta ja terveyttä edistävien toimintaohjeiden mukaisesti yhteistyössä muiden kanssa ja arvioi toimintatapojensa kehittämistarpeita
- ottaa työssään monipuolisesti huomioon oman ammatinsa kuormittavuustekijät ja edistää työkykyään
- selvittää ergonomian vaikutukset työkykyyn erilaisissa työympäristöissä.

Opiskelu- ja työkyvyn sekä hyvinvoinnin edistäminen liikunnan avulla

Opiskelija

- hakee monipuolisesti tietoa liikkumisen hyödyistä ja vaatimuksista terveydelle sekä opiskelu- ja työkyvylle ja ottaa tiedot huomioon fyysistä toimintakykyä edistävässä suunnitelmassaan huomioiden myös alakohtaiset vaatimukset opiskelu- ja työkyvyn ylläpitoon
- kehittää opiskelu- ja työkyvyn vaatimia fyysisiä ominaisuuksiaan ja ergonomiataitojaan
- liikkuu parhaansa yrittäen kaikissa liikuntatilanteissa edistäen opiskelu- ja työkykyään.

Tapaturmien syntymisen ehkäiseminen ja ensiavun antaminen

Opiskelija

- toimii huolellisesti ja ehkäisee tapaturmien syntymistä
- antaa ensiapua ja hakee oikea-aikaisesti lisäapua
- estää toiminnallaan lisätapaturmien syntymistä.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

Työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitäminen ja edistäminen liikunnan avulla

Opiskelija

- 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.

Oppilaitosyhteisön ja opiskelijoiden hyvinvoinnin ja osallisuuden edistäminen

Opiskelija

- toimii aktiivisesti opiskelijaryhmän jäsenenä sekä suunnittelee ja osallistuu opiskelijoiden järjestämiin liikunta- ja muihin tapahtumiin ja tilaisuuksiin hyvinvointia ja osallisuutta edistävästi.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämissuhteita • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

Kestävän kehityksen edistäminen

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija

Kestävän kehityksen periaatteet

Opiskelija

- tietää kestävän kehityksen ekologisen, taloudellisen, sosiaalisen ja kulttuurisen kestävyiden keskeiset tavoitteet ja näiden kytkeytymisen toisiinsa
- hahmottaa ihmisen toiminnan merkityksen ilmastomuutokseen
- ymmärtää luonnon monimuotoisuuden merkityksen ja tunnistaa luonnonvarojen kestävän käytön välttämättömyyden kansallisesti ja globaalisti
- tunnistaa kestävän kehityksen toimintatapoja omassa elämässään ja työssään.

Hiilineutraalisuus ja kiertotalous

Opiskelija

- ymmärtää hiilineutraalisuuden ja kiertotalouden periaatteet
- tunnistaa tuotteen tai palvelun energia- ja materiaalitehokkuuden.

Toiminnan eettiset näkökulmat

Opiskelija

- tunnistaa työhön sisältyviä eettisiä valintoja
- arvioi omia ja muiden ratkaisuja eettisesti.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija

Kestävän kehityksen arviointi

Opiskelija

- perehtyy työpaikan tai alan toimintaan kestävän kehityksen näkökulmista
- arvioi työpaikan tai alan kestävään kehitykseen vaikuttavia tekijöitä
- tekee ehdotuksia kestävän kehityksen kehittämiskohteista.

Kestävän kehityksen toimintatapojen suunnittelu

Opiskelija

- määrittelee tavoitteet kestävän kehityksen edistämiseen ja ongelmien ratkaisemiseen työpaikallaan tai alallaan
- valitsee kestävästä kehityksestä edistävät keinot ja toimintatavat
- aikatauluttaa tehtävät ja määrittää resurssit
- suunnittelee tarvittavan yhteistyön.

Kestävän kehityksen aktiivisena toimijana toimiminen

Opiskelija

- toteuttaa kestävän kehityksen toimintatapoja työpaikallaan tai alallaan
- toimii kestävän kehityksen esimerkkinä ja kannustaa muita kestävän kehityksen toimintaan
- viestii toimintatapojen muutostarpeista.

Kestävän kehityksen toiminnan onnistumisen arvioiminen

Opiskelija

- arvioi toimintatapojen tai tuotosten muuttumista työpaikallaan tai alallaan
- esittää kehittämistarpeita kestävän kehityksen edistämiseen tulevaisuudessa.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• tarvitsee ajoittain tukea rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa asianmukaisesti • tuntee osa-alueen sisältämiä peruskäsitteitä ja tietoja • käyttää perustietoa kaavamaisesti • arvioi suoriutumistaan
Tyydyttävä 2	• toimii pääosin omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tutuissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • tuntee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää perustietoa tarkoituksenmukaisesti • arvioi suoriutumistaan ja tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Hyvä 3	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti • ratkaisee tavanomaisia ongelmatilanteita • hallitsee osa-alueen keskeiset käsitteet ja tiedot • käyttää tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan ja tekee ehdotuksia toimintansa kehittämiseksi
Hyvä 4	• toimii omatoimisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita käyttäen monipuolisia tapoja • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot sekä tunnistaa siihen liittyviä erityispiirteitä • soveltaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• toimii omatoimisesti ja suunnitelmallisesti rutiininomaisissa ja vaihtelevissa tilanteissa • toimii vaihtelevissa vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti ja rakentavasti • ratkaisee ongelmatilanteita monipuolisilla tavoilla ja tekee kehittämissuhteita • hallitsee osa-alueen käsitteet ja tiedot laaja-alaisesti ja syvällisesti • soveltaa tietoa monipuolisesti, perustellusti ja kriittisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseksi

4. Osaamisen arviointi

Ammatilliset tutkinnon osat arvioidaan asteikolla 1–5 tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten ja arviointikriteerien mukaisesti. Opiskelijan osaaminen arvioidaan tutkinnon osittain. Tutkinnon osan arvosana määräytyy sen mukaan, mille arviointiasteikon tasolle opiskelijan osaaminen kokonaisuutena parhaiten sijoittuu.

Niissä ammatillisissa tutkinnon osissa, joissa ei ole kriteereitä arvosanoille 2 ja 4:

- Tyydyttävä 2 = Opiskelijan osaamisen taso ylittää selkeästi tyydyttävä 1-tason, mutta ei yllä hyvä 3-tasolle.
- Hyvä 4 = Opiskelijan osaamisen taso ylittää selkeästi hyvä 3-tason, mutta ei yllä kiitettävä 5-tasolle.

Yhteiset tutkinnon osat arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty. Yhteisten tutkinnon osien osa-alueet arvioidaan asteikolla 1–5 osa-alueen osaamistavoitteiden ja arviointikriteerien mukaisesti. Yhteisen tutkinnon osan osa-alueen arvosana määräytyy sen mukaan, mille arviointiasteikon tasolle opiskelijan osaaminen kokonaisuutena parhaiten sijoittuu.

5. Ammatinharjoittamisesta johtuvat erityissäännökset

Merenkulkualan ammattipätevyys

Aluksen miehityksestä ja laivaväen pätevyydestä 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 alan 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.

6. Asiakaspalvelun osaamisala

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.

7. Ruokapalvelun osaamisala

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.

8. Liite 1. Arvoperusta

Ammatillisen koulutuksen tuottama osaaminen uudistaa ja kehittää yksilöitä, työelämää ja yhteiskuntaa. Ammatillinen koulutus antaa valmiuksia yksilöille ja yhteisöille tehdä ratkaisuja eettisen ja kriittisen pohdinnan, toisen asemaan asettumisen ja tietoon perustuvan harkinnan avulla. Osallisuus, aktiivinen toimijuus ja yhteisöllisyys korostuvat ammatillisen koulutuksen toiminnassa.

Ammatillinen koulutus edistää tasa-arvoa ja yhdenvertaisuutta sekä hyvinvointia ja demokratiaa. Ihmisoikeuksien kunnioittaminen, suvaitsevaisuus, erilaisuus ja kulttuurinen moninaisuus nähdään rikkautena ja ne toteutuvat koulutuksessa. Avoimuus luo turvallisuutta ja luottamusta.

Ammatillinen koulutus perustuu työelämän osaamistarpeisiin ja tarjoaa opiskelijan tavoitteisiin ja elämäntilanteeseen sopivia osaamisen kehittämisen tapoja. Toimintaympäristöjen muuttuessa ammatit muuttuvat ja jokaisen vastuu osaamisensa kehittämisestä korostuu. Ammatillinen koulutus vastaa yksilöiden, työelämän ja yhteiskunnan osaamistarpeiden muutoksiin joustavasti ja vaikuttavasti.

Ammatillisessa koulutuksessa ymmärretään kestävän elämäntavan välttämättömyys ja rakennetaan osaamisperustaa ympäristön ja kansalaisten hyvinvointia edistävälle taloudelle. Ammatillinen koulutus lisää ymmärrystä luonnonvarojen kestävästä käytöstä, ilmastonmuutoksen hillinnästä ja siihen sopeutumisesta sekä luonnon monimuotoisuuden säilyttämisestä. Turvallinen työskentely, yrittäjämäinen asenne ja talouden hallinta ovat osa ammattitaitoa. Kansainvälistyminen ja globaali vastuu vahvistuvat.

Arvoperusta toteutuu ammatillisen koulutuksen toimintakulttuurissa, osaamisen hankkimisessa ja osoittamisessa sekä oppimisympäristöissä.

9. Liite 2. Luvat ja pätevyudet

Tutkinnossa edellytyksenä on, että opiskelija suorittaa säädösperusteiset sekä työelämän edellyttämät luvat ja pätevyudet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa ja osaamistavoitteissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.