Tredu, Ravintola- ja catering-alan perustutkinto (OPH-7399-2025, 1.8.2026)

Tredu, Ravintola- ja catering-alan perustutkinto (OPH-7399-2025, 1.8.2026)

Tredun Ravintola- ja catering-alan perustutkinto antaa monipuoliset tiedot ja taidot ruoanvalmistus-, tarjoilu-, myynti- ja asiakaspalvelutehtäviin. Tredussa voit opiskella joko kokiksi tai tarjoilijaksi.

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon laajuus on 180 osaamispistettä. Tutkinto muodostuu ammatillisista tutkinnon osista (145 osaamispistettä) ja yhteisistä tutkinnon osista (35 osaamispistettä). Ammatillisiin opintoihin kuuluu yksi kokeille ja tarjoilijoille yhteinen pakollinen tutkinnon osa, Ravitsemispalveluissa toimiminen (20 osaamispistettä), kaksi osaamisalan (kokki/tarjoilija) pakollista tutkinnon osaa (yhteensä 65 osaamispistettä) ja valinnaisia tutkinnon osia 60 osaamispistettä.

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto sisältää kaksi osaamisalaa:

Ruokapalvelun osaamisala (kokki)

Kokin ammatti on ruoanvalmistusta ja asiakaspalvelua. Kokki tuntee raaka-aineet, suunnittelee ja valmistaa maukkaita annoksia, huolehtii esillepanosta ja keittiön puhtaudesta. Hän tuntee ravitsemussuositukset ja erityisruokavaliot sekä toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti.

Kokki vastaa myös asiakkaiden viihtyvyydestä, turvallisuudesta ja tyytyväisyydestä sekä järjestää juhla- ja edustustilaisuuksia asiakkaiden toiveiden mukaan. Ammatissa korostuvat tarkka makuaisti, kädentaidot, luovuus ja mielikuvitus. Työssä tarvitaan myös paineensietokykyä, yhteistyötaitoja ja joustavuutta työaikojen suhteen.

Kokin työpaikkoja ovat ammattikeittiöt, suurtalouskeittiöt, kahvilat ja lounasravintolat, ruoka- ja seurusteluravintolat, pikaruokaravintolat, tilaus- ja juhlaravintolat, fine dining -ravintolat, hotellit ja catering-alan yritykset.

Asiakaspalvelun osaamisala (tarjoilija)

Tarjoilijan ammatti on tarjoilu-, asiakaspalvelu- ja myyntityötä, ja hän vastaa onnistuneen palvelukokonaisuuden tuottamisesta. Tarjoilija huolehtii yhdessä toisten työntekijöiden kanssa asiakkaiden tyytyväisyydestä, asiakastilojen viihtyisyydestä ja puhtaudesta sekä ruokien ja juomien myynnistä. Tarjoilijan tulee hallita kassatoiminnot ja erilaiset tarjoilutavat toimipaikan liikeidean mukaan. Myös tilaus- ja edustustarjoilu kuuluvat tarjoilijan työhön.

Tarjoilijat työskentelevät monenlaisissa ravintoloissa. Työpaikkoja tarjoavat muun muassa kahvilat, ruoka- ja seurusteluravintolat, baarit ja pubit, yökerhot, pikaruokalat, tilaus- ja juhlaravintolat, hotellit, henkilöstöravintolat, liikenneasemat sekä juhla- ja pitopalveluyritykset.

Opintojen toteutus

Ravintola- ja catering-alan perustutkintoa voit opiskella Tredun kahdessa toimipisteessä:

- Santalahdentien kampus: Santalahdentie 10, 33230 Tampere
- Kangasalan kampus: Finnentie 39, 36200 Kangasala

Tampereen seudun ammattiopisto Tredussa on ajanmukaiset oppimisympäristöt. Opetusravintola Elmerissä Tampereella ja Eveliinassa Kangasalla pääset työskentelemään aidossa työympäristössä sekä kokin että tarjoilijan tehtävissä. Kahvila Eevissä Tampereella perehdyt kahvilatyöskentelyyn opetuskahvilassa.

Koulutusten toteutusmuotoja ovat perustoteutus, työvaltainen toteutus, verkkototeutus tai näiden yhdistelmät. Jokaisen tutkinnon osan kohdalta löydät tiedon, mitkä toteutukset ovat mahdollisia.

Sinulla on lisäksi mahdollisuus hakeutua kaksoistutkinto-opiskelijaksi, kansainväliseen opiskelijavaihtoon tai alan väyläopintoihin ammattikorkeakouluun.

Opetus oppilaitoksessa toteutetaan pääasiassa päivällä, mutta mukana voi olla myös iltaopetusta. Opetuksen lisäksi koulutukseen kuuluu käytännön harjoitteita oppilaitoksessa ja työpaikalla. Työpaikalla tapahtuvan koulutuksen aikana noudatetaan työnantajan työaikoja ja edellytetään vuorotyövalmiutta eli työvuoroja voi olla myös viikonloppuisin.

Tutkinnon osista *3D-tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa*, *Ruoka- tai juomatuotteiden tuotteistaminen* sekä *Laivatalouspalvelut* ei järjestetä tutkintokoulutusta Tredussa, mutta näistä voit osoittaa osaamisesi tekemällä näytön.

Opinnot voi suorittaa myös oppisopimuksella, mikäli sinulla on työpaikka ravintola-alalla. Lue lisää oppisopimuskoulutuksesta. Katso lisätietoa Tredun verkkosivuilta: https://www.tredu.fi/



Tredun opettaja ja opiskelijoita opetuskeittiössä

Nimi	Tredu, Ravintola- ja catering-alan perustutkinto (OPH-7399-2025, 1.8.2026)
Perusteen nimi	Ravintola- ja catering-alan perustutkinto
Päätösnumero	XXXXXXXXXXXXX
Hyväksyjä	Osaamisalajohtaja
Päätöspäivämäärä	22.4.2026

Pdf luotu 18.11.2026

SISÄLTÖ

1. Tutkinnon osat. 1
1.1. Ravitsemispalveluissa toimiminen (107255). 1
1.2. Ravintolan asiakaspalvelu ja myynti (107250). 4
1.3. Annosruokien ja juomien tarjoilu (107258). 8
1.4. Lounasruokien valmistus (107260). 12
1.5. Annosruokien valmistus (107259). 16
1.6. À la carte- ruoanvalmistus (107262). 20
1.7. À la carte- tarjoilu (107246). 24
1.8. Juomien myynti ja tarjoilu (107254). 28
1.9. Kahvilapalvelut (107253). 32
1.10. Katu- ja pikaruokapalvelut (107257). 36
1.11. Palvelukeittiön toiminnot (107247). 40
1.12. Suurkeittiön ruokatuotanto (107252). 43
1.13. Tilaus- ja juhlatarjoilu (107261). 47
1.14. Tilaus- ja juhlaruokien valmistus (107264). 51
1.15. Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen (107249). 55
1.16. Huippuosaajana toimiminen (108350). 59
1.17. Ilmastovastuullinen toiminta (108349). 62
1.18. Kansainvälisessä työympäristössä toimiminen (106734). 65
1.19. Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen (106731). 68
1.20. Yritystoiminnan suunnittelu (106732). 71
1.21. Yrityksessä toimiminen (106733). 74
1.22. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen (108357). 77
1.22.1. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi (VVAI26). 77
1.22.2. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, saame (VVAI26). 79
1.22.3. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, romani (VVAI26). 81
1.22.4. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, viittomakieli (VVAI26). . 83
1.22.5. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi viittomakielisille (VVAI26). 85
1.22.6. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, opiskelijan oma äidinkieli (VVAI26). 87
1.22.7. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi toisena kielenä (VVAI26). 89
1.22.8. Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi (VVTK26). 91
1.22.9. Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä (VVVK26). 92
1.22.10. Toiminta digitaalisessa ympäristössä (VVTD26). 94

1.22.11. Taide ja luova ilmaisu (VVTL26). 96
1.22.12. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi (VVAI26). 98
1.22.13. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, saame (VVAI26). 99
1.22.14. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, romani (VVAI26). . . . 101
1.22.15. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, viittomakieli (VVAI26). 103
1.22.16. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi viittomakielisille (VVAI26). 105
1.22.17. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, opiskelijan oma äidinkieli (VVAI26). 107
1.22.18. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi toisena kielenä (VVAI26). 109
1.22.19. Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi (VVTK26). 111
1.22.20. Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä (VVVK26). 113
1.22.21. Toiminta digitaalisessa ympäristössä (VVTD26). 114
1.22.22. Taide ja luova ilmaisu (VVTL26). 115
1.23. Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen (108356). 117
1.23.1. Matematiikka ja matematiikan soveltaminen (MLMA26). 117
1.23.2. Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen (MLFK26). 118
1.23.3. Matematiikka ja matematiikan soveltaminen (MLMA26). 120
1.23.4. Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen (MLFK26). 122
1.24. Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen (108358). 124
1.24.1. Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen (YTYK26). 124
1.24.2. Työelämässä toimiminen (YTTT26). 126
1.24.3. Opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiudet (YTOU26). 128
1.24.4. Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta (YTYY26). 130
1.24.5. Liikunta ja terveystieto sekä työkyvyn ja hyvinvoinnin edistäminen (YTLTTH26). 131
1.24.6. Kestävän kehityksen edistäminen (YTKK26). 133
1.24.7. Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen (YTYK26). 135
1.24.8. Työelämässä toimiminen (YTTT26). 137
1.24.9. Liikunta ja terveystieto sekä työkyvyn ja hyvinvoinnin edistäminen (YTLTTH26). 138
1.24.10. Kestävän kehityksen edistäminen (YTKK26). 140
1.25. Ravintolan salitoiminnot (20262231). 141
1.26. Ravintolan jälkiruoka- ja konditoriatuotteiden valmistaminen (20262232). 145

1.27. Hävikin hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (20262233). 147

1. Tutkinnon osat

1.1. Ravitsemispalveluissa toimiminen (107255)

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto alkaa tästä molemmille osaamisaloille pakollisesta tutkinnon osasta. Tässä tutkinnon osassa hankit osaamista ravintola-alan työelämän pelisäännöistä, tutustut yleisesti alaan ja perehdyt alan työtehtäviin. Tutkinnon osan aikana tutustut myös kokin ja tarjoilijan osaamisaloihin sekä teet omaa opintopolkuasi koskevan osaamisalavalinnan. Suoritat hygieniapassin sekä hätäensiapukoulutuksen.

Harjoittelet veitsenkäsittelyn perustekniikkaa ja perusruoanvalmistusmenetelmiä, tutustut omavalvontaan, kestävään kehitykseen sekä erityisruokavalioihin ja työturvallisuuteen ja harjoittelet hätäensiapuun liittyviä taitoja. Hankit osaamista myös raaka-aineiden tunnistamisesta ja käsittelystä sekä valmistat ruokia ja leivonnaisia hygieenisesti. Tutkinnon osan aikana opiskelet myös tarjoilun perustaitoja, harjoittelet asiakkaan rahastamista ja asiakaspalvelua.



Opiskelijat opetuskeittiössä

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen
Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- perehtyy työtään koskeviin työpaikan sääntöihin ja toimintatapoihin sekä tietosuoja- ja turvallisuusohjeisiin
- perehtyy ja käyttää työtään koskevia pesuaineita sekä tulkitsee käyttöturvallisuustietoja
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä huomioiden työturvallisuuden ja ergonomian
- valmistelee ja siistii asiakas- ja työtiloja sovitulla tavalla

- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Työpisteen kuntoon laittaminen ja tuotteiden valmistaminen myyntiä varten
Opiskelija

- tunnistaa käytettävät raaka-aineet ja niistä valmistettujen tuotteiden arvon sekä käyttötarkoituksen
- arvioi raaka-aineiden laatua aistinvaraisesti sekä ilmoittaa laadun poikkeamista esihenkilölle
- käsittelee, esivalmistaa ja valmistaa erilaisista raaka-aineista tuotteita valmistusohjeen mukaisen määrään
- käyttää veistä työturvallisesti
- käyttää työturvallisesti työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä
- välttää hävikin syntymistä erilaisissa ruoanvalmistuksen tilanteissa sekä jaottelee ylijäämän työpaikan ohjeen mukaan
- on perehtynyt erityisruokavalioihin niin, että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä tuotteet sopivat heille
- valmistelee ja siistii myyntipisteen
- pitää huolen myytävien tuotteiden laadusta ja ennakoi ruokien riittävyyttä
- osallistuu seuraavan työvuoron esivalmisteluihin
- siirtyy seuraavaan annettuun työtehtävään työlistan mukaisesti
- puhdistaa työtiloja käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä
- tunnistaa roolinsa työyhteisön jäsenenä ja toimii yhteistyössä työntekijöiden kanssa
- noudattaa työpaikan kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia työtapoja
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Asiakaspalvelussa toimiminen
Opiskelija

- huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä palvelumallin mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- toimii erilaisissa tarjoilu- ja asiakaspalvelutilanteissa
- esittelee, suosittelee ja myy tuotteita
- käyttää myynnin rekisteröinnissä maksujärjestelmää
- tietää käytössä olevat maksutavat ja vastaanottaa maksuvälineitä
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan.

Työvuoron päättäminen
Opiskelija

- toimii astiahuollon tehtävissä ja siistii astiahuollon tilat
- kokoaa, purkaa ja puhdistaa astiapesukoneen
- puhdistaa koneita, laitteita ja työvälineitä sekä huolehtii niiden kunnosta ja ilmoittaa niiden vioista esihenkilölle
- loppusiivoaa ja järjestää työ- ja asiakastiloja
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan.

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan työtehtävissä työryhmän jäsenenä.

Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, valmistaa tuotteita, palvelee asiakkaita, rekisteröi myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniaosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Toteutukset

PERUSTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Hankit osaamista oppilaitoksessa ja oppilaitoksen oppimisympäristössä. Lisäksi hankit osaamista aina myös työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella sekä erilaisissa projekteissa ja opintokäynneillä. Opetusta ja ohjausta on tarjolla viitenä päivänä viikossa lähi-, verkko- ja hybridiopetuksena. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

TYÖVALTAINEN TOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkimisen pääpaino on työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella. Osaamista voidaan suunnitella hankittavaksi myös lähiopetuksena oppilaitoksen omissa oppimisympäristöissä tai verkko-opintoina. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia. Työpaikalla tapahtuvan opiskelun aikana oppimista tuetaan yhteistyössä työpaikan ohjaajan kanssa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.2. Ravintolan asiakaspalvelu ja myynti (107250)

Ravintolan asiakaspalvelu ja myynti on tarjoilijan osaamisalan toinen pakollinen tutkinnon osa. Tässä tutkinnon osassa opit tarjoilun perustekniikoita, työskentelet lounaslinjastossa sekä hankit osaamista asiakaspalvelutilojen kunnostamisesta ja siivoamisesta. Tutustut asiakaspalveluun ja asiakaspalveluprosessiin sekä niiden eri osa-alueisiin liikeidean mukaisesti. Tutustut alkoholilainsäädäntöön ja anniskeluun. Opettelet rahastamaan asiakkaan erilaisilla maksutavoilla sekä kertomaan tuotteista ja niiden soveltuvuudesta erilaisille erityisruokavalioasiakkaille.

Opit:
• palvelemaan asiakkaita ammattitaitoisesti ja ystävällisesti

• rekisteröimään myyntiä, laskuttamaan ja toimimaan anniskelutehtävissä
• huolehtimaan asiakkaiden viihtyvyydestä ja kokonaisvaltaisesta palvelukokemuksesta
• toteuttamaan noutopöytä-, linjasto- ja annostarjoilun perusteet
• tunnistamaan ja huomioimaan yleisimmät erityisruokavaliot



Tarjoilijaopiskelija baariluokka Ebbassa

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen
Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä
- huomioi tulevien asiakkaiden määrän ja mahdolliset varaukset
- varaa linjaston tai noutopöydän välineistön valmiiksi ja valmistautuu ruokien ja juomien esillelaittoon
- laittaa esille linjaston tai noutopöydän ruokia ja juomia tai valmistautuu ruokien ja juomien pöytiintarjoiluun
- huolehtii ravintolan sisääntulon, opasteiden ja ruokalistojen siisteydestä
- tietää tuotteiden hinnan muodostumisen
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Asiakaspalvelussa toimiminen ja ruokien ja juomien myynti
Opiskelija

- huomioi tarjoilussa työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä liikeidean mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- toimii aukioloaikojen sekä ennakkotilausten ja varausten mukaisessa aikataulussa

- on perehtynyt ruoka- ja juomatuotteisiin ja erityisruokavalioihin niin, että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä tuotteet sopivat heille
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- esittelee, myy ja tarjoilee ruoka- ja juomavalikoiman tuotteita
- hoitaa linjaston tai noutopöydän ruokatarjoilua tai tarjoilee ruokia pöytiin
- siistii ja järjestää asiakastiloja koko työvuoron ajan
- huolehtii myytävien tai tarjoiltavien tuotteiden laadusta ja riittävyydestä
- käyttää juomatarjoilussa valikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, - tapoja ja –välineitä
- käyttää maksujärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita käytössä olevilla maksutavoilla
- tekee vuorossa vastuullaan olevat työt ja auttaa muita
- tunnistaa roolinsa työyhteisön jäsenenä ja toimii yhteistyössä työntekijöiden kanssa
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja
- on perehtynyt ravintolan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työlainsäädäntöä, ravintolan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Anniskelutehtävissä toimiminen
Opiskelija

- toimii alkoholin anniskelu- ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti
- toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti
- tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle.

Asiakkaiden viihtyvyydestä ja palvelukokemuksesta huolehtiminen
Opiskelija

- ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista ja välittää palautteet eteenpäin ravintolan ohjeen mukaan
- huolehtii asiakkaista koko palveluprosessin ajan
- huomioi asiakkaan lähdön ja kiittää asiakasta
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja ravintolaan.

Työvuoron päättäminen
Opiskelija

- siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja huomioiden seuraavan työvuoron varaukset ja tarpeet
- tekee vuoronvaihdon tehtävät
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- osallistuu ravintolan myynnin tilitykseen
- tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteen seuraavaan työvuoroon tulevalle työntekijälle.

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, myy ja tarjoilee toimipaikan tai yrityksen tuotteita ja palveluja, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita sekä toimii alkoholin anniskelutehtävissä.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniaosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

Anniskeluosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Anniskeluosaamisen ammattitaitovaatimuksista ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Toteutukset

PERUSTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Hankit osaamista oppilaitoksessa ja oppilaitoksen oppimisympäristössä. Lisäksi hankit osaamista aina myös työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella sekä erilaisissa projekteissa ja opintokäynneillä. Opetusta ja ohjausta on tarjolla viitenä päivänä viikossa lähi-, verkko- ja hybridiopetuksena. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

TYÖVALTAINEN TOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkimisen pääpaino on työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella. Osaamista voidaan suunnitella hankittavaksi myös lähiopetuksena oppilaitoksen omissa oppimisympäristöissä tai verkko-opintoina. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia. Työpaikalla tapahtuvan opiskelun aikana oppimista tuetaan yhteistyössä työpaikan ohjaajan kanssa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.3. Annosruokien ja juomien tarjoilu (107258)

Annosruokien ja juomien tarjoilu on tarjoilijan osaamisalan toinen pakollinen tutkinnon osa. Tässä tutkinnon osassa opit työskentelemään monipuolisissa asiakaspalvelu- ja anniskelutehtävissä ruokaravintolassa. Koulutus painottaa työvuoroon valmistautumista, ruokien ja juomien suosittelua, esittelyä, myyntiä ja tarjoilua sekä asiakaspalveluprosessin kokonaisvaltaista hallintaa. Kehität kielitaitoasi asiakaspalvelutilanteissa ja opit hoitamaan työvuoron tilitykset ja

seuraavan vuoron valmistelut. Lisäksi osoitat osaamisesi anniskelutehtävissä sekä noudatat hygienia- ja anniskelusäädöksiä. Tässä tutkinnon osassa suoritat anniskelupassin.



Annosruoka opetusravintolassa

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen
Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä
- perehtyy ennakkotilauksiin ja varauksiin sekä ennakoi tulevia asiakaspalvelutilanteita
- on perehtynyt ruokaravintolan käytössä oleviin varauskanaviin
- kattaa asiakaspöydät ravintolan ohjeen mukaan ja käsittelee astioita ja aterimia hygieenisesti
- perehtyy myytäviin tuotteisiin ja suosituksiin
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja
- tietää tuotteiden hinnan muodostumisen
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Ruokien ja juomien esittely, myynti ja tarjoilu asiakkaille
Opiskelija

- huomioi tarjoilussa työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta
- toimii tarjoiluprosessin mukaisesti
- palvelee asiakkaita liikeidean mukaisesti
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä

- suosittelee erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille heille soveltuvia ruoka- ja juomatuotteita
- esittelee asiakkaille ruokia ja niihin sopivia juomia sekä kertoo tuotteiden alkuperästä ja raaka-aineista
- on perehtynyt gastronomiseen perussanastoon siten, että tulkitsee ruokalistan termejä asiakkaille
- suosittelee, myy, ottaa tilauksia ja tarjoilee annosruokia ja juomia asiakkaille
- käyttää tarjoilussa ruokalajeihin, juomiin ja tarjoilutapaan soveltuvia välineitä
- tarjoilee lautasannoksia
- käyttää tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja –välineitä
- noudattaa tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria
- toimii ajankäytön ja muut resurssit huomioiden ja myyntiä edistäen
- auttaa muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti
- tunnistaa roolinsa työyhteisön jäsenenä ja toimii yhteistyössä työntekijöiden kanssa
- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työlainsäädäntöä, ravintolan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Anniskelutehtävissä toimiminen
Opiskelija

- toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti
- toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti
- tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle.

Asiakaspalveluprosessista huolehtiminen
Opiskelija

- ottaa asiakkaita vastaan palvelumallin mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- käyttää tarjotinta ja erilaisia tarjoilutekniikoita
- tietää yleisimmät pöytämuodot ja liinoittaa ne tarvittaessa
- käyttää maksujärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita käytössä olevilla maksutavoilla
- ennakoi ja tunnistaa haastavia asiakaspalvelutilanteita sekä pyrkii ratkaisemaan niitä
- ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista sekä välittää palautteet eteenpäin ohjeen mukaan
- perehtyy ravintolan asiakaspalautekanaviin
- kiittää asiakkaita sekä toivottaa tervetulleeksi uudelleen
- tarvittaessa päivittää ja kommentoi sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa viestintää
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja ravintolaan.

Työvuoron päättäminen
Opiskelija

- siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja huomioiden seuraavan työvuoron varaukset ja tarpeet
- tekee vuoronvaihdon tehtävät
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- osallistuu ravintolan myynnin tilitykseen
- tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteen seuraavaan työvuoroon tulevalle työntekijälle.

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla asiakaspalvelu- ja anniskelutehtävissä ruokaravintolassa.

Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, esittelee, myy, ottaa tilauksia ja tarjoilee asiakkaiden tilaamia ruoka-annoksia ja juomia, toimii alkoholin anniskelutehtävissä, rekisteröi myyntiä, laskuttaa asiakkaita ja tilittää myynnin.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniaosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

Anniskeluosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Anniskeluosaamisen ammattitaitovaatimuksista ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Toteutukset

PERUSTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Hankit osaamista oppilaitoksessa ja oppilaitoksen oppimisympäristössä. Lisäksi hankit osaamista aina myös työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella sekä erilaisissa projekteissa ja opintokäynneillä. Opetusta ja ohjausta on tarjolla viitenä päivänä viikossa lähi-, verkko- ja hybridiopetuksena. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

TYÖVALTAINEN TOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkimisen pääpaino on työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella. Osaamista voidaan suunnitella hankittavaksi myös lähiopetuksena oppilaitoksen omissa oppimisympäristöissä tai verkko-opintoina. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia. Työpaikalla tapahtuvan opiskelun aikana oppimista tuetaan yhteistyössä työpaikan ohjaajan kanssa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.4. Lounasruokien valmistus (107260)

Lounasruokien valmistus on kokin osaamisalan toinen pakollinen tutkinnon osa. Tässä tutkinnon osassa opit vastaanottamaan ja varastoimaan raaka-aineita sekä käsittelemään niitä asianmukaisesti. Valmistat raaka-aineista lounasruokia ja leivontatuotteita sekä huolehdit lounaslinjaston toimivuudesta. Lounasruokien valmistuksessa opit tuntemaan yleisimmät erityisruokavaliot, muokkaamaan ruokaohjeita sekä valmistamaan ruokaa usealle asiakkaalle kerrallaan.

Opit myös palvelemaan asiakkaita ja kertomaan heille erityisruokavalioista sekä arvioimaan omaa osaamistasi osana tiimiä. Alan työtehtävissä korostuvat paineen- ja kiireensietokyky sekä taito työskennellä yhteistyössä muiden kanssa.



Opiskelijoita opetuskeittiössä

Ammattitaitovaatimukset

Raaka-aineiden vastaanotto, varastointi ja käsittely
Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- ajoittaa ja jaksottaa työnsä ja huomioi seuraavan työvuoron esivalmistelut
- vastaanottaa ja varastoi raaka-aineita ohjeiden mukaisesti
- käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita hävikkiä välttäen ja raportoi hävikin määrän ohjeen mukaisesti
- arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti
- selvittää raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperän ja käyttötarkoituksen
- on perehtynyt raaka-aineiden hintoihin ja tietää tuotteiden hinnan muodostumisen
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja
- tietää toimintaohjeet häiriötilanteissa
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Lounasruokien ja leivontatuotteiden valmistaminen
Opiskelija

- suunnittelee työvuoronsa työtehtäviä ohjeiden, ennakkotilausten, arvioitujen asiakasmäärien ja lounaslistan mukaan
- perehtyy ja tarvittaessa osallistuu ruokalistan suunnitteluun
- käyttää lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia työpaikan koneita, laitteita ja välineitä ohjeiden mukaisesti ja huolehtii niiden puhdistuksesta
- on perehtynyt ammattikeittiöissä käytettävään GN-mitoitukseen

- käsittelee ja käyttää eri jalostusasteella olevia elintarvikkeita
- valmistaa lounaslistan ja arvioidun asiakasmäärän mukaan lounasruokia sekä leivonnaisia hyödyntäen työpaikan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa
- käyttää tietoa hyvän ravitsemuksen periaatteista
- muuntaa ruokia asiakkaiden erityisruokavalioiden ja toiveiden mukaan
- laittaa lounasruoat esille linjastoon tai noutopöytään hyödyntäen tarpeen mukaan GN-mitoitusta
- huolehtii ruokien riittävyydestä, laadusta ja siisteydestä koko lounaan ajan
- säilyttää raaka-aineita sekä ruokia lounaan aikana oikeissa lämpötiloissa sekä pitää huolen siisteydestä varmistaen asiakasturvallisuuden
- on perehtynyt ruoan kannattavaan ja kestävän kehityksen mukaiseen valmistamiseen
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- seuraa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa, ylijäämäruoan jäähdyttämisessä ja varastoinnissa
- pakkaa tarvittaessa ruokatuotteita ulosmyyntiin työpaikan ohjeen mukaan
- välttää hävikin syntymistä erilaisissa ruoanvalmistuksen tilanteissa sekä käsittelee ylijäämän työpaikan ohjeen mukaan
- huomioi omassa työskentelyssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- muuttaa työskentelyään kiire- ja ruuhkatilanteissa
- tunnistaa roolinsa työyhteisön jäsenenä ja toimii yhteistyössä työntekijöiden kanssa
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Asiakaspalvelussa toimiminen
Opiskelija

- kertoo asiakkaille lounaslistan ruokalajit, raaka-aineet ja alkuperän tilanteen mukaan sekä ruokalajien soveltuvuuden erilaisia ruokavalioita noudattaville asiakkaille
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää asiakkaita ja välittää palautteen eteenpäin työpaikan ohjeen mukaan
- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan.

Työvuoron päättäminen
Opiskelija

- tekee vuoronvaihtoon ja seuraavaan työvuoroon liittyviä tehtäviä
- huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden puhdistuksesta ja toimivuudesta sekä ilmoittaa puutteista esihenkilölle
- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä koko työvuoron ajan
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- tiedottaa työtilanteen seuraavaan työvuoroon tulevalle työntekijälle.

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravintolan tai suurkeittiön ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa.

Hän vastaanottaa ja käsittelee raaka-aineita ja muita tuotteita, valmistaa ja laittaa esille lounasruokia sekä toteuttaa omavalvontaa.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniaosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Toteutukset

PERUSTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Hankit osaamista oppilaitoksessa ja oppilaitoksen oppimisympäristössä. Lisäksi hankit osaamista aina myös työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella sekä erilaisissa projekteissa ja opintokäynneillä. Opetusta ja ohjausta on tarjolla viitenä päivänä viikossa lähi-, verkko- ja hybridiopetuksena. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

TYÖVALTAINEN TOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkimisen pääpaino on työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella. Osaamista voidaan suunnitella hankittavaksi myös lähiopetuksena oppilaitoksen omissa oppimisympäristöissä tai verkko-opintoina. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia. Työpaikalla tapahtuvan opiskelun aikana oppimista tuetaan yhteistyössä työpaikan ohjaajan kanssa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.5. Annosruokien valmistus (107259)

Annosruokien valmistus on kokin osaamisalan toinen pakollinen tutkinnon osa. Tässä tutkinnon osassa vahvistat ammatillista osaamistasi ruokaravintolassa ruoanvalmistuksen sekä osittain myös asiakaspalvelun tehtävissä. Opit suunnittelemaan ja aikatauluttamaan työtehtäväsi tehokkaasti, valmistamaan asiakkaiden tilaamia ruoka-annoksia sekä toimimaan asiakaslähtöisesti liikeidean mukaisesti. Saat valmiuksia myös valmistautua työvuoronvaihtoihin, arvioida omaa toimintaasi ja kehittää osaamistasi osana työyhteisöä.

Osoitat osaamisesi käytännön työtehtävissä ruokaravintolassa tai sellaisessa henkilöstöravintolassa, jossa valmistetaan annosruokia. Esivalmistat, valmistat ja laitat esille

ruoka-annoksia, suunnittelet työsi, noudatat omavalvontaa ja osallistut asiakaspalveluun. Tämä tutkinnon osa ei ainoastaan kehitä teknistä osaamistasi, vaan antaa sinulle myös valmiuksia menestyä monipuolisissa ruoanvalmistuksen tehtävissä ja luoda unohtumattomia makuelämyksiä asiakkaille.



Annosruokia opetuskeittiössä

Ammattitaitovaatimukset

Päivittäisten työtehtävien suunnittelu
Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- suunnittelee ja ajoittaa työvuoronsa työtehtävät asiakasmäärien, varausten ja ennakkotilausten mukaisesti
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja
- tietää tuotteiden hinnan muodostumisen
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Ruoka-annoksien valmistaminen
Opiskelija

- huomioi omassa työskentelyssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- tunnistaa ja käyttää raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua
- esivalmistaa ja valmistaa eri menetelmillä komponentteja annoksiin tai menukokonaisuuksiin hävikkiä välttäen
- valmistaa annosruokia annoskorttien tai ohjeiden mukaan huomioiden tuotteiden maun, värin, rakenteen, muodon ja annoskoon

- laittaa annosruoat esille sovitulla tarjoilutavalla
- muuntaa annoksista asiakkaiden tarpeiden mukaisia erityisruokavalioannoksia
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- seuraa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa, ylijäämäruoan jäähdyttämisessä ja varastoinnissa
- käyttää ja puhdistaa annosruokien valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- auttaa muita työntekijöitä tarpeen mukaan
- tunnistaa roolinsa työyhteisön jäsenenä ja toimii yhteistyössä työntekijöiden kanssa
- pakkaa tarvittaessa ruokatuotteita ulosmyyntiin työpaikan ohjeen mukaan
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Asiakaspalvelussa toimiminen
Opiskelija

- palvelee asiakkaita liikeidean mukaisesti
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin sekä arvioi niiden tuottamaa lisäarvoa palvelulle
- ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää asiakkaita ja välittää palautteen eteenpäin työpaikan ohjeen mukaan
- palvelee asiakkaita yhdenvertaisesti ja kohteliaasti
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan.

Työvuoron päättäminen
Opiskelija

- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä koko työvuoron ajan
- huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden puhdistuksesta ja toimivuudesta sekä ilmoittaa puutteista eteenpäin
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- tiedottaa mahdollisista muutoksista ja tarpeista muille työntekijöille
- tekee vuoronvaihtoon tai seuraavaan työvuoroon liittyvät esivalmistelutehtävät työpaikan ohjeen mukaan
- tiedottaa työtilanteen seuraavaan työvuoroon tulevalle työntekijälle.

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ruokaravintolan tai henkilöstöravintolan ruoanvalmistustehtävissä tai suurkeittiön edustusruoanvalmistuksessa yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa.

Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille asiakkaiden tilaamia ruoka-annoksia, suunnittelee ja aikatauluttaa työtehtävänsä, noudattaa omavalvontasuunnitelmaa sekä osallistuu asiakaspalveluun.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniaosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Toteutukset

PERUSTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Hankit osaamista oppilaitoksessa ja oppilaitoksen oppimisympäristössä. Lisäksi hankit osaamista aina myös työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella sekä erilaisissa projekteissa ja opintokäynneillä. Opetusta ja ohjausta on tarjolla viitenä päivänä viikossa lähi-, verkko- ja hybridiopetuksena. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

TYÖVALTAINEN TOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkimisen pääpaino on työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella. Osaamista voidaan suunnitella hankittavaksi myös lähiopetuksena oppilaitoksen omissa oppimisympäristöissä tai verkko-opintoina. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia. Työpaikalla tapahtuvan opiskelun aikana oppimista tuetaan yhteistyössä työpaikan ohjaajan kanssa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.6. À la carte- ruoanvalmistus (107262)

À la carte -ruoanvalmistuksen tutkinnon osassa opit valmistamaan ruokaravintolan à la carte -listan ruokia, lisäkkeitä ja jälkiruokia annoskorttien ja tilausten mukaisesti estetiikka ja annosten esillepano huomioiden. Koulutus painottaa päivittäisten työtehtävien suunnittelua ja aikataulutusta, asiakkaiden palvelemista laadukkaasti ravintolan liikeidean mukaisesti sekä sujuvaa työskentelyä vuoronvaihdoissa ja seuraavan työpäivän valmisteluissa. Kehität kykyäsi arvioida omaa osaamistasi ja toimintaasi osana työyhteisöä.



À la carte annos opetusravintolassa

Ammattitaitovaatimukset

Päivittäisten työtehtävien suunnittelu
Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ennakkotilausten ja varausten mukaan
- noudattaa omavalvonnan ohjeita, seuraa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa ja varastoinnissa
- tietää tuotteiden myyntihinnan muodostumisen
- on perehtynyt raaka-aineiden hintatasoon
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

À la carte- ruokien esivalmistus ja valmistus
Opiskelija

- suunnittelee vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa työtilanteissa toimimaan joustavasti
- on perehtynyt sesonkien mukaisiin raaka-aineisiin ja hyödyntää niitä
- on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin ruokakulttuureihin ja hyödyntää niitä työssään
- tunnistaa, valitsee ja käsittelee à la carte- ruokalistan annosten raaka-aineita
- tietää gastronomisia ruokalajeja ja käyttää gastronomista sanastoa
- esivalmistaa ja valmistaa eri menetelmillä komponentteja annoksiin tai menukokonaisuuksiin hävikkiä välttäen
- valmistaa samanaikaisesti à la carte- ravintolan ruoka-annoksia annoskorttien tai ravintolan ohjeiden mukaan asiakkaiden tilausten mukaisessa järjestyksessä
- muuntaa annoksista asiakkaiden tarpeiden mukaisia erityisruokavalioannoksia
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- toimii yhteistyössä muun henkilöstön kanssa
- huomioi työssään työvallisuuden ja ergonomian

- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden toimintatapoja
- käyttää ja puhdistaa à la carte- ruokien valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- pakkaa tarvittaessa myyntituotteita ravintolan ohjeen mukaan
- noudattaa työlainsäädäntöä, ravintolan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Asiakaspalvelussa toimiminen
Opiskelija

- on perehtynyt à la carte- listan annoksiin niin, että pystyy esittelemään niitä asiakkaille
- kertoo ravintolan ruokatuotteiden sopivuudesta erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille
- palvelee asiakkaita liikeidean mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää asiakkaita ja välittää palautteen eteenpäin ravintolan ohjeen mukaan
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan.

Työvuoron päättäminen
Opiskelija

- huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden puhdistuksesta ja toimivuudesta sekä ilmoittaa puutteista eteenpäin
- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä koko työvuoron ajan
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- perehtyy seuraavan työvuoron ennakkotilauksiin ja valmistelee tarvittavia tuotteita
- tiedottaa työtilanteen seuraavaan työvuoroon tulevalle työntekijälle.

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla monipuolisissa à la carte- ruokaravintolan ruoanvalmistustehtävissä 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.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniaosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Toteutukset

PERUSTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Hankit osaamista oppilaitoksessa ja oppilaitoksen oppimisympäristössä. Lisäksi hankit osaamista aina myös työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella sekä erilaisissa projekteissa ja opintokäynneillä. Opetusta ja ohjausta on tarjolla viitenä päivänä viikossa lähi-, verkko- ja hybridiopetuksena. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

TYÖVALTAINEN TOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkimisen pääpaino on työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella. Osaamista voidaan suunnitella hankittavaksi myös lähiopetuksena oppilaitoksen omissa oppimisympäristöissä tai verkko-opintoina. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia. Työpaikalla tapahtuvan opiskelun aikana oppimista tuetaan yhteistyössä työpaikan ohjaajan kanssa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.7. À la carte- tarjoilu (107246)

Tässä tutkinnon osassa perehdyt à la carte -tarjoilun periaatteisiin ja toteutat asiakaslähtöistä, sujuvaa ja laadukasta tarjoilua à la carte -ravintolaympäristössä. Hallitset ruokalistan ja juomien esittelyn, tuotteiden suosittelun sekä tarjoilutekniikat ja kassatoiminnot. Toimit osana työyhteisöä, noudatat hygienian ja turvallisuuden vaatimuksia sekä huomioit vastuullisuuden ja asiakaskokemuksen eri palvelutilanteissa.



À la carte -annoksen tarjoilu opetusravintolassa

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen
Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä arvioidun asiakasmäärän ja ennakkovarausten mukaan
- on perehtynyt ravintolan käytössä oleviin varauskanaviin
- kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtiloja ennakkovarausten mukaisesti
- kattaa asiakaspöydät ohjeen mukaan
- käsittelee astioita ja aterimia hygieenisesti
- tietää tuotteiden hinnan muodostumisen
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Ruokien ja juomien esittely, suosittelu ja myynti
Opiskelija

- huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä palvelumallin mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- on perehtynyt myytäviin tuotteisiin ja suosituksiin
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- esittelee, suosittelee ja myy ruoka- ja juomatuotteita
- suosittelee luotettavasti erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille heille soveltuvia ruoka- ja juomatuotteita
- on perehtynyt juomatuotteiden käyttösuosituksiin, valmistusmenetelmiin ja tarjoilutapoihin
- kertoo asiakkaille ruokaravintolan ruoka- ja juomatuotteista ja niiden alkuperästä
- on perehtynyt ruokaravintolan kansallisiin ja kansainvälisiin tuotteisiin, ruoka- ja juomatrendeihin ja kausituotteisiin

- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- päivittää tarvittaessa ja kommentoi sosiaalisessa mediassa tapahtuvaa viestintää
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden toimintatapoja
- on perehtynyt gastronomiaan ja tulkitsee à la carte- ruokalistan termejä ja ruokalajien nimiä ravintolan liikeidean mukaisesti
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työlainsäädäntöä, ravintolan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

À la carte- ruokien ja juomien tarjoilu
Opiskelija

- toimii tarjoiluprosessin mukaisesti
- valitsee tarjoilutapoihin sopivia välineitä
- tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita sopivin tarjoilutavoin ja käyttää tarjotinta
- tarjoilee lautasannoksia tarkoituksenmukaisilla kantotavoilla ja annostelee ruokia tarvittaessa
- osallistuu tarvittaessa vatitarjoiluun ja saliruoanvalmistukseen
- toimii yhteistyössä muun henkilöstön kanssa
- huomioi työssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta
- ennakoi ja tunnistaa haastavia asiakaspalvelutilanteita sekä pyrkii ratkaisemaan niitä
- käyttää maksujärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita käytössä olevilla maksutavoilla
- perehtyy ravintolan asiakaspalautekanaviin
- ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista sekä välittää palautteet eteenpäin ohjeen mukaan
- kiittää asiakkaita sekä toivottaa tervetulleeksi uudelleen
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja ravintolaan
- noudattaa työlainsäädäntöä, ravintolan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Anniskelutehtävissä toimiminen
Opiskelija

- toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti
- toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti
- tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle.

Työvuoron päättäminen
Opiskelija

- tekee vuoronvaihdon tehtävät ravintolan ohjeen mukaan
- siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja
- huomioi työssään seuraavan työvuoron varaukset ja tarpeet
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- tilittää myynnin ravintolan ohjeen mukaan
- tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet seuraavaan työvuoroon tulevalle työntekijälle.

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön tarjoilutehtävissä toimimalla à la carte- -ruokaravintolassa, jossa on laaja juomavalikoima ja jossa käytetään monipuolisia tarjoilutapoja.

Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, esittelee, myy ja tarjoilee ruokalistan ruokia ja ateriakokonaisuuksia sekä niihin sopivia juomia, toimii alkoholin anniskelutehtävissä, rekisteröi myyntiä, laskuttaa asiakkaita ja tilittää myynnin.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniaosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

Anniskeluosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Anniskeluosaamisen ammattitaitovaatimuksista ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Toteutukset

PERUSTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Hankit osaamista oppilaitoksessa ja oppilaitoksen oppimisympäristössä. Lisäksi hankit osaamista aina myös työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella sekä erilaisissa projekteissa ja opintokäynneillä. Opetusta ja ohjausta on tarjolla viitenä päivänä viikossa lähi-, verkko- ja hybridiopetuksena. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

TYÖVALTAINEN TOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkimisen pääpaino on työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella. Osaamista voidaan suunnitella hankittavaksi myös lähiopetuksena oppilaitoksen omissa oppimisympäristöissä tai verkko-opintoina. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia. Työpaikalla tapahtuvan opiskelun aikana oppimista tuetaan yhteistyössä työpaikan ohjaajan kanssa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.8. Juomien myynti ja tarjoilu (107254)

Opit palvelemaan asiakkaita sekä myymään ja tarjoilemaan juomia sujuvasti erilaisissa tilanteissa. Harjaannut kassajärjestelmän käyttöön, myynnin rekisteröintiin ja asiakaslaskutukseen. Saat valmiudet valmistaa juomia ja juomasekoituksia sekä valmistella baarin työpisteen ja asiakastilat myyntiä varten. Perehdyt juomatuotteiden tuntemukseen, turvalliseen työskentelyyn anniskeluravintolan asiakastiloissa sekä työvälineiden ja laitteiden käyttöön. Samalla kehität asiakaspalvelu- ja kielitaitoasi alalla.



Tarjoiluharjoittelua salissa

Ammattitaitovaatimukset

Työvuoroon valmistautuminen
Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä
- on perehtynyt ravintolan varaus- ja palautekanaviin
- huolehtii juomien säilytyksestä ravintolan ohjeen mukaan
- on perehtynyt myytäviin juomatuotteisiin ja suosituksiin sekä yleisimpiin juomasekoituksiin
- kunnostaa ja varustaa asiakas-, työ- ja myyntitilat ravintolan ohjeen mukaan
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Juomien suosittelu, myynti ja tarjoilu
Opiskelija

- huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä palvelumallin mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- huolehtii asiakkaiden viihtyisyydestään koko palveluprosessin ajan
- huomioi tarjoilussa työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta
- on perehtynyt ravintolan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- tarvittaessa päivittää ja kommentoi sosiaalisessa mediassa tapahtuvaa viestintää
- on perehtynyt juomatuotteisiin ja erityisruokavalioihin niin, että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä tuotteet sopivat heille
- esittelee, suosittelee, myy ja tarjoilee juomia ja muita tuotteita
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- valmistelee ja valmistaa juomasekoituksia

- käyttää juomien valmistuksessa ja tarjoilussa käytettäviä välineitä ja laitteita sekä puhdistaa ne työn lomassa
- tarjoilee juomat ja juomasekoitukset oikean lämpöisenä asianmukaisissa laseissa
- käyttää maksujärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita käytössä olevilla maksutavoilla
- ennakoi ja tunnistaa haastavia asiakaspalvelutilanteita sekä pyrkii ratkaisemaan niitä
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen
- noudattaa työlainsäädäntöä, ravintolan ohjeita ja laatuvaatimuksia
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja ravintolaan.

Anniskelutehtävissä toimiminen
Opiskelija

- toimii alkoholin anniskelu- ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti
- toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti
- tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle.

Työvuoron päättäminen
Opiskelija

- tekee vuoronvaihdon tehtävät ravintolan ohjeen mukaan
- tilittää myynnin ravintolan ohjeen mukaan
- siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja
- huomioi työssään seuraavan työvuoron varaukset ja tarpeet
- tiedottaa muutoksista muille työntekijöille
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle.

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön asiakaspalvelu- ja anniskelutehtävissä juoma- ja seurusteluravintolassa yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa.

Hän suosittelee, myy, valmistaa ja tarjoilee asiakkaille juomia anniskelumääräyksiä ja muita ohjeita noudattaen. Hän rekisteröi ja laskuttaa myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja henkilöstöturvallisuudesta.

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

Anniskeluosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Anniskeluosaamisen ammattitaitovaatimuksista ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Toteutukset

PERUSTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Hankit osaamista oppilaitoksessa ja oppilaitoksen oppimisympäristössä. Lisäksi hankit osaamista aina myös työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella sekä erilaisissa projekteissa ja opintokäynneillä. Opetusta ja ohjausta on tarjolla viitenä päivänä viikossa lähi-, verkko- ja hybridiopetuksena. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

TYÖVALTAINEN TOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkimisen pääpaino on työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella. Osaamista voidaan suunnitella hankittavaksi myös lähiopetuksena oppilaitoksen omissa oppimisympäristöissä tai verkko-opintoina. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

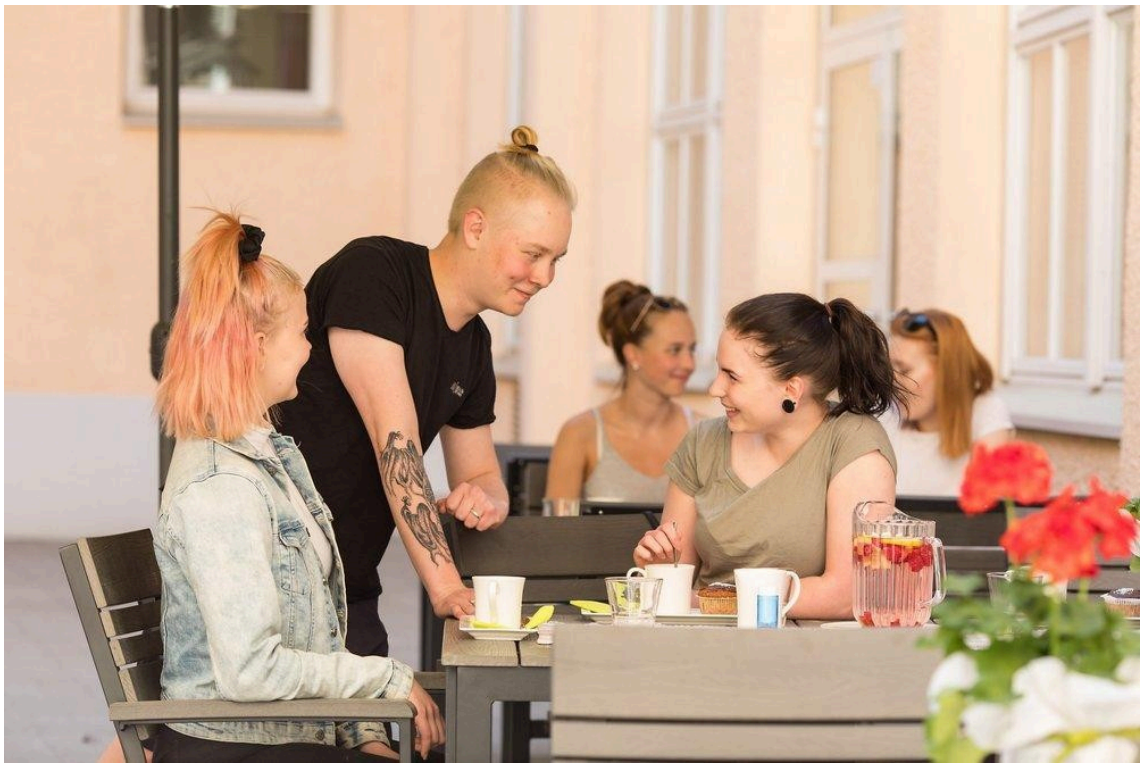
Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia. Työpaikalla tapahtuvan opiskelun aikana oppimista tuetaan yhteistyössä työpaikan ohjaajan kanssa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.9. Kahvilapalvelut (107253)

Opit valmistamaan ja laittamaan esille kahvilan vitriinituotteita ja juomia sekä toimimaan sujuvasti kahvilan asiakaspalvelutilanteissa. Harjaannut myynnin rekisteröintiin, asiakaslaskutukseen ja tilausten vastaanottamiseen. Saat valmiuksia työskennellä kahviloiden monipuolisissa tehtävissä. Opiskelu yhdistää teoriaa ja käytännön tekemistä oppilaitoksessa sekä työpaikalla. Samalla kehität valmiuksiasi työskennellä joustavasti erilaisissa työvuoroissa ja viikonloppuisin.



Tarjoilua terassikahvilassa

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen
Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä
- valmistelee ja siistii asiakas- ja työtiloja sovitulla tavalla
- valmistaa eri jalostusasteella olevista raaka-aineista kahvilan tuotteita
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- käyttää kahvilan koneita ja laitteita ja huolehtii niiden puhdistuksesta
- laittaa tuotteita esille ohjeen ja liikeidean mukaisesti sekä huolehtii niiden laadusta ja riittävyydestä
- merkitsee tarvittavat hinta- ja tuotetiedot
- on perehtynyt kahvilan omavalvontasuunnitelmaan ja noudattaa sitä
- on perehtynyt kahvilan sosiaalisen median kanaviin sekä arvioi niiden tuottamaa arvoa palveluille
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Asiakaspalvelu, tuotteiden myynti ja myynnin rekisteröinti
Opiskelija

- huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä palvelumallin mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- esittelee, suosittelee ja myy kahvilan tuotteita
- käyttää maksujärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita käytössä olevilla maksutavoilla
- kertoo luotettavasti erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille soveltuvista tuotteista

- on perehtynyt erilaisten kahvien, teen ja muiden juomien valmistukseen ja valmistaa niitä asiakkaiden tilausten mukaan
- huomioi toiminnassaan työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä koko työvuoron ajan
- ottaa vastaan palautetta palvelusta ja tuotteista sekä välittää palautteet eteenpäin ohjeen mukaan
- pakkaa tarvittaessa ruoka- ja juomatuotteita ulosmyyntiin ohjeen mukaan
- välttää hävikin syntymistä ja jaottelee ruokatuotteiden ylijäämän ohjeen mukaan
- huomioi asiakkaan lähdön ja kiittää asiakasta
- noudattaa työlainsäädäntöä, kahvilan ohjeita ja laatuvaatimuksia
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja kahvilaan.

Työvuoron päättäminen
Opiskelija

- siistii ja järjestää kahvilan asiakas- ja työtiloja
- valmistelee seuraavaa työvuoroa huomioiden ennakkotilaukset, varaukset ja tarpeet
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- osallistuu kahvilan myynnin tilitykseen
- tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet seuraavaan työvuoroon tulevalle työntekijälle kahvilan ohjeen mukaan.

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla kahvilassa yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa.

Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, valmistaa tuotteita ja laittaa niitä esille, myy tuotteita, rekisteröi myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniaosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Toteutukset

TYÖVALTAINEN TOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkimisen pääpaino on työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella. Osaamista voidaan suunnitella hankittavaksi myös lähiopetuksena oppilaitoksen omissa oppimisympäristöissä tai verkko-opintoina. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia. Työpaikalla tapahtuvan opiskelun aikana oppimista tuetaan yhteistyössä työpaikan ohjaajan kanssa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.10. Katu- ja pikaruokapalvelut (107257)

Opit palvelemaan asiakkaita sekä myymään ja valmistamaan katu- ja pikaruokatuotteita yrityksen toimintamallin mukaisesti. Harjaannut myynnin rekisteröintiin, asiakaslaskutukseen ja tilausten käsittelyyn sekä hyödynnät alan kielitaitoa asiakaspalvelussa. Perehdyt yleisimpiin erityisruokavalioihin ja saat valmiuksia työskennellä pikaruokaravintoloiden monipuolisissa ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä.



Katu- ja pikaruokien valmistusta

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen
Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii omasta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä
- huomioi työssään työturvallisuuden ja ergonomian
- kunnostaa ja siistii työpisteen myyntikuntoon
- varustaa myyntitiskin siihen kuuluvilla tuotteilla, raaka-aineilla ja tarvikkeilla
- on perehtynyt omavalvontasuunnitelmaan ja noudattaa sitä
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Katu- ja pikaruokatuotteiden valmistaminen
Opiskelija

- valmistelee ja valmistaa katu- ja pikaruokayrityksen tuotteita menekin huomioiden
- käyttää yrityksen koneita ja laitteita ja huolehtii niiden puhdistuksesta
- huomioi toiminnassaan työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- arvioi menekkiä, pitää huolen tuotteiden riittävyydestä ja laadusta sekä valmistaa tarvittaessa lisää
- valmistaa erityisruokavalioiden mukaisia tuotteita
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja.

Asiakaspalvelu, tuotteiden myynti ja myynnin rekisteröinti
Opiskelija

- huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä liikeidean mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- esittelee, suosittelee ja myy tuotteita
- käyttää maksujärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita käytössä olevilla maksutavoilla
- kertoo luotettavasti erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille soveltuvista tuotteista
- pakkaa tuotteita ulosmyyntiin yrityksen ohjeen mukaan
- ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista sekä välittää palautteet eteenpäin ohjeen mukaan
- huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä koko työvuoron ajan
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja pikaruokayritykseen
- noudattaa työlainsäädäntöä, yrityksen ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Työvuoron päättäminen
Opiskelija

- tekee vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyvät esivalmistelutehtävät ohjeen mukaan
- puhdistaa koneita, laitteita ja työvälineitä sekä huolehtii niiden kunnosta ja ilmoittaa puutteista esihenkilölle
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- loppusiivoaa ja järjestää työ- ja asiakastiloja
- tiedottaa työtilanteen seuraavaan työvuoroon tulevalle työntekijälle.

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön asiakaspalvelu- ja ruoanvalmistustehtävissä toimimalla katu- ja pikaruokayrityksessä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa.

Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, varustaa myyntitiskin, valmistaa tai valmistelee tuotteita, myy tuotteita, rekisteröi myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniaosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Toteutukset

TYÖVALTAINEN TOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkimisen pääpaino on työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella. Osaamista voidaan suunnitella hankittavaksi myös lähiopetuksena oppilaitoksen omissa oppimisympäristöissä tai verkko-opintoina. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia. Työpaikalla tapahtuvan opiskelun aikana oppimista tuetaan yhteistyössä työpaikan ohjaajan kanssa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.11. Palvelukeittiön toiminnot (107247)

Opit työskentelemään palvelukeittiössä hygieenisesti ja suunnitelmallisesti: valmistamaan ja jakamaan ruokia, käyttämään palvelukeittiön laitteita sekä huolehtimaan siisteydestä. Kehität asiakaspalvelutaitojasi, huomioit erityisruokavaliot ja toimit sujuvasti myös kiireessä.



Lounaskattaus

Ammattitaitovaatimukset

Työvuoroon valmistautuminen
Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa kuorman sisällöt sekä lämpötilat
- järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille
- tekee ruoka- ja tarviketilauksia tavarantoimittajille ja valmistuskeittiölle sovittuja tilauskanavia käyttäen
- perehtyy työtään koskeviin työpaikan sääntöihin ja toimintatapoihin sekä tietosuoja- ja turvallisuusohjeisiin
- tietää toimintaohjeet häiriötilanteissa
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Ruokatuotteiden valmistaminen
Opiskelija

- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä huomioiden työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta
- käyttää palvelukeittiön koneita, laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita sekä puhdistaa ne käytön jälkeen
- kypsentää tai kuumentaa ruokia tarvittaessa ja valmistaa aamiais- tai välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia
- valmistaa tai muuntaa tarvittavat erityisruokavalioruoat
- tarkistaa tilatut erityisruokavalioruoat
- noudattaa työpaikan kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia työtapoja
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- antaa ruokatuotteista, määrästä ja laadusta palautetta valmistuskeittiölle
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa.

Ruokatuotteiden jakaminen ja esillelaitto
Opiskelija

- laittaa ruoat tarjolle ja jakaa tarvittaessa ruokailuastiat sekä ruoat jakelupisteessä
- jakaa erityisruokavalioruoat oikein ja asiakasturvallisesti
- puhdistaa kuljetusastiat
- välttää hävikin syntymistä ruoan jaon ja esillelaiton tilanteissa sekä jaottelee ylijäämän työpaikan ohjeen mukaan.

Asiakaspalvelussa toimiminen
Opiskelija

- toimii asiakaspalvelussa työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- kertoo asiakkaille tuotteiden sopivuuden erityisruokavalioihin
- on perehtynyt ruoka- ja tapakulttuureihin sekä ravitsemussuosituksiin niin, että pystyy esittelemään ruokatuotteita ja ohjaamaan asiakkaita
- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

- siistii ja järjestää työympäristön
- huolehtii astiahuollon tehtävistä muun työn ohessa
- vie välineet ja astiat niille kuuluville paikoille
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- tiedottaa työtilanteen seuraavalle työvuorolle.

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön asiakaspalvelutehtävissä toimimalla palvelukeittiössä. Hän vastaanottaa, valmistaa, kypsentää tai kuumentaa tuotteita sekä laittaa ruoat tarjolle asiakkaille.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniaosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Toteutukset

TYÖVALTAINEN TOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkimisen pääpaino on työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella. Osaamista voidaan suunnitella hankittavaksi myös lähiopetuksena oppilaitoksen omissa oppimisympäristöissä tai verkko-opintoina. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia. Työpaikalla tapahtuvan opiskelun aikana oppimista tuetaan yhteistyössä työpaikan ohjaajan kanssa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.12. Suurkeittiön ruokatuotanto (107252)

Opit valmistamaan ruokia suurkeittiössä tehokkaasti ja laadukkaasti. Harjaannut käyttämään ammattikeittiön monipuolisia laitteita, toimimaan tiimissä sekä huomioimaan hygienian, turvallisuuden ja erityisruokavaliot. Opit käyttämään suurkeittiöissä hyödynnettäviä esivalmisteltuja raaka-aineita ja valmistamaan niistä maukasta ja ravitsevaa ruokaa.



Ammattikeittiö oppimisympäristönä

Ammattitaitovaatimukset

Työvuoroon valmistautuminen
Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- vastaanottaa ja varastoi elintarvikkeita ja ruokatuotteita
- suurentaa ja pienentää ruokaohjeita käyttäen alan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmia
- suunnittelee ruokalajien valmistusvaiheet, sarjatyön, työtehtäviensä järjestyksen ja ajoituksen toimivaksi kokonaisuudeksi
- toimii suunnitelman mukaan erilaisissa päivittäin vaihtuvissa ruokatuotannon tehtävissä
- perehtyy työtään koskeviin työpaikan sääntöihin ja toimintatapoihin sekä tietosuoja- ja turvallisuusohjeisiin
- tietää toimintaohjeet häiriötilanteissa
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Ruokatuotteiden valmistaminen
Opiskelija

- käyttää suurkeittiön koneita, laitteita ja työvälineitä taloudellisesti ja turvallisesti
- jaksottaa ruoanvalmistuksen huomioiden keittiön laitekuormituksen
- käsittelee suurkeittiön ruokien raaka-aineita tarkoituksenmukaisella tavalla hävikkiä välttäen
- käyttää puuttuvien raaka-aineiden tilalla korvaavia tuotteita sovittujen ohjeiden mukaan
- valmistaa suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä sekä vakioitujen ruokaohjeiden mukaisia ruokia ja leivonnaisia GN-mitoitettuja astioita käyttäen
- valmistaa ruokaa oikean määrän asiakastilauksen ja annoskoon mukaan
- tietää suurkeittiön erilaisia tuotantomenetelmiä
- valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa

- tulkitsee raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita niin, että käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita
- ylläpitää työpisteen siisteyttä koko työskentelyn ajan
- huomioi työssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Ruokien esille laitto ja pakkaaminen
Opiskelija

- laittaa ruokalajeja esille ohjeen mukaan
- tarvittaessa pakkaa ja lähettää ruoat ja tarvikkeet kuljetettaviksi sekä puhdistaa kuljetusastiat
- tekee ravitsemussuosituksen mukaisen malliannoksen ohjeen mukaan
- välttää hävikin syntymistä ruoan jaon ja esillelaiton tilanteissa sekä jaottelee ylijäämän työpaikan ohjeen mukaan.

Asiakaspalvelussa toimiminen
Opiskelija

- toimii asiakaspalvelussa työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- käyttäytyy kohteliaasti asiakkaiden kanssa palvelutilanteessa
- neuvoo tarvittaessa asiakkaita ravitsemussuositusten mukaisen ja terveellisen aterian kokoamiseen
- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan.

Työvuoron päättäminen
Opiskelija

- tekee vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyvät esivalmistelutehtävät
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- valitsee ja käyttää työssä tarvittavia asianmukaisia siivousvälineitä ja -koneita sekä hallitsee pesuaineiden käytön
- siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja
- tiedottaa työtilanteen seuraavalle työvuorolle.

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa.

Hän esivalmistaa ja valmistaa suurkeittiön koneilla ja laitteilla suuria määriä ruokalistan mukaisia ruokia ja leivonnaisia. Hän huomioi asiakkaiden tarpeet ja ravitsemussuositukset. Hän laittaa ruoat esille sekä tarvittaessa pakkaa annoksia palvelukeittiöille.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniaosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Toteutukset

TYÖVALTAINEN TOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkimisen pääpaino on työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella. Osaamista voidaan suunnitella hankittavaksi myös lähiopetuksena oppilaitoksen omissa oppimisympäristöissä tai verkko-opintoina. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia. Työpaikalla tapahtuvan opiskelun aikana oppimista tuetaan yhteistyössä työpaikan ohjaajan kanssa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.13. Tilaus- ja juhlatarjoilu (107261)

Opit toteuttamaan tilaus- ja juhlatarjoiluja erilaisiin tilaisuuksiin. Yhteistyöyrityksiämme ovat esimerkiksi Nokia Arenan ja Tampereen Messu- ja Urheilukeskuksen ravintolat, joissa pääset mukaan muun muassa hienojen gaalojen tarjoiluun. Harjoittelet asiakaspalvelua, tarjoilua ja tilaisuuksien käytännön järjestelyjä. Osaat valmistella tilat, huolehtia tarjoilusta ja varmistaa, että asiakkaat viihtyvät. Työskentelet erilaisissa tapahtumissa ja opit toimimaan joustavasti erilaisissa tilanteissa osana työyhteisöä.



Tilaus- ja juhlaruokien tarjoilu

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen
Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- perehtyy tilausmääräyksiin ja tilauksien ennakkotietoihin ja selvittää tilaisuuksien luonteet
- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- on perehtynyt eri maiden ruoka-, juoma- ja tapakulttuureihin
- suunnittelee ja jaksottaa työtään aikataulujen mukaisesti
- valmistelee ja varustaa tilaisuuksien luonteen mukaiset tilat
- tietää tavallisimmat pöytämuodot ja liinoittaa niitä
- kattaa pöydät tilaisuuksien luonteen mukaisesti
- tiedottaa mahdollisista muutoksista muille työntekijöille
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Tilaus- ja juhlatarjoilussa toimiminen ja asiakaspalvelu
Opiskelija

- ottaa asiakkaita vastaan ja huomioi heidät koko palvelunprosessin ajan
- noudattaa tilaisuuden mukaista ruoka- ja tapakulttuuria ja käyttäytyy tilaisuuden luonteen mukaan
- noudattaa tilaisuuden aikataulua ja tarvittaessa muuttaa työtapaansa
- käsittelee tarjoiluun tarkoitettuja astioita hygieenisesti ja huolellisesti
- valitsee tarjoilutapoihin sopivat välineet ja laitteet sekä huolehtii niiden toimivuudesta
- järjestää noutopöydän aloituspisteet ja tuotteet oikeaan järjestykseen yhteistyössä keittiöhenkilöstön kanssa
- tarjoilee lautasannoksia
- tarjoaa, annostelee ja nostelee ruoka-annoksia tilaisuuden luonteen mukaisesti
- hallitsee juomapöydän järjestämisen periaatteet

- tarjoilee juomia tilaisuuden luonteen mukaisesti
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- kertoo asiakkaille tilatuista ruoista ja juomista sekä niiden sopivuudesta erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille
- ennakoi ja tunnistaa haastavia asiakaspalvelutilanteita sekä pyrkii ratkaisemaan niitä
- huomioi työssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan.

Anniskelutehtävissä toimiminen
Opiskelija

- toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti
- toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti
- tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle.

Työvuoron päättäminen
Opiskelija

- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja huomioiden seuraavien tilaisuuksien tarpeet
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- tekee tilaisuuksien päättymiseen liittyvät tehtävät työpaikan ohjeen mukaan
- ottaa vastaan palautetta tilaisuuksien onnistumisesta ja asiakastyytyväisyydestä ja välittää eteenpäin.

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan ennalta varattujen tilaus- ja juhlatilaisuuksien tarjoilu- ja anniskelutehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa.

Hän valmistautuu tilauksiin tilausmääräysten mukaan, tarjoilee ruoka- ja juomatuotteet tilaisuuksien luonteen mukaisesti sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniaosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

Anniskeluosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Anniskeluosaamisen ammattitaitovaatimuksista ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Toteutukset

TYÖVALTAINEN TOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkimisen pääpaino on työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella. Osaamista voidaan suunnitella hankittavaksi myös lähiopetuksena oppilaitoksen omissa oppimisympäristöissä tai verkko-opintoina. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia. Työpaikalla tapahtuvan opiskelun aikana oppimista tuetaan yhteistyössä työpaikan ohjaajan kanssa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.14. Tilaus- ja juhlaruokien valmistus (107264)

Opit valmistamaan ruokia erilaisiin tilaisuuksiin, kuten juhliin ja tapahtumiin. Harjoittelet suunnittelemaan työsi, valmistamaan tarjottavat sekä viimeistelemään ne esille houkuttelevasti. Osaat huomioida tilaajan ennakkotoiveet ja erityisruokavaliot sekä toimia sujuvasti osana keittiötiimiä. Opit valmistamaan ruokia erilaisiin tilaisuuksiin, kuten juhliin ja tapahtumiin. Harjoittelet suunnittelemaan työsi, valmistamaan tarjottavat sekä viimeistelemään ne esille houkuttelevasti. Osaat huomioida tilaajan ennakkotoiveet ja erityisruokavaliot, sekä toimia sujuvasti osana keittiötiimiä. Erilaiset pitopalveluyritykset sekä juhla- ja tapahtumatalot ovat oivia paikkoja oppia työskentelemään muuttuvissa tilanteissa.



Tilaus- ja juhlaruokia

Ammattitaitovaatimukset

Tilausmääräyksiin perehtyminen ja ruokien valmistusvaiheiden suunnittelu
Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- tutustuu tilausmääräyksiin ja tilaisuuksia koskeviin ohjeisiin
- suunnittelee, ajoittaa ja jaksottaa työvuoronsa työtehtävät asiakasmäärien ja tilausmääräysten mukaisesti
- on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin ruokakulttuureihin ja hyödyntää niitä työssään
- tietää asiakasryhmäkohtaisen annoskoon ja muokkaa ja muuntaa ruokaohjeita sen mukaisesti
- hinnoittelee tuotteen tarvittaessa
- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Tilaus- ja juhlaruokien esivalmistus ja valmistus
Opiskelija

- tunnistaa ja käyttää raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua
- organisoi ja ajoittaa ruoanvalmistustehtävänsä tilaisuuksiin laadittujen aikataulujen mukaisesti niin, että varmistaa tuotteiden laadun sekä taloudellisuuden
- esivalmistaa ja valmistaa ruokalajeja ja leivonnaisia hävikkiä välttäen
- valmistaa tilattuihin erityisruokavalioihin sopivat tuotteet
- noudattaa sovittuja annoskokoja
- pakkaa tarvittaessa kuljetusta varten ruokatuotteet asianmukaisiin kuljetus- ja tarjoiluastioihin ja huolehtii sovituista merkinnöistä
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja
- huomioi työssään työturvallisuuden ja ergonomian

- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan, ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Tilaus- ja juhlaruokien esille laitto
Opiskelija

- viimeistelee ja laittaa esille tilaisuuksien ruokalajeja asiakkaan kanssa sovitulla tarjoilutavalla
- noudattaa tilaisuuden aikataulua ja tarvittaessa muuttaa työtapaansa
- järjestää noutopöydän aloituspisteet ja tuotteet oikeaan järjestykseen huomioiden asiakasmäärän
- huolehtii ruokien riittävyydestä ja tarjoiluastioiden täydentämisestä koko tilaisuuden ajan
- laittaa tilausruokia esille lautasille tai vadeille
- toimii asiakaspalvelussa sovitulla tavalla
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- esittelee ruokatuotteita tarjoiluntilanteessa
- ottaa vastaan palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää niistä ja välittää palautteen eteenpäin työpaikan ohjeen mukaan
- ennakoi ja tunnistaa haastavia palvelutilanteita sekä pyrkii ratkaisemaan niitä
- tekee vuorossa vastuullaan olevat työt ja auttaa muita
- pakkaa tarvittaessa ruokatuotteita ulosmyyntiin työpaikan ohjeen mukaan
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan.

Työvuoron päättäminen
Opiskelija

- esivalmistaa ja valmistaa seuraavan työvuoron tai päivän ennakkotilauksien tuotteita
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- siistii ja järjestää työympäristön
- huomioi asiakkaan tiloissa toimiessaan tilan normaalin käyttötarkoituksen sekä kunnioittaa sovittuja ohjeita ja yksityisyyttä
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- puhdistaa kuljetusastiat ohjeen mukaan.

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan ennalta varattujen tilaus- ja juhlatilaisuuksien ruoanvalmistustehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa.

Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille laadukkaita tilaus- ja juhlaruokia tilausmääräysten sekä tilauksien luonteen mukaisesti.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniaosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Toteutukset

TYÖVALTAINEN TOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkimisen pääpaino on työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella. Osaamista voidaan suunnitella hankittavaksi myös lähiopetuksena oppilaitoksen omissa oppimisympäristöissä tai verkko-opintoina. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia. Työpaikalla tapahtuvan opiskelun aikana oppimista tuetaan yhteistyössä työpaikan ohjaajan kanssa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.15. Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen (107249)

Opit työskentelemään palvelutiskillä ja palvelemaan asiakkaita sujuvasti eri tilanteissa. Myyt lihaa, kalaa, juustoa tai valmisruokia. Harjoittelet tuotteiden valmistusta, esillepanoa, käsittelyä ja myyntiä sekä huolehdit tuotteiden laadusta ja hygieniasta. Osaat neuvoa asiakkaita, huomioida heidän toiveensa ja toimia yhteistyössä muun henkilökunnan kanssa.



Vähittäiskaupan myyntiä

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen
Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- ajoittaa ja jaksottaa työtänsä ja työtehtäviensä järjestyksen pysyen aikataulussa ja halliten sarjatyön
- perehtyy vähittäiskaupan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen
- on perehtynyt vähittäiskaupan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- hakee ja suunnittelee sekä muuntaa vähittäiskaupan omia ruokaohjeita
- järjestää itselleen tarkoituksenmukaisen ja ergonomisesti turvallisen työympäristön
- noudattaa vähittäiskaupan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Raaka-aineiden vastaanottaminen, varastointi ja käsittely
Opiskelija

- vastaanottaa ja varastoi raaka-aineita ja muita elintarvikkeita
- tunnistaa ja käsittelee vähittäiskaupan tavallisimpia raaka-aineita hävikkiä välttäen
- arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti ja ilmoittaa poikkeamista.

Myytävien tuotteiden esikäsittely ja esille laitto palvelutiskille
Opiskelija

- tunnistaa ja laittaa esille tuotteita vähittäiskaupan ohjeen mukaan
- käsittelee palvelutiskin kala-, liha- ja muita tuotteita sekä tarvikkeita hävikkiä välttäen ja raportoi hävikin määrän ohjeen mukaan
- pakkaa asiakkaiden tilaamat tuotteet
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja.

Tuotteiden myynti ja asiakkaiden opastaminen
Opiskelija

- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- kertoo tuotteiden alkuperän asiakkaille
- kertoo palvelutiskin tuotevalikoimasta asiakkaille
- suosittelee ja kertoo raaka-aineelle sopivia valmistustapoja tai valmiita reseptejä
- suosittelee ja kertoo asiakkaalle kausivaihtelujen mukaisia raaka-aineita ja tuotteita
- soveltaa tietoa niin, että löytää asiakkaille tuotevaihtoehtoja tehden samalla lisämyyntiä
- käyttää vaakaa, hinnoittelee ja pakkaa asiakkaiden ostamat tuotteet
- seuraa esillä olevien tuotteiden menekkiä sekä lisää tuotteita tarvittaessa myyntitiskille
- varmistaa asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen eteenpäin työpaikan ohjeen mukaan
- huomioi omassa työskentelyssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja järjestyksestä muun työn ohessa
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Työvuoron päättäminen
Opiskelija

- tekee vuoronvaihtoon liittyviä tehtäviä
- käyttää turvallisesti ja vastuullisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä
- huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden puhdistuksesta ja toimivuudesta sekä ilmoittaa puutteista esihenkilölle
- siistii ja järjestää työympäristön työvuoron päättyessä
- toimii tarvittaessa astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan.

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla vähittäiskaupan kala- ja lihatiskin asiakaspalvelutehtävissä sekä osallistumalla raaka-aineiden ja muiden tuotteiden esikäsittelyyn ja esille laittoon.

Hän vastaanottaa, varastoi ja käsittelee kala- ja lihatiskin raaka-aineita, valmistaa ja laittaa esille myytäviä tuotteita sekä toimii asiakaspalvelussa.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniaosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Toteutukset

TYÖVALTAINEN TOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkimisen pääpaino on työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella. Osaamista voidaan suunnitella hankittavaksi myös lähiopetuksena oppilaitoksen omissa oppimisympäristöissä tai verkko-opintoina. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia. Työpaikalla tapahtuvan opiskelun aikana oppimista tuetaan yhteistyössä työpaikan ohjaajan kanssa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.16. Huippuosaajana toimiminen (108350)

Huippuosaajana toimiminen -tutkinnon osassa kehität osaamistasi vaativissa työtehtävissä, aidoissa työympäristöissä ja ammattitaitokilpailuissa. Opintojen aikana vahvistat ammatillista huippuosaamistasi ja pääset tekemään yhteistyötä alan verkostojen, työelämän toimijoiden ja asiakkaiden kanssa.

Tutkinnon osa on mahdollista suorittaa valmentautumalla ja osallistumalla oman ammattialasi kansallisiin ja/tai kansainvälisiin ammattitaitokilpailuihin. Oppiminen etenee tavoitteellisesti henkilökohtaisen valmennussuunnitelman mukaisesti. Tarvittavan lisäosaamisen hankkiminen suunnitellaan yhdessä kilpailutoimintaa valmentavan opettajan kanssa ja kirjataan HOKS:iin.

Seuraat ja arvioit osaamisesi kehittymistä itsenäisesti sekä yhdessä opettajan kanssa. Saat säännöllistä palautetta valmentajalta sekä valmennustiimisi työelämän huippuosaajilta. Valmentautuminen käynnistyy perehtymällä oman alan ammattitaitokilpailuihin ja niiden kilpailutehtäviin. Kilpailuihin valmistautuminen tapahtuu osana ammatillisia opintoja, erillisessä kilpailuvalmennuksessa ja/tai työelämässä. Huippuosaajaksi valmentautuminen on usein koko opiskeluajan kestävä prosessi. Tämä tutkinnon osa on Tredun kaikille koulutusaloille yhteinen ammatillinen valinnainen tutkinnon osa.



Opiskelija opettelee liekitystä

Ammattitaitovaatimukset

Osaamisen kehittäminen
Opiskelija

- arvioi omaa osaamistaan sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan perustellen
- laatii itselleen kehittymissuunnitelman 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 edistävästi
- edistää uusien työtapojen ja -menetelmien käyttöä työyhteisössä
- vahvistaa ja luo uusia asiakassuhteita
- noudattaa työssään työturvallisuusmääräyksiä ja -ohjeita
- ennakoi 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 kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti

Toimiminen alan verkostoissa

Opiskelija

- viestii asiakkaiden kanssa ja työyhteisössä tutkintokielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
- tuntee toimialan keskeiset kansalliset ja kansainväliset verkostot
- hyödyntää verkostojaan työssään

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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.

Toteutukset

PERUSTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Hankit osaamista oppilaitoksessa ja oppilaitoksen oppimisympäristössä. Lisäksi hankit osaamista aina myös työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella sekä erilaisissa projekteissa ja opintokäynneillä. Opetusta ja ohjausta on tarjolla viitenä päivänä viikossa lähi-, verkko- ja hybridiopetuksena. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.17. Ilmastovastuullinen toiminta (108349)

Tutkinnon osan päätavoitteena on lisätä tietoisuutta ilmastovastuullisuudesta ja kannustaa kehittämään vastuullista toimintaa työelämässä. Tutkinnon osan suoritettuasi saat valmiuksia soveltaa oppimaasi alan käytännön työtehtävissä. Ilmastovastuullisuus muodostaa olennaisen osan työelämän arkea, ja sen merkitys korostuu entisestään. Opit tämän tutkinnon osan aikana konkreettisia tapoja lisätä vastuullista toimintaa työpaikallasi ja pääset myös toteuttamaan niitä käytännössä. Tämä tutkinnon osa on Tredun kaikille koulutusaloille yhteinen ammatillinen valinnainen tutkinnon osa.



Ilmastovastuullinen toiminta

Ammattitaitovaatimukset

Ilmastonmuutoksen lähtökohtien selvittäminen
Opiskelija

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

Ilmastonmuutoksen vaikutusten ja ratkaisujen esittäminen
Opiskelija

- selvittää oman työnsä, työyhteisönsä toiminnan, tuotteen tai palvelun ilmastovaikutuksia
- pohtii käytännön ratkaisuja ilmastonmuutoksen 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 toiminnaltaan muita ilmastovastuuseen

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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.

Toteutukset

VERKKOTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkiminen tapahtuu itsenäisesti oman aikataulusi mukaan verkossa. Lisäksi osaamista hankitaan työpaikalla koulutus- tai oppisopimuksella. Ohjausta on tarjolla digitaalisissa oppimisympäristöissä yksilö- tai ryhmämuotoisesti.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus ja ohjaushenkilöstön tarjoamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.18. Kansainvälisessä työympäristössä toimiminen (106734)

Tässä tutkinnon osassa opit ymmärtämään eri kulttuureja ja toimimaan luontevasti kansainvälisessä työympäristössä. Harjoittelet vuorovaikutusta, viestintää ja erilaisia toimintatapoja monikulttuurisissa tilanteissa. Verkkokurssi sopii sinulle, jos olet kiinnostunut kansainvälisyydestä, suunnittelet opiskelijavaihtoa tai haaveilet työskentelystä kansainvälisissä tehtävissä. Tämä tutkinnon osa on Tredun kaikille koulutusaloille yhteinen ammatillinen valinnainen tutkinnon osa.



Verkkokurssi kansainvälisessä työympäristössä toimimisesta

Ammattitaitovaatimukset

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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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.

Toteutukset

VERKKOTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkiminen tapahtuu itsenäisesti oman aikataulusi mukaan verkossa. Lisäksi osaamista hankitaan työpaikalla koulutus- tai oppisopimuksella. Ohjausta on tarjolla digitaalisissa oppimisympäristöissä yksilö- tai ryhmämuotoisesti.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus ja ohjaushenkilöstön tarjoamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.19. Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen (106731)

Tämä tutkinnon osa sopii sinulle, joka haluat ohjata ja tukea työssä oppivia opiskelijoita sekä uusia työntekijöitä, toimia työpaikkaohjaajana sekä kehittää vuorovaikutus- ja palautteenantotaitojasi. Koulutuksen aikana opit arvioimaan oman osaamisesi kehittymistä eri tilanteissa, ja voit hyödyntää tätä taitoa ohjatessasi muita.

Tämän tutkinnon osan suoritus on hyvä valttikortti työnhaussa, sillä koulutettuja työpaikkaohjaajia kaivataan useilla työpaikoilla. Tämä tutkinnon osa on Tredun kaikille koulutusaloille yhteinen ammatillinen valinnainen tutkinnon osa.



Työpaikkaohjaajana toimiminen

Ammattitaitovaatimukset

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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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.

Toteutukset

VERKKOTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkiminen tapahtuu itsenäisesti oman aikataulusi mukaan verkossa. Lisäksi osaamista hankitaan työpaikalla koulutus- tai oppisopimuksella. Ohjausta on tarjolla digitaalisissa oppimisympäristöissä yksilö- tai ryhmämuotoisesti.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus ja ohjaushenkilöstön tarjoamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

PERUSTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Hankit osaamista oppilaitoksessa ja oppilaitoksen oppimisympäristössä. Lisäksi hankit osaamista aina myös työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella sekä erilaisissa projekteissa ja opintokäynneillä. Opetusta ja ohjausta on tarjolla viitenä päivänä viikossa lähi-, verkko- ja hybridiopetuksena. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.20. Yritystoiminnan suunnittelu (106732)

Tämä tutkinnon osa sopii yrittäjyydestä ja yritystoiminnan suunnittelusta kiinnostuneille, sekä yrityksen perustamista harkitseville. Opit kehittämään liikeidean ja rakentamaan sille liiketoimintasuunnitelman, joka auttaa arvioimaan yritysideasi kannattavuutta ja toteuttamismahdollisuuksia.

Harjoittelet markkinoiden arviointia, kannattavuuden suunnittelua, verkostoitumista ja yrityksen perustamiseen liittyviä käytäntöjä. Opit arvioimaan oman osaamisesi vahvuuksia yrittäjänä toimimisen näkökulmasta.

Tämä tutkinnon osa on Tredun kaikille koulutusaloille yhteinen ammatillinen valinnainen tutkinnon osa.



Yritystoiminnan suunnittelua

Ammattitaitovaatimukset

Liiketoimintamahdollisuuksien etsiminen ja ideoiminen
Opiskelija

- kartoittaa valitsemallaan alalla toimivia yrityksiä ja asiakkaita
- arvioi kartoituksen pohjalta liiketoimintamahdollisuuksia
- ymmärtää kestävän 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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

Toteutukset

VERKKOTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Osaamisen hankkiminen tapahtuu itsenäisesti oman aikataulusi mukaan verkossa. Lisäksi osaamista hankitaan työpaikalla koulutus- tai oppisopimuksella. Ohjausta on tarjolla digitaalisissa oppimisympäristöissä yksilö- tai ryhmämuotoisesti.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus ja ohjaushenkilöstön tarjoamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

PERUSTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Hankit osaamista oppilaitoksessa ja oppilaitoksen oppimisympäristössä. Lisäksi hankit osaamista aina myös työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella sekä erilaisissa projekteissa ja opintokäynneillä. Opetusta ja ohjausta on tarjolla viitenä päivänä viikossa lähi-, verkko- ja hybridiopetuksena. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.21. Yrityksessä toimiminen (106733)

Yrityksessä toimiminen -tutkinnon osassa tutustut yritystoiminnan perusteisiin käytännönläheisesti. Opintojen aikana kehität ymmärrystäsi yrityksen toiminnasta, asiakaslähtöisyydestä, taloudesta, markkinoinnista sekä työelämässä tarvittavista vuorovaikutus- ja yhteistyötaidoista.

Oppiminen perustuu aktiiviseen tekemiseen, tiimityöskentelyyn ja omien ideoiden kehittämiseen. Harjoittelet tuotteiden ja palveluiden suunnittelua, myyntiä, viestintää sekä yritystoiminnan käytännön tehtäviä. Samalla vahvistuvat oma-aloitteisuus, ongelmanratkaisukyky, luovuus ja vastuunottaminen.

Tutkinnon osa tarjoaa mahdollisuuden soveltaa osaamista aidoissa työelämän tilanteissa sekä kartuttaa kokemusta projektien ja liiketoiminnan kehittämisestä. Opintojen aikana voit myös verkostoitua eri toimijoiden kanssa ja saada arvokasta kokemusta yritysten toimintaympäristöstä. Tämä tutkinnon osa soveltuu kaikkien alojen opiskelijoille ja tukee työelämässä sekä yrittäjämäisessä toimintatavassa tarvittavien valmiuksien kehittymistä.

Tredussa on myös mahdollisuus suorittaa Vuosi yrittäjänä -yrittäjyysopintokokonaisuus (Nuorten yrittäjyys ja talous NYT), jossa tutustut yritystoimintaan käytännönläheisesti kehittämällä liikeidean, työskentelemällä tiimissä ja harjoittelemalla yrittäjänä toimimista.

Tämä tutkinnon osa on Tredun kaikille koulutusaloille yhteinen ammatillinen valinnainen tutkinnon osa.



Yrityksessä toimiminen

Ammattitaitovaatimukset

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 kestävän 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 yhteistyöverkostoa
- 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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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.

Toteutukset

PERUSTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Hankit osaamista oppilaitoksessa ja oppilaitoksen oppimisympäristössä. Lisäksi hankit osaamista aina myös työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella sekä erilaisissa projekteissa ja opintokäynneillä. Opetusta ja ohjausta on tarjolla viitenä päivänä viikossa lähi-, verkko- ja hybridiopetuksena. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.22. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen (108357)

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.

1.22.1. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi (VVAI26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Erilaiset vuorovaikutustilanteet
Opiskelija

- viestii suullisesti tilanteen ja kohderyhmän mukaisesti
- viestii kirjallisesti tilanteen ja kohderyhmän mukaisesti
- perustelee mielipiteensä ja väitteensä
- toimii vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti
- ymmärtää kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen työelämässä ja yhteiskunnassa

Tekstien käyttäminen ja tekstien luotettavuuden arviointi
Opiskelija

- tuntee työelämässä ja yhteiskunnassa käytettäviä erilaisia tekstilajeja ja medioita
- käyttää monilukutaitoa erilaisten tekstien tulkitsemisessa
- käyttää erilaisia tietolähteitä
- arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta
- tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta
- noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa käyttämiinsä lähteisiin

Tekstien tuottaminen
Opiskelija

- tuottaa työelämän ja yhteiskunnan tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä
- tuottaa tekstejä yleiskielellä
- käyttää digitaalisia sovelluksia tarkoituksenmukaisesti ja eettisesti tekstien tuottamisessa

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.2. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, saame (VVAI26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Erilaiset vuorovaikutustilanteet saamen kielellä
Opiskelija

- viestii suullisesti tilanteen ja kohderyhmän mukaisesti
- viestii kirjallisesti tilanteen ja kohderyhmän mukaisesti
- perustelee mielipiteensä ja väitteensä

- toimii vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti
- ymmärtää kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen työelämässä ja yhteiskunnassa
- kehittää kielitaitoaan tavoitteellisesti

Tekstien käyttäminen ja tekstien luotettavuuden arviointi
Opiskelija

- tuntee työelämässä ja yhteiskunnassa käytettäviä erilaisia tekstilajeja ja medioita
- käyttää erilaisia tietolähteitä
- arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta
- käyttää monilukutaitoa erilaisten tekstien tulkitsemisessa
- tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta
- noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa käyttämiinsä lähteisiin

Tekstien tuottaminen saamen kielellä
Opiskelija

- tuottaa työelämän ja yhteiskunnan tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä
- tuottaa tekstejä yleiskielellä
- hallitsee pääosin kirjoitetun kielen käytänteet
- käyttää digitaalisia sovelluksia tarkoituksenmukaisesti ja eettisesti tekstien tuottamisessa

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.3. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, romani (VVAI26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Erilaiset vuorovaikutustilanteet romanikielellä
Opiskelija

- viestii tilanteen ja kohderyhmän mukaisesti
- perustelee mielipiteensä ja väitteensä
- toimii vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti

- ymmärtää kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen työelämässä ja yhteiskunnassa
- kehittää kielitaitoaan tavoitteellisesti

Tekstien käyttäminen ja luotettavuuden arviointi
Opiskelija

- tuntee työelämässä ja yhteiskunnassa käytettäviä erilaisia tekstilajeja ja medioita
- käyttää erilaisia tietolähteitä
- arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta
- käyttää monilukutaitoa erilaisten tekstien tulkitsemisessa
- tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta
- noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa käyttämiinsä lähteisiin

Tekstien tuottaminen romanikielellä
Opiskelija

- tuottaa työelämän ja yhteiskunnan tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä
- tuottaa tekstejä pääosin yleiskielellä
- käyttää digitaalisia sovelluksia tarkoituksenmukaisesti ja eettisesti tekstien tuottamisessa

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.4. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, viittomakieli (VVAI26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Erilaiset vuorovaikutustilanteet viittomakielellä
Opiskelija

- viestii tilanteen ja kohderyhmän mukaisesti
- perustelee mielipiteensä ja väitteensä
- toimii vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti

- ymmärtää kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen työelämässä ja yhteiskunnassa
- kehittää kielitaitoaan tavoitteellisesti

Tekstien käyttäminen ja tekstien luotettavuuden arviointi
Opiskelija

- tuntee työelämässä ja yhteiskunnassa käytettäviä erilaisia tekstilajeja ja medioita
- käyttää erilaisia tietolähteitä
- arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta
- käyttää monilukutaitoa erilaisten tekstien tulkitsemisessa
- tiivistää ydinasioita viitotun tekstin, luetun ja nähdyn pohjalta
- noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa käyttämiinsä lähteisiin

Viitottujen tekstien tuottaminen
Opiskelija

- tuottaa työelämän ja yhteiskunnan tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä
- tuottaa tekstejä viittomakielellä
- käyttää digitaalisia sovelluksia tarkoituksenmukaisesti ja eettisesti tekstien tuottamisessa

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.5. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi viittomakielisille (VVAI26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Erilaiset vuorovaikutustilanteet suomen kielellä käyttäen tarvittaessa tulkkausta
Opiskelija

- viestii tilanteen ja kohderyhmän mukaisesti
- perustelee mielipiteensä ja väitteensä
- toimii vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti

- tietää kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen työelämässä ja yhteiskunnassa
- kehittää suomen kielen taitoaan tavoitteellisesti

Tekstien käyttäminen ja tekstien luotettavuuden arviointi
Opiskelija

- tuntee työelämässä ja yhteiskunnassa käytettäviä erilaisia tekstilajeja ja medioita
- käyttää erilaisia tietolähteitä
- arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta
- käyttää monilukutaitoa erilaisten tekstien tulkitsemisessa
- tiivistää ydinasioita tulkatun, luetun ja nähdyn pohjalta
- noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa käyttämiinsä lähteisiin

Tekstien tuottaminen
Opiskelija

- tuottaa työelämän ja yhteiskunnan tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä
- tuottaa tekstejä yleiskielellä
- käyttää digitaalisia sovelluksia tarkoituksenmukaisesti ja eettisesti tekstien tuottamisessa

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.6. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, opiskelijan oma äidinkieli (VVAI26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Erilaiset vuorovaikutustilanteet omalla äidinkielellä
Opiskelija

- viestii suullisesti tilanteen ja kohderyhmän mukaisesti
- viestii kirjallisesti tilanteen ja kohderyhmän mukaisesti
- perustelee mielipiteensä ja väitteensä

- toimii vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti
- ymmärtää kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen työelämässä ja yhteiskunnassa

Tekstien käyttäminen ja tekstien luotettavuuden arviointi
Opiskelija

- tuntee työelämässä ja yhteiskunnassa käytettäviä erilaisia tekstilajeja ja medioita
- käyttää erilaisia tietolähteitä
- arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta
- käyttää monilukutaitoa erilaisten tekstien tulkitsemisessa
- tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta
- noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa käyttämiinsä lähteisiin

Tekstien tuottaminen omalla äidinkielellä
Opiskelija

- tuottaa työelämän ja yhteiskunnan tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä
- tuottaa tekstejä yleiskielellä
- käyttää digitaalisia sovelluksia tarkoituksenmukaisesti ja eettisesti tekstien tuottamisessa

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.7. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi toisena kielenä (VVAI26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Erilaiset vuorovaikutustilanteet
Opiskelija

- viestii suullisesti tilanteen ja kohderyhmän mukaisesti
- viestii kirjallisesti tilanteen ja kohderyhmän mukaisesti
- perustelee mielipiteensä ja väitteensä

- toimii vuorovaikutustilanteissa yhteistyökykyisesti
- käyttää selkeää ja ymmärrettävää kieltä
- ymmärtää kielen ja vuorovaikutustaitojen merkityksen työelämässä ja yhteiskunnassa
- kehittää suomen kielen taitoaan tavoitteellisesti

Tekstien käyttäminen ja tekstien luotettavuuden arviointi
Opiskelija

- tuntee työelämässä ja yhteiskunnassa käytettäviä erilaisia tekstilajeja ja medioita
- käyttää erilaisia tietolähteitä
- arvioi tietolähteiden ja tiedon luotettavuutta
- käyttää monilukutaitoa erilaisten tekstien tulkitsemisessa
- tiivistää ydinasioita kuullun, luetun ja nähdyn pohjalta
- noudattaa tekijänoikeuksia ja viittaa käyttämiinsä lähteisiin

Tekstien tuottaminen
Opiskelija

- tuottaa työelämän ja yhteiskunnan tekstikäytänteiden mukaisia tekstejä
- tuottaa tekstejä yleiskielellä
- hallitsee pääosin kielen perusrakenteet ja kirjoitetun kielen käytänteet
- käyttää digitaalisia sovelluksia tarkoituksenmukaisesti ja eettisesti tekstien tuottamisessa

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.8. Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi (VVTK26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Erilaiset vuorovaikutustilanteet
Opiskelija

- käyttää ruotsin kieltä suullisissa vuorovaikutustilanteissa
- tuottaa kirjallisia viestejä ruotsin kielellä
- tulkitsee työelämään liittyviä ruotsinkielisiä tekstejä

Toisen kotimaisen kielen merkitys
Opiskelija

- ymmärtää ruotsin kielen taidon merkityksen työelämässä ja työelämässä toimimisessa

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.9. Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä (VVVK26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 3 osp

Kielellinen ja kulttuurinen ympäristö
Opiskelija

- tuntee opiskelemansa kielen ja kulttuurin vaikutuksia vuorovaikutustilanteeseen
- ottaa huomioon kielen kulttuurisia erityispiirteitä vuorovaikutuksessaan

Erilaiset vuorovaikutustilanteet
Opiskelija

- käyttää vierasta kieltä suullisessa vuorovaikutuksessa
- käyttää vierasta kieltä kirjallisessa vuorovaikutuksessa
- tuottaa työelämän vuorovaikutustilanteissa tarvittavia erilaisia tekstejä
- käyttää viestinnässä kielen perusrakenteita ja asiatyyliä

Tiedon haku ja käyttö
Opiskelija

- hakee työelämään liittyvää vieraskielistä tietoa eri lähteistä ja arvioi tiedon luotettavuutta
- tulkitsee työelämään liittyviä vieraskielisiä tekstejä
- käyttää vieraskielistä tietoa työelämään tai opiskeluun liittyvissä tilanteissa

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.10. Toiminta digitaalisessa ympäristössä (VVTD26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Digitaalisten laitteiden ja sovellusten valinta sekä vastuullinen käyttö
Opiskelija

- valitsee käyttötarkoitukseen soveltuvat digitaaliset laitteet ja sovellukset
- noudattaa säädöksiä ja ohjeita tietosuojasta ja tietoturvasta
- suojaa henkilökohtaisia tietojaan ja yksityisyyttään
- tunnistaa kyber- ja tietoturvauhkia

- osaa toimia roolinsa mukaisesti kyber- ja tietoturvauhkatilanteissa
- hakee tietoa ja arvioi kriittisesti sen luotettavuutta ja hyödynnettävyyttä
- käyttää tekstinkäsittelysovellusta
- käyttää taulukkolaskentasovellusta
- käyttää esitysgrafiikkasovellusta
- noudattaa tekijänoikeuksia tuottaessaan sisältöjä
- käsittelee ja järjestää tiedostoja sekä kansioita
- jakaa sisältöjä ja käsittelee jaettua tiedostoa
- tunnistaa generatiivisen tekoälyn toimintaperiaatteita, hyödyntämismahdollisuuksia ja riskejä
- tietää viestipalveluiden ja sosiaalisen median vastuullisen käytön tapoja
- tunnistaa digitaalisten laitteiden ja sovellusten käytön vaikutuksia terveyteen, hyvinvointiin ja yhteiskuntaan

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.11. Taide ja luova ilmaisu (VVTL26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Kulttuuri ja taide
Opiskelija

- tunnistaa esimerkkejä paikallisesta, kansallisesta ja kansainvälisestä kulttuurista ja taiteesta
- käyttää kulttuurin ja taiteen eri muotoja hyvinvoinnin tukemisessa
- tekee tulkintoja ja kuvailee taidetta vuorovaikutuksessa muiden kanssa

Luova ilmaisu
Opiskelija

- tuntee luovan ilmaisun eri muotoja
- valitsee tilanteeseen sopivia luovan ilmaisun muotoja ja käyttää niitä yksin tai yhdessä muiden kanssa
- pohtii ja sanallistaa luovan ilmaisun prosessia

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.12. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi (VVAI26)

Perusteen sisältö

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.13. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, saame (VVAI26)

Perusteen sisältö

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.14. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, romani (VVAI26)

Perusteen sisältö

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.15. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, viittomakieli (VVAI26)

Perusteen sisältö

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.16. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi viittomakielisille (VVAI26)

Perusteen sisältö

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.17. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, opiskelijan oma äidinkieli (VVAI26)

Perusteen sisältö

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.18. Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi toisena kielenä (VVAI26)

Perusteen sisältö

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.19. Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi (VVTK26)

Perusteen sisältö

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Toisella kotimaisella kielellä viestiminen työelämän vuorovaikutustilanteissa
Opiskelija

- selviytyy päivittäisissä työhön liittyvissä vuorovaikutustilanteissa
- ilmaisee itseään tilanteen mukaan käyttäen ruotsin kielelle ja kulttuurille ominaisia ilmaisuja
- tuottaa alaansa 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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.20. Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä (VVVK26)

Perusteen sisältö

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.21. Toiminta digitaalisessa ympäristössä (VVTD26)

Perusteen sisältö

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.22.22. Taide ja luova ilmaisu (VVTL26)

Perusteen sisältö

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Tiedon havainnointi ja kerääminen kulttuuriympäristöstä ja sen ilmiöistä

Opiskelija

- havainnoi kulttuuriympäristöään
- kerää tietoa kulttuuriympäristönsä ilmiöistä valitsemastaan näkökulmasta

Teoksen, tuotteen tai palvelun toteutuksen suunnitteleminen ja kokeileminen luovan ilmaisun keinoin
Opiskelija

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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.23. Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen (108356)

1.23.1. Matematiikka ja matematiikan soveltaminen (MLMA26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Matematiikka työ- ja arkielämässä
Opiskelija

- laskee peruslaskutoimitukset kokonais-, desimaali- ja murtoluvuilla
- laskee prosenttilaskuja
- tekee talousmatematiikan laskelmia tuloista, menoista, koroista, lainoista ja veroista
- toteuttaa mittayksiköiden muunnoksia
- ratkaisee ensimmäisen asteen yhtälöitä
- laskee tavanomaisimpia pinta-ala- ja tilavuuslaskutoimituksia
- laskee mittakaavaan liittyviä laskutoimituksia
- hyödyntää suorakulmaisen kolmion geometriaa käytännön ongelmien ratkaisemisessa
- tunnistaa matematiikan merkityksen työvälineenä ja arkielämässä

Looginen päättelykyky, matemaattiset menetelmät ja apuvälineiden käyttö
Opiskelija

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

Tulosten arviointi
Opiskelija

- varmistaa laskelmien oikeellisuuden
- varmistaa tuloksen tarkoituksenmukaisen yksikön ja oikean suuruusluokan
- arvioi käytetyn ratkaisumenetelmän käyttökelpoisuutta

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.23.2. Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen (MLFK26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Fysiikan käsitteet ja suureet sekä laskutoimitukset
Opiskelija

- kuvaa ja perustelee fysiikan ilmiöitä, liikettä, voimaa, energiaa, lämpöä ja sähköä, keskeisillä käsitteillä
- yhdistää tavanomaiset fysiikan ilmiöihin liittyvät ominaisuudet ja suureet toisiinsa

- ratkaisee yksinkertaisia tasaiseen liikkeeseen ja energiaan liittyviä laskutehtäviä

Kemian käsitteet ja suureet sekä laskutoimitukset
Opiskelija

- kuvaa ja perustelee kemian ilmiöitä, alkuaineita ja yhdisteitä, seoksia, kemiallisia reaktioita ja sidoksia, hapettumista ja pelkistymistä sekä happoja ja emäksiä, keskeisillä käsitteillä
- yhdistää tavanomaiset kemian ilmiöihin liittyvät ominaisuudet ja suureet toisiinsa
- tuntee ainemäärän käsitteenä
- ratkaisee pitoisuuteen liittyviä laskutehtäviä

Fysiikka ja kemia työ- ja arkielämässä
Opiskelija

- tunnistaa, mihin fysiikkaa ja kemiaa tarvitaan työ- ja arkielämässä
- tunnistaa, mitä fysiikan lainalaisuuksia ja turvallisuusnäkökohtia tulisi ottaa huomioon 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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.23.3. Matematiikka ja matematiikan soveltaminen (MLMA26)

Perusteen sisältö

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

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 suuruusluokan

Talousmatematiikan soveltaminen
Opiskelija

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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.23.4. Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen (MLFK26)

Perusteen sisältö

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.24. Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen (108358)

1.24.1. Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen (YTYK26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Yhteiskunnassa toimiminen
Opiskelija

- tuntee demokratian toimintaperiaatteita

- tuntee kansalaisen perus- ja ihmisoikeudet sekä velvollisuudet
- tuntee tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden periaatteita
- tuntee yhteiskunnan keskeisiä peruspalveluja, milloin niitä tarvitaan ja miten niissä voi asioida
- tietää kansalaisen vaikuttamismahdollisuuksia paikallisesti, kansallisesti ja kansainvälisesti
- tietää, miten varautua ja toimia yhteiskunnan häiriötilanteissa
- tuntee tapoja edistää omaa ja muiden turvallisuutta eri toimintaympäristöissä

Talousosaaminen
Opiskelija

- tuntee julkisen talouden toimintaperiaatteita ja keskeisiä käsitteitä
- tunnistaa oikeutensa ja velvollisuutensa vastuullisena kuluttajana
- tunnistaa ja osaa ennakoida talouteen vaikuttavia tekijöitä ja riskejä eri elämänvaiheissa
- vertailee erilaisia säästämis-, sijoitus- ja rahoitusvaihtoehtoja tavoitteen saavuttamiseksi tai hankinnan tekemiseksi

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.24.2. Työelämässä toimiminen (YTTT26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Työmarkkinat
Opiskelija

- tuntee työmarkkinoiden nykytilaa ja kehityssuuntia
- tuntee alan työllistymismahdollisuuksia
- tuntee työmarkkinajärjestelmän toimintaa
- tuntee työttömyysturvan ja eläkkeen kertymisen periaatteita

Työehdot ja työsopimus
Opiskelija

- tuntee keskeistä työlainsäädäntöä
- tuntee työnantajan oikeuksia ja velvollisuuksia
- tuntee työntekijän oikeuksia ja velvollisuuksia
- tietää työsopimuksessa sovittavia keskeisiä asioita ja niiden perusteita
- tietää periaatteet, joiden mukaan palkka muodostuu

Työsuojelu ja turvallinen työyhteisö
Opiskelija

- tuntee työntekijöiden ja työnantajan yhteistoiminnan periaatteita
- tietää tapoja edistää yhteisöllisyyttä ja turvallista ilmapiiriä
- osaa tunnistaa kiusaamista, häirintää, syrjintää ja väkivaltaa
- tietää toimintatavat kiusaamis-, häirintä-, syrjintä- ja väkivaltatilanteissa
- tietää, miten toimia akuuteissa tapaturmissa ja henkeä uhkaavissa tilanteissa

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.24.3. Opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiudet (YTOU26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Itsetuntemus ja osaamisidentiteetti
Opiskelija

- tiedostaa omiin valintoihin vaikuttavia tekijöitä
- tunnistaa ammatillisia kiinnostuksen kohteitaan ja mahdollisuuksiaan
- tunnistaa omia vahvuuksiaan, valmiuksiaan ja kehittämiskohteitaan
- tekee näkyväksi omaa osaamistaan ja vahvuuksiaan

- tietää oppimiseen vaikuttavia tekijöitä sekä opiskelustrategioita ja -tekniikoita
- tunnistaa itselleen sopivia tapoja oppia

Työllistyminen ja jatko-opinnot osana urasuunnittelua
Opiskelija

- käyttää erilaisia tietolähteitä ja ohjauspalveluja urasuunnittelussa
- arvioi sopivia vaihtoehtoja oman urasuunnitelmansa tueksi
- laatii työnhaun dokumentteja
- valmistautuu työhaastatteluun
- tunnistaa elinikäisen oppimisen merkityksen muuttuvassa työelämässä ja yhteiskunnassa
- tunnistaa toimintatapojaan muuttuvissa tilanteissa ja löytää keinoja varautua muutoksiin

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.24.4. Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta (YTYY26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Yrittäjämäinen toimintatapa
Opiskelija

- tunnistaa yrittäjämäistä toimintaa työskentelyssään
- ymmärtää asiakaslähtöisyyden merkityksen organisaation toiminnassa
- ymmärtää vastuunsa ja oman toimintansa merkityksen organisaation toiminnassa

Yritystoiminta
Opiskelija

- tietää yritystoiminnan merkityksen yhteiskunnassa
- tunnistaa yrittämisen muotoja
- ideoi oman liikeidean tai tunnistaa liikeideoita
- arvioi liikeidean toteuttamisen taloudellisia edellytyksiä
- tuntee yrityksen perustamista tukevia keskeisiä palveluja ja tietolähteitä
- tunnistaa yritystoiminnan mahdollisuuksia ja riskejä
- tunnistaa verkostoitumisen merkityksen yritystoiminnassa
- arvioi omia valmiuksiaan toimia yrittäjänä

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.24.5. Liikunta ja terveystieto sekä työkyvyn ja hyvinvoinnin edistäminen (YTLTTH26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp

Liikunta ja liikunnallisen elämäntavan edistäminen
Opiskelija

- ymmärtää liikunnallisen elämäntavan merkityksen terveyden ja hyvinvoinnin edistämisessä
- edistää opiskelu- ja työkykyään sekä hyvinvointiaan liikkumalla monipuolisesti itselleen sopivilla tavoilla

Terveystieto ja terveyden edistäminen
Opiskelija

- tuntee tutkittuun tietoon perustuvia suosituksia ja ohjeita terveyttä edistävistä elintavoista
- ymmärtää terveyttä edistävien elintapojen vaikutuksia työkykyyn ja hyvinvointiin
- arvioi käyttämänsä terveyttä edistävän tiedon luotettavuutta

Työkyvyn ja hyvinvoinnin edistäminen
Opiskelija

- tuntee terveyttä, työkykyä ja hyvinvointia tukevia palveluja
- tunnistaa vahvuuksiaan, mahdollisuuksiaan ja motiivejaan kokonaisvaltaisen työkyvyn ja hyvinvoinnin edistämiseksi
- tunnistaa keinoja vahvistaa ja ylläpitää omia fyysisiä, psyykkisiä ja sosiaalisia voimavarojaan
- tunnistaa keinoja palautua fyysisestä ja psyykkisestä rasituksesta
- huomioi ergonomian osatekijöitä toiminnassaan
- arvioi omaa kokonaiskuormitustaan ja ennaltaehkäisee kuormittumista
- edistää toiminnallaan toimintaympäristönsä turvallisuutta

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.24.6. Kestävän kehityksen edistäminen (YTKK26)

Perusteen sisältö

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Kestävän kehityksen lähtökohdat
Opiskelija

- tunnistaa planetaariset rajat
- hahmottaa ympäristömuutosten vaikutuksia yhteisöjen ja yksilöiden hyvinvointiin
- tietää, mitä ekologinen, taloudellinen, sosiaalinen ja kulttuurinen kestävyys tarkoittavat ja miten ne liittyvät toisiinsa

- tunnistaa ympäristöön ja kestävyyteen liittyviä tietolähteitä ja arvioi niiden luotettavuutta

Kestävä tulevaisuus
Opiskelija

- ymmärtää hiilineutraaliuden ja kiertotalouden periaatteita
- tietää keinoja kestävän tulevaisuuden edistämiseksi
- selvittää omaa hiilijalanjälkeään ja arvioi mahdollisuuksia sen pienentämiseen

Kestävän kehityksen eettiset näkökulmat
Opiskelija

- ymmärtää erilaisten valintojen ja ratkaisujen taustalla olevia arvoja ja eettisiä periaatteita
- tekee eettisiä ja kestävyyttä tukevia valintoja

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.24.7. Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen (YTYK26)

Perusteen sisältö

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.24.8. Työelämässä toimiminen (YTTT26)

Perusteen sisältö

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.24.9. Liikunta ja terveystieto sekä työkyvyn ja hyvinvoinnin edistäminen (YTLTTH26)

Perusteen sisältö

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

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

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.24.10. Kestävän kehityksen edistäminen (YTKK26)

Perusteen sisältö

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

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 kestävää kehitystä 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.

Osaamisen 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 kehittämisehdotuksia • 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

1.25. Ravintolan salitoiminnot (20262231)

Opit ravintolan asiakaspalvelun, tarjoilun ja anniskelun keskeiset työtehtävät sekä asiakaslähtöisen myynnin ja palvelukokemuksen tuottamisen. Koulutus antaa valmiudet toimia asiakaspalvelun tehtävissä erilaisissa ravintolaympäristöissä.

Laajuus

15.00

Koodi

20262231

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen
Opiskelija

- tulee ajoissa työvuoroon ja on valmis työtehtäviin työvuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta ja ulkoisesta olemuksesta
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuonsa tehtäviä
- perehtyy ennakkotilauksiin ja varauksiin
- ennakoi tulevia asiakaspalvelutilanteita
- kattaa asiakaspöydät toimipaikan ohjeiden mukaan ja käsittelee astioita ja aterimia hygieenisesti
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa

Ruoka- ja juomatuotteiden esittely ja myynti
Opiskelija

- huomioi tarjoilussa työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta
- palvelee asiakkaita liikeidean mukaisesti
- huolehtii vieraskielisen asiakkaan palvelun
- tuntee gastronomisen sanaston ja tulkitsee ja selittää ruokalistan termejä
- suosittelee erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille heille sopivia ruoka- ja juomatuotteita
- hoitaa esivalmistelut ja ruokatarjoilun linjastosta, noutopöydästä tai ruokien pöytiintarjoilun
- kertoo tuotteiden sisältämien raaka-aineiden ja juomien alkuperästä
- osaa suositella ruokaan sopivan juomatuotteen
- käyttää tarjoilussa ruokalajeihin, juomiin ja tarjoilutapoihin soveltuvia välineitä
- käyttää tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä
- toimii ajankäytön ja muut resurssit huomioiden ja myyntiä edistäen
- auttaa muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteen mukaisesti
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- on tutustunut työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja tietää niiden hyödyn työpaikalle

Anniskelutehtävissä toimiminen
Opiskelija

- toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti
- toimii voimassa olevan alkoholilainsäädännön mukaisesti
- tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle

Asiakasviihtyvyydestä ja palvelukokemuksesta huolehtiminen
Opiskelija

- ottaa vastaan asiakkaita yrityksen palvelumallin mukaisesti huomioiden erilaiset asiakasryhmät
- käyttää tilanteen vaatimaa tarjoilutekniikkaa
- käyttää maksujärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- tunnistaa erilaiset maksutavat ja välineet sekä tietää niiden vastaanottamiseen liittyvät toimintatavat ja turvallisuusohjeet
- tietää keskeisten tuotteiden hinnanmuodostumisen

- ennakoi ja tunnistaa haastavia asiakaspalvelutilanteita sekä tietää toimintamalleja tilanteen ratkaisemiseksi
- ottaa vastaan palautetta palveluista ja tuotteista ja välittää palautteen eteenpäin yrityksen ohjeiden mukaisesti
- tietää yrityksen asiakaspalveluprosessin ja toimii sen mukaisesti Tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle

Työvuoron päättäminen
Opiskelija

- siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja huomioiden seuraavan työvuoro varaukset ja tarpeet
- tekee työvuoronvaihdon tehtävät
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohella
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteen seuraavaan työvuoroon tulevalle työntekijälle

Työyhteisössä toimiminen
Opiskelija

- tietää oman roolinsa työyhteisössä ja työtiimissä ja työskentelee sen mukaisesti
- toimii vastuullisesti
- tietää vaitiolovelvollisuuden merkityksen työssään ja noudattaa sitä
- tunnistaa roolinsa työyhteisön jäsenenä ja toimii yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia
- osaa arvioida omaa osaamistaan ja kertoa kehittämisen kohteita

Arviointi

Opiskelija
• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
• 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
• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
• 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
• 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravitsemis- tai catering-alan asiakaspalvelu- ja anniskelutehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, myy ja tarjoilee toimipaikan tai yrityksen tuotteita ja palveluja, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita sekä toimii alkoholin anniskelutehtävissä. Anniskeluosaamisen ammattitaitovaatimuksista ei voida poiketa eikä anniskeluosaamisen arviointia voida mukauttaa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

Toteutukset

PERUSTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Hankit osaamista oppilaitoksessa ja oppilaitoksen oppimisympäristössä. Lisäksi hankit osaamista aina myös työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella sekä erilaisissa projekteissa ja opintokäynneillä. Opetusta ja ohjausta on tarjolla viitenä päivänä viikossa lähi-, verkko- ja

hybridiopetuksena. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.26. Ravintolan jälkiruoka- ja konditoriatuotteiden valmistaminen (20262232)

Opit valmistamaan ravintolan jälkiruokia ja konditoriatuotteita sekä työskentelemään hygieenisesti, laadukkaasti ja asiakaslähtöisesti. Koulutus antaa osaamista jälkiruoka- ja leivonnaistuotteiden valmistuksesta ja viimeistelemisestä ravintola-alan työympäristöissä.

Laajuus

15.00

Koodi

20262232

Ammattitaitovaatimukset

Päivittäisten työtehtävien suunnittelu
Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja valmistautuu työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta ja ulkoisesta olemuksesta
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ennakkotilausten ja varausten mukaan
- noudattaa omavalvonnan ohjeita, seuraa ja dokumentoi lämpötiloja leivonnassa ja jälkiruokien valmistuksessa, tarjoilussa ja varastoinnissa
- tietää tuotteiden myyntihinnan muodostumisen
- on perehtynyt raaka-aineiden hintatasoon
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa

Jälkiruoka- ja konditoriatuotteiden valmistus
Opiskelija

- suunnittelee vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa työtilanteissa toimimaan joustavasti
- tunnistaa, valitsee ja käsittelee konditoria- ja/tai jälkiruokatuotteiden raaka-aineita
- on perehtynyt sesonkien mukaisiin raaka-aineisiin ja hyödyntää niitä
- tietää klassisia/ yleisimpiä konditoria- ja/tai jälkiruokatuotteita
- valmistaa eri menetelmillä konditoria- ja/tai jälkiruokatuotteita
- valmistaa ja annostelee tuotteita tasalaatuisesti
- muuntaa tuotteista asiakkaiden tarpeen mukaisia erityisruokavaliotuotteita
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- toimii yhteistyössä muun henkilökunnan kanssa

- huomioi työssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden toimintatapoja
- käyttää ja puhdistaa konditoria- ja/tai jälkiruokatuotteiden valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- pakkaa tarvittaessa myyntituotteita ravintolan ohjeen mukaan
- noudattaa työlainsäädäntöä, ravintolan ohjeita ja laatuvaatimuksia

Työvuoron päättäminen
Opiskelija

- huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden puhdistuksesta ja toimivuudesta sekä ilmoittaa puutteista eteenpäin
- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä koko työvuoron ajan
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- perehtyy seuraavaan työvuoroon ennakkotilauksiin ja valmistelee tarvittavia tuotteita
- tiedottaa työtilanteen seuraavaan työvuoroon tulevalle työntekijälle

Arviointi

Opiskelija
• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
• 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
• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
• 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
• 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravitsemis-, catering- tai elintarvikealan jälkiruoka- ja/tai konditoriatuotteiden valmistustehtävissä yhteistyössä muun henkilöstön kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille toimipaikan mukaisia jälkiruokia ja/tai konditoriatuotteita annoskorttia tai reseptiikkaa käyttäen.

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti. Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniaosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa. Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

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

Toteutukset

PERUSTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Hankit osaamista oppilaitoksessa ja oppilaitoksen oppimisympäristössä. Lisäksi hankit osaamista aina myös työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella sekä erilaisissa projekteissa ja opintokäynneillä. Opetusta ja ohjausta on tarjolla viitenä päivänä viikossa lähi-, verkko- ja hybridiopetuksena. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.

1.27. Hävikin hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (20262233)

Opit vähentämään ja hyödyntämään ruokahävikkiä vastuullisesti ravitsemispalveluissa. Koulutus kehittää osaamistasi kestävän kehityksen mukaisessa ruoanvalmistuksessa ja toiminnan vastuullisessa suunnittelussa.

Laajuus

15.00

Koodi

20262233

Ammattitaitovaatimukset

Tuntee kiertotalouden toimintaperiaatteet ja hävikkiruokaan liittyvää lainsäädäntöä

Opiskelija

- ymmärtää ja hallitsee kiertotalouden toimintaperiaatteet ja liiketoimintamallit, sekä miten hävikkiruoka liittyy kiertotalousajatteluun
- on tietoinen elintarvikelainsäädännön merkityksestä työssään ja noudattaa ohjeistetusti lainsäädännön määrittämiä toimintatapoja
- tietää miten hävikkiruokaa voi lahjoittaa ja osaa selvittää lahjoituskanavia
- ymmärtää hävikkiruokaan/-juomiin ja niiden kuljetukseen liittyvän lainsäädännön ja noudattaa ohjeita

Hävikkiruoan ja/tai raaka-aineiden hyödyntäminen tuote- ja ruokalistasuunnittelussa
Opiskelija

- ymmärtää ruokalistasuunnittelun periaatteet ja osaa hyödyntää hävikkiruokaa suunnittelussa, huomioiden ruokatuotantoprosessin vaiheet
- toteuttaa tuotekehityskokeiluja ruoka- ja/tai juomatuotteista ohjeen mukaisesti, huomioiden tuotekehityksen periaatteet osana kestävää kehitystä

Hävikkiruoka- ja juomatuotteiden jalostaminen ja/tai valmistaminen sekä hävikkiruoka- ja juomatuotteiden tarjolle laittaminen
Opiskelija

- ymmärtää hävikkiruoan valmistukseen liittyvän ruokatuotantoprosessin ja osaa toimia sen mukaan eri tilanteissa
- suunnittelee, esivalmistelee, rytmittää ja ajoittaa työvuoronsa työtehtäviä
- osaa arvioida tuotteiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti hävikkiraaka-aineiden ja -ruokien käytössä ja varastoinnissa (FIFO)
- tuntee erilaisia raaka-aineita, osaa lukea pakkausmerkinnät
- käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita hävikkiä välttäen ja ergonomisesti oikein
- osaa esivalmistaa, valmistaa ja/tai tarjoilla hävikkiraaka-aineista valmistettuja ruoka / juomatuotteita ja huomioi erityisruokavaliot
- noudattaa omavalvonta- ja hygieniaohjeita, seuraa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, jäähdytyksessä, tarjoilussa ja varastoinnissa
- pakkaa asiakkaalle toimitettavat tuotteet hygieniaohjeiden mukaisesti
- noudattaa työergonomiaa ja turvallisuusmääräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille
- noudattaa kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja (energian ja veden käyttö, hävikin seuranta ja jätteiden minimointi)

Työyhteisössä toimiminen
Opiskelija

- tietää oman roolinsa työyhteisössä ja työtiimissä ja työskentelee sen mukaisesti
- toimii vastuullisesti työssään
- tietää vaitiolovelvollisuuden merkityksen työssään ja noudattaa sitä
- tunnistaa roolinsa työyhteisön jäsenenä ja toimii yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia

Arviointi

Opiskelija
• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
• 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
• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
• 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
• 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 kehittämisehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä työpaikalla käytännön työtehtävissä toimimalla ruokaravintolan tai henkilöstöravintolan ruoanvalmistustehtävissä tai suurkeittiön edustusruoanvalmistuksessa hävikkiä hyödyntäen, yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa.

Opiskelija esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille asiakkaiden tilaamia ruoka- ja/tai juomatuotteita, 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.

Toteutukset

PERUSTOTEUTUS

Osaamisen hankkiminen

Hankit osaamista oppilaitoksessa ja oppilaitoksen oppimisympäristössä. Lisäksi hankit osaamista aina myös työpaikalla joko koulutus- tai oppisopimuksella sekä erilaisissa projekteissa ja opintokäynneillä. Opetusta ja ohjausta on tarjolla viitenä päivänä viikossa lähi-, verkko- ja

hybridiopetuksena. Opiskelu on päätoimista ja se sisältää yksilö- ja ryhmämuotoista opetusta ja ohjausta.

Oppimisen tuki on yksilö- ja ryhmäkohtaista opettajan antamaa tukiopetusta sekä opetus- ja ohjaushenkilöstön antamaa tukea ja ohjausta. Ohjaushenkilöstöllä tarkoitetaan opettajia, erityisopettajia, opinto-ohjaajia ja ammatillisia ohjaajia.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen osoitetaan näytössä. Teet näytön työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Tutkinnon osan osaamispisteet kirjautuvat suoritusmerkinnäksi vasta, kun näyttö on hyväksytysti suoritettu.