

Tampereen ammattikorkeakoulu
Ammatillinen opettajankoulutus

Sari Lamminen

Kehittämishanke

**Hotelli-, Ravintola- ja Catering-alan perustutkinnon
opetussuunnitelmatyö**

Kokin koulutusohjelma 1. vuosi

Työn ohjaaja Sirpa Levo-Aaltonen
Pori 12/2010

Tampereen ammattikorkeakoulu
Ammatillinen opettajakorkeakoulu
Opettajankoulutuksen kehittämishanke

Sari Lamminen
Hotelli-, Ravintola- ja Catering-alan perustutkinto – Kokin koulutusohjelma 1. vuosi
31 + 54 liitesivua
Joulukuu 2010
Työn ohjaaja Sirpa Levo-Aaltonen

TIIVISTELMÄ

Kehittämishankkeen tarkoituksena on suunnitella SATAEDUN ammattiopistojen hotelli-, ravintola- ja catering-alan (HotRaCa) perustutkinnosta kokin koulutusohjelman oppilaitoskohtainen 1. vuoden opetussuunnitelma. Työn tavoitteena on saada opetussuunnitelmasta toimiva ja opetuksen tavoitteita tukeva kokonaisuus. Lähtökohtana on, että opetussuunnitelma palvelee kolmen SATAEDUN ammattiopiston opetustoimea kokin koulutusohjelman 1. vuoden opintojen osalta.

Kehittämishankkeen työn taustana on valtakunnallisen ammatillisen perustutkinnon perusteiden uusiutuminen 2008–2010. Perustutkinnon uusiutumisen myötä jokaisen oppilaitoksen on tehtävä opetuksen järjestäjänä perustutkintokohtainen opetussuunnitelma. Tätä oppilaitoskohtaista opetussuunnitelmaa alettiin valmistella syksyllä 2009 ja sisällön kirjoittaminen alkoi keväällä 2010.

Kehittämishankkeessa selvitetään opetussuunnitelman perusteiden lähtökohtia yleisesti sekä ammatillisen perustutkinnon osalta. Ammatillisten oppilaitosten tärkeänä tehtävä on ammattitaitoisen työvoiman kouluttaminen ja se vaatii opetussuunnitelman laatijalta työelämän odotusten laajaa huomioon ottamista.

Työn tuloksena syntyi yhden toimipisteen kokin koulutusohjelman ensimmäisen vuoden opetussuunnitelma, mikä käsittää lähinnä koulukohtaisen opetuksen järjestämissuunnitelman. Lisäksi tarkasteltiin myös näyttösuunnitelmia.

Asiasanat: hotelli-, ravintola- ja catering-ala, ammatillinen perustutkinto, kokin koulutusohjelma, opetussuunnitelma

Sisällysluettelo

1 Johdanto	4
2 Opetussuunnitelman perusteet	6
2.1 Ammatillinen opetussuunnitelma	8
2.1.1 Ammatillisen perustutkinnon muodostumisen periaatteet	9
2.1.2 Opetussuunnitelman laadinta ja sisältö	10
2.1.3 Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa	11
2.1.4 Elinikäisen oppimisen avaintaidot	12
2.2 Arviointi	13
2.2.1 Arvioinnista tiedottaminen	14
2.2.2 Oppimisen ja osaamisen arviointi	14
2.2.3 Oppimisen arviointi	14
2.2.4 Osaamisen arviointi	15
2.3 Ammattiosaamisen näytöt	16
2.4 Työssäoppiminen	18
3 Hotelli- Ravintola- ja Catering-alan perustutkinto	22
3.1 Kokin koulutusohjelma	24
3.2 Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen	26
4 Yhteenveto	30
Lähteet	32
Liite 1: Kokin koulutusohjelman opetussuunnitelma Ulvila	
Liite 2: Astiahuollon näyttö	
Liite 3: Kahvilatoimintojen näyttö	
Liite 4: Aamiaisruokien valmistuksen näyttö	

1 Johdanto

SATAEDU, Satakunnan koulutuskuntayhtymä aloitti toimintansa 1.1.2010 alkaen. Tällöin fuusioituivat Kokemäenjokilaakson koulutuskuntayhtymä ja Pohjois-Satakunnan koulutuskuntayhtymä. SATAEDUN organisaatio rakentuu kolmesta osasta: Satakunnan ammattiopisto, Satakunnan aikuiskoulutuskeskus ja kehitys- ja palvelutoimintayksikkö. SATAEDUssa on noin 2 500 opiskelijaa ja henkilöstömäärä on noin 400.

Koulutuksen järjestäjien kokoaminen yhteen laajentaa ja monipuolistaa tarjolla olevaa koulutustarjontaa eri aloilla ja maakunnan eri osissa. Vahva alueellisuus varmistaa nuorille ja aikuisille hyvän koulutuksen saavutettavuuden. Koulutuksella vastataan nopeasti työelämän tarpeisiin ja muutoksiin. Kehitys- ja palvelutoimintayksikkö organisoii Satakunnan koulutuskuntayhtymän kaikkien koulutusalojen ja toimipisteiden kehitys- ja palvelutoimintaa sekä oppilaitosten että erityisesti työelämän tarpeisiin. Satakunnan koulutuskuntayhtymän toiminta vastaa monipuolisesti Satakunnan kehittämishaasteisiin.

Työtehtäväni SATAEDUN palveluksessa on catering-alan suurkeittiöllä esimiehen tehtävässä toimiminen. Kehittämishankkeeni tavoitteena on tehdä uusista valtakunnallisista ammatillisen perustutkinnon perusteista 2009, oppilaitoskohtainen Hotelli-, ravintola- ja catering-alan (HotRaCa) perustutkinnosta kokin koulutusohjelma/osaamisala kokki tutkintokohtainen opetussuunnitelma ensimmäisen vuoden osalta. Tämän työn tarkoituksena on saada valmiiksi kokin koulutusohjelman ensimmäinen lukuvuosi selkeäksi ja toimivaksi tutkinnon osaksi huomioiden ammattiosaamisen näytöt sekä työssäoppimisen. Kokin koulutusohjelman ensimmäisen vuoden opetussuunnitelman on tarkoitus palvella SATAEDUN eri toimipisteitä.

Kehittämishankkeeseen kuuluvat SATAEDUN kolme eri ammattiopistoa Kankaanpään, Kokemäen ja Ulvilan toimipisteet. Tällä hetkellä näistä toimipisteistä valmistuu suurtalouskokkeja. Syksystä 2010 alkaen opetetaan myös kokin koulutusohjelmalla tulevia kokkeja.

SATAEDUN HotRaCan-alan opettajien kanssa on pidetty kolme palaveria, ensimmäinen

syksyllä 2009 Kankaanpäässä, toinen tammikuussa 2010 Kokemäellä ja kolmas toukokuussa 2010 Ulvilassa. Kahdessa ensimmäisessä palaverissa keskusteltiin opetussuunnitelman uudistuksista ja käytiin läpi tulevia muutoksia. Sovimme että, Ulvilan ammattiopiston toimipiste suunnittelee kokin koulutusohjelman ensimmäisen lukuvuoden. Opetussuunnitelmaa tekee opettaja Annika Polvi ja opiskelujeni myötä olen päässyt hänen työparikseen. Kolmannessa palaverissa Ulvilassa, päätettiin jatkaa työnjakoa SATAEDUN kolmen ammattiopiston välillä opetussuunnitelman laatimisesta. Toisen ja kolmannen vuoden kokin koulutusohjelman kokonaisuuden tekee Kokemäen ammattiopiston toimipiste. Kankaanpään toimipiste suunnittelee asiakaspalvelun koulutusohjelman/ osaamisala tarjoilija opetussuunnitelman. Kaikille valinnaiset tutkinnon osat opetussuunnitelmassa jaettiin tasapuolisesti kolmen ammattiopiston kesken niin, että jokainen sai valita omaa toimipistettään kiinnostavat tutkinnon osat. Tarkoituksena on että toisen vuoden opetussuunnitelma on kevään 2011 aikana valmis.

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto; Kokin koulutusohjelman ensimmäinen vuosi toteutetaan jokaisessa ammattiopistossa samanlaisena. Näin tehdään ainakin kaikille pakollisen tutkinnon osan Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimimisen 20 ov osalta. Ensimmäisen vuoden jälkeen opiskelijalla on mahdollisuus valita erilaisia polkuja opintojensa jatkamiseksi. Jokainen ammattiopisto valitsee opetettavakseen sellaisia tutkinnon osia, joita haluaa tarjota oman paikkakuntansa opiskelijoille.

2 Opetussuunnitelman perusteet

Yksi keskeisimmistä koulua ohjaavista dokumenteista eli asiakirjoista on opetussuunnitelma, jossa yleensä ilmaistaan kyseisen koulun tai kouluasteen tavoitteet ja oppiaines sekä oppilasarvioinnin periaatteet. Usein siinä otetaan jollakin tavalla kantaa myös opetusmenetelmiin, vaikka niiden valinta kuuluu periaatteessa opettajien toimintavapauteen. Opetussuunnitelmasta on käytetty eri aikoina ja eri kouluasteilla myös nimityksiä lukusuunnitelma, oppiennätys, opintosuunnitelma, opinto-opas ja koulutussuunnitelma. Se on aina laadittu kirjallisena (vihkonen, mietintö/raportti, kirja) ja hyväksytty jossain virallisessa hallinnollisessa elimessä valtakunnallisesti, kunnittain, kouluittain tai oppilaitoksittain. (Uusikylä ja Atjonen 2007, 50.)

Kaksi tavanomaisinta kuvausta opetussuunnitelmasta on, että se on ”suunnitelma siitä, mitä oppilaille pitää koulussa opettaa” tai ”ennakolta laadittu kokonaissuunnitelma kaikista niistä toimenpiteistä, joilla pyritään koulukasvatukselle asetettuihin päämääriin” (Komiteamietintö 1970:A4). Yhteistä molemmille luonnehdinnoille on suunnitelmallisuus: kyse on todellakin ennakoidusta opetustapahtumasta. Ensimmäinen määritelmä rajaa opetussuunnitelman vain tietovarastoksi, kun toinen osoittaa koulun kasvatustehtävän laajuuden ja muistuttaa päämäärien asettamisen tarpeesta. (Uusikylä ja Atjonen 2007, 51.)

Opetussuunnitelma on rakennuspiirustus, ja opetus on rakennuksen rakentamista: opettaja on työmies, jonka kyvyt punnitaan siinä, miten hyvin rakennus vastaa piirustuksia.

Opetussuunnitelma on valmentajan pelijoukkueelleen tekemä taktinen suunnitelma ennen ottelua, ja opetus on itse peli: vaikka joukkueen oletetaan noudattavan suunnitelmaa, sen odotetaan kykenevän myös improvisointiin.

Opetussuunnitelma on taiteilijalle tehty tilaus, ja opetus on itse taideteoksen luomista: opettaja on taiteilija.

(Uusikylä ja Atjonen 2007, 51.)¹

1. Alkuperäinen lähde: Saylor, J. & Alexander, W. Lewis, A. 1981. Curriculum planning for better teaching and learning. 4th ed. London: Holt, Rinehart & Winston.

Edellä mainituissa vertauksissa käsitellään tasapuolisesti opetussuunnitelman ennakointi- ja joustamisvelvoitetta. Opetussuunnitelman tulee ymmärtää **kehukseksi**, joka antaa liikkumatilaa oppilaiden yksilölliselle, jopa spontaanille oppimiselle ja opettamiselle. Samalla se antaa kehykset sille, millainen yleissivistys on kaikille lapsille ja nuorille tarpeellista. (Uusikylä ja Atjonen 2007, 51.)

Opetussuunnitelma on aikakaussittain, valtioittain tai näkemyksittäin sisältänyt hieman eri asioita. Tavallisimmin opetussuunnitelmaan on kuulunut neljä pääosaa: tavoitteet, oppisisällöt, toteutus ja arviointi. Jo pitkään opetussuunnitelmiin on kirjoitettu sekä yleisesti koulukasvatusta koskevia että oppiaineisiin liittyviä tavoitteita. Näin on haluttu erikseen kuvata laajoja, yksityiskohtaisista oppiainesisällöistä erottuvia päämääriä, joihin opiskelussa tulisi tähdätä. Opetuksen toteuttamista koskevien ohjeiden antaminen opetussuunnitelmassa on aina ollut asia, jossa on kaksi puolta. Yhtäältä on tärkeää suositella opettajille tuoreiden pedagogisten näkemysten perusteella, millaisia käytännön työtapoja, oppimateriaaleja, opetusmenetelmiä tai -välineitä kannattaa käyttää, että oppiminen olisi tuloksekkaampaa ja opetussuunnitelman hengen mukaista. Opetussuunnitelmassa on vielä arviointia koskevat ohjeet, joista osa on selkeästi säädöksiin ja lakiin perustuvia ja osa tähtää oppimisen pedagogiseen ohjaamiseen ja tukemiseen. Onkin loogista, että jos opetussuunnitelmassa kuvataan tavoitteet, myös niihin pääsemistä pitää tarkastella. Oppimisen tuki- ja motivointitehtävän ohella erityisesti viime vuosikymmenen aikana arviointi on voimistanut otettaan voimavarojen kontrolloinnin ja tehokkuuden lisääntymisen vuoksi: arvioinnin tulee olla kattavaa, säännöllistä ja tulosten parantamiseen tähtävä. (Uusikylä ja Atjonen 2007, 51 - 52.)

Opettajalta ei vaadita ainoastaan, että hän ymmärtää opettamansa asian ja sen edellyttämät taidot, vaan hänen olisi myös pystyttävä ymmärtämään ja tukemaan eri oppilaiden erilaisiin lähtökohtiin perustuvia ja eri lailla eteneviä oppimisprosesseja. Paitsi oppiaineen hallintaa hänen olisi hallittava myös opetus-oppimisprosessin teoria siten, että hän pystyy tekemään ja jatkuvasti tarkentamaan opetussuunnitelmaa ja reflektoimaan omaa toimintaansa, suuntaamaan omaa ja oppilaidensa tarkkaavaisuutta tavoitteiden suuntaan. (Rauste-von Wright & von Wright 1996, 160 - 161.)

Opetussuunnitelma ei saisi olla staattinen asiakirja, vaan sen tulisi joustaa tarpeen mukaan. Opetussuunnitelman laatijat ovat siis aina vaativan tehtävän edessä, kun he joutuvat miettimään, mihin suuntaan olisi mukavaa, pakko tai viisasta venyä. Opetussuunnitelma on siis arvoihin perustuvan valinnan tulos, enemmän tai vähemmän ”hyvä” tai ”oikea”. Vaikka opetussuunnitelma on ensisijaisesti filosofinen (tärkeitä päämääriä osoittava) ja pedagoginen (opettajalle ja oppilaan oppimisen tueksi tarkoitettu) asiakirja, se on aina myös hallinnon ja hallinnoinnin väline. Se säätelee esimerkiksi, minkä verran ja mihin koulu saa rahaa, millaisia tutkintoja tai todistuksia se voi myöntää, millaisia opettajia sen kannattaa palkata tai jopa millaisia oppilaita se onnistuu houkuttelemaan. (Uusikylä ja Atjonen 2007, 52 - 53.)

Mielestäni, opetussuunnitelman laatiminen koululle ei saisi olla yhden henkilön taidonnäyte tai uurastus, vaan siihen tulisi osata jotenkin sitouttaa koko opetushenkilöstö. Jotenkin pitäisi jakaa opetussuunnitelmatyön tekeminen niiden henkilöiden kesken, jotka sitä opetustyötä joka päivä tekevät. Tarkoitan sitä, että jokainen saisi kertoa omat ideansa ja ajatuksensa, mitkä asiat ovat hyviä ja mitä pitäisi kehittää opetussuunnitelman uudistuksen myötä. Joka tapauksessa, jonkun pitää aina ottaa vastuu ja toimia opetussuunnitelmatyön projektin vetäjänä. Opetussuunnitelmatyö ei saisi olla sidottuna muutamaan henkilöön. Tietenkin, tämä on resurssi kysymys jokaisessa koulussa, mihin asioihin löytyy rahoitusta ja halua panostaa. Uskoisin, että monipuolisen osaamisen kautta syntynyt hyvä opetussuunnitelma palvelisi koulutuksen järjestäjää sekä opettajakuntaa kokonaisvaltaisesti.

2.1 Ammatillinen opetussuunnitelma

Opetussuunnitelmassa heijastuvat aina yhteiskunnan tila ja tahto, joten opetussuunnitelmien painotukset vaihtelevat eri aikakausina. Ammatillisten oppilaitosten tehtävä on ammattitaitoisen työvoiman kouluttaminen ja se vaatii opetussuunnitelmilta työelämän odotusten laajaa huomioon ottamista. (Uusikylä ja Atjonen 2007, 52 - 53.)

2.1.1 Ammatillisen perustutkinnon muodostumisen periaatteet

Ammatillisen perustutkinnon perusteisiin on määritelty tutkinnon ja koulutusohjelmien tai osaamisalojen tavoitteet, tutkinnon muodostuminen, tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset tai tavoitteet, ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit sekä ammatillisten tutkinnon osien osalta myös ammattitaidon osoittamistavat (OPH 2009).

Ammatilliset perustutkinnot sisältävät ammatillisia tutkinnon osia, jotka voivat olla pakollisia tai valinnaisia. Tämän lisäksi peruskoulutuksena suoritettaviin tutkintoihin sisältyy pakollisia ja valinnaisia ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia (yhteiset opinnot) sekä vapaasti valittavia tutkinnon osia. Lisäksi tutkintoon voidaan yksilöllisesti sisällyttää enemmän tutkinnon osia, jotka osaltaan laajentavat suoritettua tutkintoa, silloin kun se on työelämän alakohtaisiin sekä paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin vastaamisen ja tutkinnon suorittajan ammattitaidon syventämisen kannalta tarpeellista (OPH 2009).

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja voi halutessaan valita ammatilliseen perustutkintoon tutkinnon osia myös muista ammatillisista tutkinnoista. Opiskelija voi valita jatko-opintokelpoisuuden vahvistamiseksi lukio-opintoja ja näin suorittaa myös ylioppilastutkinnon. Nämä opinnot voivat korvata ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia (yhteisiä opintoja), sekä muita valinnaisia tutkinnon osia ja vapaasti valittavia tutkinnon osia. Ensi sijaisena tavoitteena pidetään koko tutkinnon suorittamista ammatillisesta koulutuksesta annetun lain mukaisesti järjestetyssä tutkintoon johtavassa koulutuksessa (OPH 2009).

Taulukko 1. Tarkoituksena on selventää ammatillisen perustutkinnon tutkintorakennetta.

AMMATILLISEN PERUSTUTKINNON TUTKINTORAKENNE

Koko tutkinnon laajuus	120 ov
Ammatilliset tutkinnon osat	90 ov
kaikille pakolliset ja koulutusohjelmittain eriytyvät tutkinnon osat	50 ov
valinnaiset tutkinnon osat	40 ov
Tutkinnon osiin sisältyy:	
työssäoppimista vähintään	20 ov
yrittäjyyttä vähintään	5 ov
opinnäytetyö vähintään	2 ov
Ammattitaitoa täydentävät tutkinnon osat	20 ov
pakolliset tutkinnon osat	16 ov
valinnaiset tutkinnon osat	4 ov
Vapaasti valittavat tutkinnon osat	10 ov
1 ov = opintoviikko = 40 h opiskelijan työtä	

2.1.2 Opetussuunnitelman laadinta ja sisältö

Laki ammatillisesta koulutuksesta, (630/1998 14§) sen mukaan koulutuksen järjestäjän tulee hyväksyä koulutusta varten opetussuunnitelma, jonka tulee perustua ammatillisen perustutkinnon perusteisiin. Opetussuunnitelma tulee sisältää toimenpiteet koulutukselle asetettujen tehtävien ja tavoitteiden saavuttamiseksi (L 630/1998, 5§). Koulutuksen järjestäjän opetussuunnitelma on julkinen asiakirja, jonka tarkoituksena on säädellä ja ohjata koulutuksen järjestäjän toteuttamaa koulutusta sekä opetukseen läheisesti liittyvää muuta toimintaa. Opetussuunnitelman tulee antaa opiskelijalle riittävät tiedot tutkintoon sisältyvistä tutkinnon osista ja opinnosta, arvioinnista ja opintojen suorittamiseen liittyvistä järjestelyistä, opiskelijan oikeusturvan takaamiseksi. Opetussuunnitelma on tehtävä siten, että se antaa mahdollisuuden opiskelijoille yksilöllisiin ammatillisten opintojen valintoihin sekä lukio-opintojen ja ylioppilastutkinnon suorittamiseen. Opetussuunnitelma toimii osaltaan myös sisäisen ja ulkoisen arvioinnin pohjana ja luo mahdollisuuden arvioida koulutuksen järjestäjän

toteuttaman koulutuksen vaikuttavuutta. Koulutuksen järjestäjän tulee varata koulutukseen tarvittavat voimavarat. Koulutuksen järjestäjän tulee huolehtia opetussuunnitelmassa siitä, että opiskelijalla on mahdollisuus saavuttaa tutkinnolle asetetut tavoitteet, saa riittävästi opetusta ja tarvitsemaansa ohjausta koulutuksen järjestämistavasta riippumatta oppilaitoksen kaikkina työpäiviä, myös työssäoppimisen sekä ammattiosaamisen näyttöjen aikana (OPH 2009).

2.1.3 Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa

Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa pitää sisällään ammatillisten tutkinnon osien ja ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen) järjestämisen yhteistyössä muiden koulutuksen järjestäjien ja työelämän kanssa. Lisäksi se sisältää opetuksen ajoituksen sekä oppimisympäristöt ja opetusmenetelmät, joiden avulla opiskelijan on mahdollista saavuttaa tutkinnon ammattitaitovaatimukset ja tavoitteet.

Tutkintokohtainen osa sisältää myös koulutuksen järjestäjän tarjoamat opinnot muista tutkinnoista sekä opiskelijan mahdollisuudet suorittaa useampia kuin yksi tutkinto. Siinä päätetään myös ammatillisten ja ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen) arviointisuunnitelma, joka pitää sisällään ammattiosaamisen näytöt ja muun osaamisen arvioinnin.

Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa sisältää

- ◆ ammatillisen perustutkinnon muodostumisen pakollisista ja valinnaisista tutkinnon osista sekä ammattitaitoa täydentävistä tutkinnon osista
- ◆ perustutkinnon opetuksen etenemisen, ajoituksen ja järjestämisen
- ◆ vapaasti valittavien tutkinnon osien valintamahdollisuudet
- ◆ ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävien tutkinnon osien (perustutkintoa laajentavien tutkinnon osien) järjestämissuunnitelman
- ◆ tutkinnon osien arvioinnista ja osaamisen arviointimenetelmistä suunnitelma
- ◆ ammatillisten tutkinnon osien arvioinnista suunnitelma, joka sisältää toimielimen hyväksymän suunnitelman ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamisesta ja arvioinnista
- ◆ paikallisesti tarjottavien tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit sekä ammattitaitoa täydentävien pakollisten tutkinnon osien valinnaisten lisäosien tavoitteet, arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit.

Tämän lisäksi ammatillisessa peruskoulutuksessa tulee tukea opiskelijoiden kehitystä hyväksi ja tasapainoisiksi ihmisiksi ja yhteiskunnan jäseniksi. Antaa opiskelijoille jatko-opintojen, harrastusten sekä persoonallisuuden monipuolisen kehittämisen kannalta tarpeellisia tietoja ja taitoja sekä tukea opiskelijoiden elinikäistä oppimista (L630/98 5§) (OPH 2009).

2.1.4 Elinikäisen oppimisen avaintaidot

Elinikäisen oppimisen avaintaidoilla tarkoitetaan sitä osaamista, mitä tarvitaan jatkuvassa oppimisessa, sekä tulevaisuuden että uusien tilanteiden haltuunotossa sekä työelämän muuttuvissa olosuhteissa selviytymisessä. Nämä ovat tärkeä osa ammattitaitoa ja kuvastavat yksilön älyllistä notkeutta sekä erilaisista tilanteista selviytymistä. Ne lisäävät tarvittavaa ammattisivistystä ja kansalaisvalmiuksia, ja niiden avulla opiskelijat tai tutkinnon suorittajat kykenevät seuraamaan yhteiskunnassa ja työelämässä tapahtuvia muutoksia ja toimimaan muuttuvissa oloissa. Näillä on myös iso merkitys yksilön elämänlaatuun ja persoonallisuuden kehittymiseen (OPH 2009).

Ammatillisessa perustutkinnossa elinikäisen oppimisen avaintaidot sisältyvät ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen) tavoitteisiin ja ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimukseen sekä niiden arviointikriteereihin. Erikseen arvioitava elinikäisen oppimisen avaintaidon arvioinnin kohde sisältää seuraavat osiot; oppiminen ja ongelmanratkaisu, vuorovaikutus ja yhteistyö, ammattietiikka sekä terveys, turvallisuus ja toimintakyky (OPH 2009).

Elinikäisen oppimisen avaintaidot ovat

1. oppiminen ja ongelmanratkaisu
2. vuorovaikutus ja yhteistyö
3. ammattietiikka
4. terveys, turvallisuus ja toimintakyky
5. aloitekyky ja yrittäjyys
6. kestävä kehitys
7. estetiikka
8. viestintä ja mediaosaaminen
9. matematiikka ja luonnontieteet

10. teknologia ja tietotekniikka

11. aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit (OPH 2009).

Ammatillisen perustutkinnon perusteissa on selvitetty erikseen elinikäisen oppimisen avaintaitojen kuvaus yksityiskohtaisesti, joita en lähde tässä kohtaa tarkentamaan. Ne löytyvät kokon koulutusohjelman liitteestä 1 kohdasta, tutkinnon osan arviointikriteerit sekä liitteistä 2 - 4 majoitus- ja ravitsemispalveluiden näyttöjen arviointikriteerit. Näissä kriteereissä on ne neljä elinikäisen oppimisen avaintaitojen kohtaa, mitkä tulee arvioida jokaisessa tutkinnon osassa.

2.2 Arviointi

Arviointi on opetuksen olennainen osa. Arvioinnilla tarkoitetaan toimintaa, jonka tarkoituksena on määrittää, kuinka hyvä (laadukas, arvokas, ansiokas, sopiva, jne.) jokin suoritus tai toiminta on. Ansiokkuuden määrittelyyn tarvitaan perusteita (kriteereitä). Arvioijalla on toisin sanoen oltava eritelty käsitys hyvän laadun ominaisuuksista (piirteistä) eli siitä, miten laatu ilmenee. (Uusikylä ja Atjonen 2007, 191.)

Opetussuunnitelman perusteissa arvioinnin tehtäväksi ja tavoitteeksi on määritelty, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta (L 601/2005, 25 §) on säädetty. Arvioinnilla ohjataan, motivoidaan ja kannustetaan opiskelijaa tavoitteiden saavuttamiseen ja tuetaan opiskelijan myönteisen minäkuvan kehittymistä sekä kasvua tulevana ammatti-ihmisenä. Opiskelijan ohjauksen ja kannustuksen lisäksi arvioinnin tulee antaa monipuolista tietoa opiskelijoiden osaamisesta opiskelijalle itselleen, opettajille ja työnantajille sekä jatko-opintoihin pyrkimistä varten (OPH 2009).

Ammatillisessa koulutuksessa ohjataan ja tuetaan opiskelijoita suorittamaan itsearviointia. Ensimmäisen vuoden opiskelija on yleensä arka omissa arvioinneissaan ja tarvitsee ohjausta sekä tukea onnistuneeseen arviointiin. Arvioinnin suorittamista helpottaa arvioinnin kaavake, jossa on arviointijana (tyytyttävä T1, hyvä H2, kiitettävä K3), jonne opiskelija voi rastilla merkitä oman arviointinsa. Opiskelijat toteuttavat itsearviointia koko ammatillisen koulutuksen ajan erilaisten tehtävien yhteydessä. Nämä tehtävät ovat perusruoanvalmistuksen yhteydessä, erilaisten käytännön työtehtävien suoritusten myötä, ryhmätöiden jälkeen sekä ammattiosaamisen näyttöissä.

2.2.1 Arvioinnista tiedottaminen

Opiskelijan arvioinnin toteutus muodostaa koulutuksen aikana kokonaisuuden, josta koulutuksen järjestäjän on laadittava opetussuunnitelmaansa suunnitelma tutkinnon osien arvioinnista. Se pitää sisällään toimielimen hyväksymän suunnitelman ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamisesta ja arvioinnista (L 601/2005, 25 a §).

Opiskelijoille ja kaikille arviointiin osallistuville henkilöille on tiedotettava ennen opintojen alkamista arvioinnin periaatteista ja niiden soveltamisesta (A 603/2005, 3 §).

Tiedotettavia asioita ovat muun muassa arvioinnin tehtävät ja tavoitteet, osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen, oppimisen ja osaamisen arviointi. Tiedotettavat asiat sisältävät työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytöt, arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit, arvosanasta päättämisen, arvioinnin uusimisen ja arvosanojen korottamisen, arvioinnin oikaisemisen sekä tutkintotodistuksen saamisen (OPH 2009).

2.2.2 Oppimisen ja osaamisen arviointi

Opiskelijan arviointi on aina kriteeriperusteista, jolloin opiskelijan oppimista ja osaamista verrataan joko ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimuksiin tai ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteiset opinnot) tavoitteisiin ja niiden pohjalta laadittuihin arviointikriteereihin. Opiskelijalla on oikeus saada tarvittavat tiedot ennen kuin ammattitaitovaatimuksissa ja tavoitteissa määriteltyä osaamista arvioidaan tutkintotodistukseen tulevan arvosanan saamiseksi (OPH 2009).

2.2.3 Oppimisen arviointi

Oppimisen arvioinnin tavoitteena on, että opiskelija tulee tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimisen arvioinnissa opettajan sekä työpaikkaohjaajan tulee käyttää opiskelijaa motivoivia ja aktivoivia menetelmiä. Niiden avulla halutaan tukea ja motivoida opiskelijaa ammattitaitovaatimusten tai tavoitteiden saavuttamisessa sekä kehittää opiskelijan itsearviointitaitoa. Opiskelijan on arvioitava omaa oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Oppimista pitää arvioida koko koulutuksen ja opiskelun ajan antamalla opiskelijalle suullista tai kirjallista palautetta oppimisen etenemisestä. Numeerista

arviointia ei oppimisen arvioinnissa välttämättä tarvita. Opiskelijalle annettulla palautteella tuetaan ja ohjataan opiskelijaa mahdollisimman hyvin suorituksiin tuomalla esille opiskelijan vahvuudet. Oppimisen arviointiin perustuen, tehdään tarvittavat muutokset opiskelijan opetukseen sekä oppimisen tukemiseen. Muutokset kirjataan opiskelijan henkilökohtaiseen opiskelusuunnitelmaan (OPH 2009).

SATAEDUN ammattiopistoissa oppimisen arviointia toteutetaan siten että, opiskelijalle annetaan S = suoritus merkintä arviointikeskustelun jälkeen sekä suluissa, joku seuraavista arvioinneista (tydyttävä T1, hyvä H2, kiitettävä K3) sekä tämän lisäksi sanallinen arviointi oppimisesta. Opiskelijalle jää mielikuva, mitä asioita hän osaa ja mitä vielä on opittava vai onko oppiminen ollut kiitettävää K3 tasoa.

2.2.4 Osaamisen arviointi

Osaamisen arviointiin perustuen opiskelijalle annetaan tutkintotodistukseen tulevat arvosanat voimassa olevan asetuksen ammatillisesta koulutuksesta mukaisella arviointiasteikolla. Osaamista arvioitaessa arviointimenetelmät valitaan niin, että ne mittaavat asetettujen ammattitaitovaatimusten tai tavoitteiden saavuttamista, sopivat käytettyihin opiskelumenetelmiin ja tukevat opiskelijan oppimista. Opiskelijoille tulee antaa mahdollisuus osoittaa osaamisensa monipuolisesti ja arvioida myös itse osaamistaan itsearviointilla. Ammatillisten tutkinnon osien ammattitaito tulee arvioida ammattiosaamisen näytöllä sekä muulla osaamisen arvioinnilla. Ammattiosaamisen näytöllä pitää arvioida mahdollisimman laajasti ammattitaitovaatimuksissa määritelty osaaminen, mutta vähintään se, mitä tutkinnon perusteissa on määrätty. Tarvittaessa jokin muu osaamisen arviointitapa täydentää ammattitaitovaatimuksissa edellytettyä osaamista. Muun osaamisen arvioinnin arviointimenetelmistä tulee päättää koulutuksen järjestäjä opiskelijan arvioinnin toteuttamissuunnitelmissaan (OPH 2009).

SATAEDUN ammattiopistoissa osaamisen arviointia toteutetaan ensimmäisen vuoden kokon koulutusohjelman, majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimimisen toimintakokonaisuudessa. Osaamisen arviointia arvioidaan kolmessa eri osanäytössä.

2.3 Ammattiosaamisen näytöt

Tämän lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta ja valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (L 601/2005, 25 §, 25a §, 25b §, A 603/2005 5 §) on säädetty ammattiosaamisen näytöistä, toimielimestä, arvioinnista ja arvioijista, näyttöpaikkojen laadusta ja työturvallisuudesta, ammattiosaamisen näytöt tulee suunnitella, toteuttaa ja arvioida oppilaitosten ja työpaikkojen yhteistyönä ammatillisen tutkinnon perusteiden pohjalta. Ammattiosaamisen näytössä tulee osoittaa ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset. Ammattiosaamisen näyttö pitää antaa kaikista ammatillisista tutkinnon osista, myös valinnaisista tutkinnon osista, jos ne ovat ammatillisia. Ammattitaitoa täydentävistä tutkinnon osista (yhteiset opinnot) sekä vapaasti valittavista tutkinnon osista ei anneta erillisiä ammattiosaamisen näyttöjä. Koulutuksen järjestäjän päätöksellä voidaan ammattiosaamisen näyttö antaa myös vapaasti valittavista tutkinnon osista, mikäli ne ovat ammatillisia. Ammattiosaamisen näytön arvosana pitää antaa kaikista ammatillisista tutkinnon osista. Ammattiosaamisen näyttö voidaan kuitenkin antaa yhdestä tai useammasta tutkinnon osasta kerrallaan. Jos samassa ammattiosaamisen näytössä halutaan arvioida useamman tutkinnon osan osaamista, tulee kaikista tutkinnon osista antaa opiskelijalle erillinen arvosana arvioinnin kohteittain. Jos tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö annetaan useammassa kuin yhdessä osassa, jokaisesta osasta annetaan arvosanat arvioinnin kohteittain. Kokonaisarvosanaa ei anneta, ennen kuin kaikki osat on suoritettu. Ammattiosaamisen näytöt tulee ajoittaa koko koulutuksen ajalle. Opiskelijalla tulee olla mahdollisuus oppia ammattiosaamisen näytössä arvioitava osaaminen ennen osaamisen näyttämistä sekä mahdollisuus parantaa suoritustaan näytöistä saadun palautteen perusteella. Toimielimen hyväksymään ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelmaan tulee sisällyttää periaatteet työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näyttöjen yhteensovittamisesta. Koulutuksen järjestäjän tulee huolehtia siitä, että opiskelija saa riittävästi tukea ja ohjausta ammattiosaamisen näyttöjen suorittamiseen. Tukea ja ohjausta tulee antaa opiskelijalle ennen ammattiosaamisen näyttöjä, niiden aikana sekä ohjaavana palautteena niiden jälkeen (OPH 2009).

Arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit

Ammatillisen tutkinnon perusteissa on tutkinnon osittain esitetty arvioinnin kohteet (mitä arvioidaan) sekä arviointikriteerit (miten osataan) tyydyttävän T1, hyvän H2 ja kiitettävän K3 tasoille. Arviointi kohteet ovat

- työprosessi
- työmenetelmät, -välineet ja materiaalit
- työn perustana olevat tiedot sekä
- elinikäisen oppimisen avaintaitojen hallinta.

Tärkeinä elinikäisen oppimisen avaintaitoina pidetään; oppiminen ja ongelmanratkaisu, vuorovaikutus ja yhteistyö, ammattietiikka, terveys, turvallisuus ja toimintakyky, aloitekyky ja yrittäjäyys, kestävä kehitys, estetiikka, viestintä ja mediaosaaminen, matematiikka ja luonnontieteet, teknologia ja tietotekniikka sekä aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit. Arvioinnin kohteessa elinikäisen oppimisen avaintaidoissa arvioidaan seuraavat neljä avaintaitoa: oppiminen ja ongelmanratkaisu, vuorovaikutus ja yhteistyö, ammattietiikka sekä terveys, turvallisuus ja toimintakyky. Muut avaintaidot tulee arvioida työprosessin, työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin tai työn perustana olevan tiedon hallinnan yhteydessä (OPH 2009).

Kokin koulutusohjelman ensimmäisen vuoden opetussuunnitelmassa on kolme osanäyttöä. Osanäytöt suoritetaan majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimimisen toimintakokonaisuudesta. Osanäytöt ovat astiahuollon näyttö, kahvilatoimintojen näyttö ja aamiaisruokien valmistuksen näyttö. Näistä kaksi ensimmäistä näyttöä ovat yksilönäyttöjä ja kolmas näyttö suoritetaan ryhmänäyttönä:

- Astiahuollon osanäytössä keskeinen osaaminen on hygienia- ja puhtaanapidon osaaminen sekä suurkeittiön astiahuollon tehtävissä toimiminen. (Liite 1.)
- Kahvilatoimintojen osanäytössä keskeinen osaaminen on tuotteiden valmistaminen ja asiakastilojen kunnostaminen sekä asiakaspalvelun hoitaminen ja myynnin rekisteröiminen. (Liite 2.)
- Aamiaisruokien valmistuksen osanäytössä keskeinen osaaminen on aamiaisen suunnittelu, toteutus ja esille laitto sekä asiakaspalvelutilanteiden hoitaminen työryhmän jäsenenä. (Liite 3.)

Arvosanasta päättäminen

Tämän lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta ja valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (L 601/2005, 25 b §, A 603/2005, 11 §, A 488/2008, 10 §, 13 §) on säädetty, arvosanat tutkintotodistukseen on annettava kaikista tutkinnon perusteiden mukaisista tutkinnon osista, myös ammatillisiin opintoihin (90 ov) kuuluvista muista valinnaisista tutkinnon osista sekä ammatillista osaamista syventävistä tutkinnon osista. Tutkinnon osan arvona tulee päättää osaamisen arvioinnin perusteella. Jos osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös pitää tehdä arviointikeskustelussa. Ammattiosaamisen näyttöjen arvosanat päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimielimen päätöksen mukaisesti. Näyttöjen arvioinnin perustelut on aina kirjattava (OPH 2009).

2.4 Työssäoppiminen

Toisen asteen kaikkiin ammatillisiin perustutkintoihin kuuluu sisältyä asetuksen (811/98) mukaan ammatillisia opintoja, sekä niitä tukevaa työssäoppimista. Työssäoppimisella tarkoitetaan koululainsäädännössä (Laki 630/98) ammatilliseen koulutukseen kiinteästi nivoutuvaa opintojen osaa (OPH 2009).

Oppilaitoksilla on edelleen kaikesta työelämäkehityksestä huolimatta oma tehtävänsä erityisesti perusammattitaidon opetuksessa. Vaikka työssäoppimisen sisältöjä määriteltäisiinkin ohjeellisemmin, niin realismia on, että työpaikoilla ei aina ole aikaa ja mahdollisuuksia opettaa edes perusammattitaitoon liittyvää osaamista. Se ei ole yritysten ja työpaikkojen perustehtäväkään. Perustaitojen oppimista on harjoitettava riittävästi edelleen oppilaitoksissa. Työprosesseihin liittyvien taitojen tiedollisen perustan opettamiseen on syytä keskittyä riittävästi, jotta opiskelija oppii yhä paremmin käyttämään tietoa oman toimintansa ja työnsä ohjaavana tekijänä. Tätä on kutsuttu myös teoreettisesti hallituksi työotteeksi. (Räkköläinen & Uusitalo 2001, 17.)

Mielestäni, työelämän vaatimusten kasvaessa myös toisen asteen koulutuksen on pystyttävä vastaamaan haasteisiin. Työelämän tilanteissa ei aina kaikesta hyvästä tahdosta huolimatta kyetä/ ehditä ohjaamaan ammattitaitonsa alkutaipaleella olevaa opiskelijaa tarpeeksi. Opiskelijaryhmät ovat vuosittain hyvin erilaisia ja ryhmän opiskelijoiden lähtökohdat, valmiudet sekä opiskelun tavoitteet vaihtelevat suuresti ryhmän sisällä. Opettajalla pitäisi olla riittävästi aikaa ohjata opiskelijoita myös työssäoppimisen paikoissa. Opiskelijoiden kokemusten ja palautteen myötä, olemme siirtäneet ensimmäisen vuoden työssäoppimisen jakson ammattiopiston omalle suurkeittiölle. Opiskelijoiden tiedot ja taidot kehittyvät ja he saavat kokemusta aidosta työelämän tilanteista, tutussa ja turvallisessa oppimisympäristössä. Näin opiskelijoiden valmiudet kasvavat vastaanottamaan työelämän haasteita toisen vuoden työssäoppimisen jaksoilla.

Työelämän osaamisvaatimukset ovat muuttuneet siten, että toisaalta työelämässä tarvitaan **yleisiä työelämävalmiuksia**, joita ovat mm. kyky sopeutua työelämän ja työpaikan vaatimuksiin ja normeihin, kyky kommunikoida selkeästi ja kyky tehdä yhteistyötä (tiimityön taidot). Myös tieto- ja viestintätekniikkaan liittyvät taidot ovat nyt ja tulevaisuudessa yleisiä työelämävalmiuksia. Toisaalta työelämässä vaaditaan monilla aloilla laaja-alaisuutta, mutta sen rinnalla ammatissa ja työtehtävissä tarvittavaa **ydinosaamista** ja näiden lisäksi **erityisosaamista**. (Räkköläinen & Uusitalo 2001, 20.)

Olen sitä mieltä, että työelämän sosiaaliset suhteet ja uusi oppimisympäristö ovat yleensä nuorelle opiskelijalle iso haaste. Opiskelija lähtee työssäoppimisen paikkaan tutusta oppimisympäristöstä ja tutusta omasta oppimisryhmästä. Työssäoppimisen jaksojen yhtäjaksoista pituutta tulee tarkastella huolellisesti suunnitellussa opetussuunnitelmia sekä opetuksen lukujärjestyksiä.

Työssäoppiminen nähdään **koulutuksen järjestämismuotona ja opiskelumenetelmänä**, jossa osa tutkinnon tavoitteista opitaan työpaikalla. Työssäoppimisella tarkoitetaan lainsäädännön mukaan siis työpaikoilla käytännön työtehtävien yhteydessä järjestettävää koulutusta. Koulutuksen järjestäjä eli oppilaitos määrittelee tarkemmin oppilaitoksen opetussuunnitelmassa, mitkä osat tutkinnon ja koulutusohjelman tavoitteista opiskellaan työpaikoilla ja miten ohjaus ja arviointi järjestetään. (Räkköläinen & Uusitalo 2001, 23.)

Työssäoppiminen on tavoitteellista, ohjattua ja arvioitua opiskelua, jonka laajuus on vähintään 20 ov. Ammatillisessa koulutuksessa oppiminen nähdään paitsi tietojen ja taitojen konstruointiprosessina, myös tilanne- ja kontekstisidonnaisena tapahtumana. Työssäoppimisessa oppimisen konteksti ei rajaudu kuitenkaan vain työhön sinänsä, vaan oppimisen konteksteina ovat myös työympäristö, työyhteisö, laitteet, välineistö ja erityisesti ihmiset ja heidän välinen vuorovaikutus ja yhteistoiminta. Ammatillinen kasvu ja työssäoppiminen on sekä yksilöllinen että yhteisöllinen rekonstruktiotapahtuma, jossa tietoa luodaan, tulkitaan ja käytetään joustavasti sekä yksilön että yhteisön asettamien tavoitteiden suuntaisesti. (Räkköläinen & Uusitalo 2001, 24.)

Työssäoppimista voidaan pitää ammatillisessa koulutuksessa eräänlaisena uutena oppimis- ja opiskeluympäristönä perinteiseen kouluympäristöön verrattuna. Työssäoppimisympäristöjen suunnittelun tulisi perustua oppilaitoksen opetussuunnitelman tavoitteisiin ja työssäoppimisen mahdollisuuksiin sekä opiskelijan henkilökohtaisiin opiskelu- ja oppimissuunnitelmiin. Työssäoppimisympäristöjen tehtävänä on **mahdollistaa** opiskelijan **tavoitteellinen työssäoppiminen** ja **tavoitteellinen ohjaus**. Niissä organisoidaan ja opinnollistetaan opiskelijan oppimista. Tämän pitäisi tapahtua opiskelijan, opettajan ja työpaikkaohjaajan yhteistyönä. Työssäoppimisympäristö voi olla opiskelijalle myös sinänsä oppimisen lähde. Siinä opitaan ja siitä myös opitaan.

Työssäoppimisen tavoitteita edistäviä oppimisympäristöjä ovat;

- Työympäristöt (fyysiset työympäristöt tiloineen, laitteineen ja välineineen)
- Työyhteisöt (ihmisten muodostamat sosiaaliset ja yhteistoiminnalliset ympäristöt, joilla ei välttämättä ole aina pysyvää fyysistä ympäristöä)
- Tiimit (organisoitumisen rakenteet työpaikoilla, ryhmämuodosteet)
- Työelämän projektit (tavoitteellinen ja määräaikainen työ; edellyttää useimmiten moniammatillista yhteistyötä)
- Virtuaaliset oppimisympäristöt (työssäoppimisjaksoja voidaan ohjeistaa, opinnollistaa ja ohjata näissä ympäristöissä) (Räkköläinen & Uusitalo 2001, 25 - 26.)

Kokemukseni on että, työelämän ja ammatillisen koulutuksen välinen hyvä yhteistyö palvelee molempia, kun oppilaitoksen opetuksesta vastaavat henkilöt tuntevat työelämän työssäoppimisen paikat ja niiden tarpeet. He osaavat ohjata opiskelijat valmiuksiensa mukaan sopiviin työssäoppimisen paikkoihin. Opettajalla on myös vastuu eli pitää olla rehellinen, jos opiskelijan kyvyssä oppia on ollut vaikeuksia. Opiskelijan oppimisen vaikeutta ei saa vähätellä tai jättää kertomatta, koska oppimisen vaikeus saattaa johtaa vääriin tulkintoihin opiskelijan arvioinnissa ja ohjaamisessa työssäoppimisen aikana. Työssäoppimispaikkoja on suhteellisen helppo löytää opiskelijoille, jos jakson aikana opiskelijalla ei ole suoritettavana näyttöä. Mielestäni tämä johtuu työelämän kiireestä ja hektisyydestä. HotRaCa-alan henkilökunta tuntee, ettei heillä ole aikaa ja resursseja ohjata opiskelijoita tarpeeksi, jotta he voisivat suorittaa näytön heidän toimipaikassaan.

3 Hotelli- Ravintola- ja Catering-alan perustutkinto

Opetushallituksen kuvaus HotRaCa-alan perustutkinnosta on seuraavanlainen; Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon suorittavalla kokki opiskelijalla tulee olla monipuolista alan perusosaamista. Hän osaa palvella koti- ja ulkomaisia asiakkaita ja kykenee toimimaan eri liikeideoilla toimivissa yrityksissä ja toimipaikoissa majoitus- ja ravitsemispalvelutehtävissä. Perustutkinnon suorittamisen keskeisenä tavoitteena on saada alalle palveluhenkisiä, vastuullisia, oma-aloitteisia, luotettavia ja yhteistyökykyisiä palvelualan työntekijöitä. Hän osaa noudattaa alan sopimuksia, säädöksiä ja yhteiskunnallisia velvollisuuksia. Hän omaa hyvät käytöstavat, hän on suvaitsevainen ja kunnioittaa eri kulttuureista tulevia työtovereita sekä asiakkaita (OPH 2009).

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon suorittanut osaa toimia työssään asiakaslähtöisesti, kannattavasti ja tuloksellisesti. Hän huolehtii tuotteiden laatuvaatimuksista, turvallisuudesta, terveellisyydestä ja esteettisyydestä. Hän arvostaa suomalaista ruoka- ja tapakulttuuria ja osaa edistää sitä omalla toiminnallaan. Hän sitoutuu tuottamaan työssään asiakkaille monipuolisia palveluja sekä huolehtii heidän tyytyväisyydestä. Hän tietää miten toimipaikan tulos muodostuu ja kuinka hän itse voi omalla toiminnallaan vaikuttaa siihen. Hänelle alkaa kehittyä hyvä ja vahva ammatti-identiteetti, hän on kiinnostunut ammattitaitonsa jatkuvasta kehittämisestä ja seuraa innokkaasti alan kehittymistä (OPH 2009).

Perustutkinnon suorittanut osaa suunnitella ja ajoittaa työtään, toimia annettujen ohjeiden mukaan sekä arvioida omia työsuorituksiaan. Hän huolehtii ja pitää kunnossa työvälineet sekä osaa käyttää tarvittavia koneita ja laitteita. Hän osaa huolehtia omalta osaltaan tuotettujen palveluiden eettisyydestä ja toimii kestävän toimintatavan mukaisesti. Hän osaa käyttää tietotekniikkaa ja ammatillista kielitaitoa työssään. Hän toimii vastuullisesti ja terveyttä edistävästi, ylläpitää työ- ja toimintakykyään sekä toimii työssään ergonomisesti. Hän ymmärtää oman toimintansa merkityksen osana palveluketjua ja vaikuttaa toiminnallaan myönteisesti asiakkaiden tyytyväisyyteen ja työyhteisön hyvän ilmapiirin luomiseen (OPH 2009).

Hotelli- ravintola- ja catering-ala on kansainvälinen ala, jossa edellytetään ammattisanaston hallintaa vierailta kielillä ja muutenkin eri maiden kulttuurien tuntemusta. Perustutkinnon suorittanut opiskelija hallitsee alan perusvalmiudet ja hän on tämän lisäksi erikoistunut asiakaspalvelun, hotellipalvelujen tai ruoanvalmistuksen tehtäviin (OPH 2009).

Mielestäni näissä tavoitteissa on haastetta kerrakseen koulutuksen järjestäjälle ja opetushenkilöstölle. Kokin koulutusohjelman suorittanut opiskelija on edellä mainittujen tavoitteiden mukaisesti valmis työskentelemään ravintolassa, suurkeittiöllä, kahviossa tai pikaruokapaikoissa. Työskentely näissä keittiöissä poikkeaa huomattavasti toisistaan. Ammatillisen perustutkinnon perusteissa 2009 kokin koulutusohjelmaan on yhdistetty suurtaloukokin ja ravintola-kokin koulutusohjelma. Pohdittavaksi jää, edellä mainitut huikeat Opetushallituksen tavoitteet, ovatko ne vieläkin osittain opiskelijoiden tavoittamattomissa. Todellisuudessa kuitenkin, ammatillisen perustutkinnon tavoitteita on selkeästi madallettu edelliseen opetussuunnitelmaan verrattuna. Kun asiaa tarkastellaan kriteerien osalta, tyydyttävän T1 tason tavoitteiden sekä hyvän H2 tason tavoitteiden osalta, näissä kriteereissä toistuu usein sana ohjattuna, opastettuna tai ohjeen mukaan.

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon suorittava opiskelija opiskelee SATAEDUssa ensimmäisenä lukuvuotena kaikille pakollisena tutkinnon osana: Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen 20 ov, johon on sisällytetty 1 ov orientoivia opintoja. Paikallisesti tarjottavia tutkinnon osia 5 ov sekä ammatitaitoa täydentäviä tutkinnon osia ammatillisessa peruskoulutuksessa (yhteiset aineet eli ATTO-aineet) 10 ov. Peruslounasruoat 4 ov, joka kuuluu toisen vuoden opintokokonaisuuteen Lounasruokien valmistus 20 ov. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon suorittava opiskelija voi valita ensimmäisen vuoden lopussa jonkin seuraavista ammatillisen perustutkinnon perusteista, joista jatkaa opintojaan; Asiakaspalvelun koulutusohjelma tarjoilija, Hotellipalvelun koulutusohjelma vastaanottovirkailija tai Kokin koulutusohjelma kokki. SATAEDUN toimipisteiden Catering-alalla koulutustarjonta kohdistuu tarjoilijan sekä kokin opintoihin.

3.1 Kokin koulutusohjelma

Opetushallituksen kuvaus kokin koulutusohjelmasta on seuraavanlainen;

Kokin koulutusohjelman tai osaamisalan suorittanut kokki osaa toimia laaja-alaisesti ruoanvalmistuksen tehtävissä erilaisin liikeideoin tai toiminta-ajatuksin toimivissa ravintoloissa tai julkisen sektorin toimipaikoissa. Työpaikkoina hänellä voivat olla kahvilat, henkilöstöravintolat, ravintolat, cateringalan yritykset, suurkeittiöt ja juhla- ja pitopalveluyritykset sekä lasti- ja matkustajalaivat. Kokki pitää tuntea elintarvikkeet ja raaka-aineet, valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa myös erityisruokavalioksi asiakkaille ja laittaa sen esille tarkoituksenmukaisesti, joko suurelle joukolle kerrallaan tai annoksittain. Toimiessaan ruoanvalmistuksen ja asiakaspalvelun tehtävissä hän kykenee yhteistyöhön toisten työntekijöiden kanssa asiakkaiden turvallisuuden ja hyvinvoinnin edistämiseksi. Hän osaa toimia työssään kestävän toimintatavan, hygieniavaatimusten ja anniskelumääräyksien mukaisesti sekä noudattaa toimi-alaan kuuluvia sopimuksia ja säädöksiä (OPH 2009).

Kokin koulutusohjelman myötä Ulvilan HotRaCa-alan opetushenkilökunta on saanut tarkastella uudelleen opiskelijoiden oppimisympäristöjä. Pohdittiin, miten nykyiset tilat ja laitteet käytännössä tukevat ja palvelevat uuden opetussuunnitelman oppimisen tavoitteita tulevaisuudessa? Nykyiset toimitilat ovat tällä hetkellä toimivat ja riittävät, mutta seuraavia lukuvuosia ajatellen pitää muutoksia tehdä. Myös HotRaCa-alan henkilökunnan toimintaan pitää jatkossa tehdä muutoksia.

Ensimmäinen vuosi kokin koulutusohjelmassa on HotRaCa-alan lähtökohtiin tutustumista, perusruoan valmistusta, kattamista, tarjoilua ja asiakaspalvelua. Opintoihin kuuluu myös puhtaanapitoa, astiahuoltoa, kestävästä kehitystä sekä omavalvonnan toimenpiteisiin tutustumista. Ensimmäisen vuoden opintojen toteutus koulutuksen järjestäjältä ja opettajilta onnistuu erinomaisesti jo olemassa olevissa oppimisympäristöissä.

HotRaCa-alalla on käytössä opetuskeittiön ruokasali ja henkilökunnan ruokailutila, jossa opiskelijat harjoittelevat kattamista, tarjoilua ja hyviä ruokailutapoja. Henkilökunnan ruokailutilaa tullaan kokin koulutusohjelman myötä käyttämään Ulvilan ammattiopiston henkilökunnan lounas-ravintolana. Tarkoituksena on että, kokki

opiskelijat saavat harjoitella tarjoilua, annosruokien valmistusta ja myynnin rekisteröintiä aidoissa asiakastilanteissa. Henkilökunnan ruokailutila on toimivuudeltaan erinomainen paikka, juuri sopiva opetustilanteiden järjestämiselle.

Opetussuunnitelman uudistus tuo vaatimuksia opetustilojen toimivuuteen sekä käytännön järjestelyihin jatkoa ajatellen. Suunnitelmissa on tehdä Ulvilan ammattiopiston opetuskeittiölle ravintolakeittiön yksikkö. Näitä uudistuksia sekä uusia ajatuksia kokki opiskelijoiden opetukseen lähdettiin hakemaan WinNovan ammattiopistolta ravintola-kokin koulutuspisteestä. Tutustumiskäynti tehtiin toukokuussa 2010. Sieltä saatiin hyviä ideoita ja käytännön tietoa ravintolakeittiön tarvittavista koneista ja laitteista. Ravintolakeittiön koneita ja laitteita myyvä edustaja tuli käymään Ulvilan toimipisteessä. Häneltä saimme ideoita ja ehdotuksia, miten ravintolakeittiön yksikkö kannattaa käytännössä toteuttaa. Investointisuunnitelma ravintolakeittiön koneista ja laitteista tehtiin toukokuun lopussa ja sitä tarkennettiin lokakuussa 2010. Opetuskeittiön remonttia ollaan näillä näkymillä toteuttamassa kesällä 2011.

Kokin koulutusohjelman myötä pitää jatkossa HotRaCa-alan suurkeittiön toimintaa muuttaa. Uuden opetussuunnitelman mukaan, tulevat kokit eivät harjoittele niin paljon suurkeittiöllä kuin ennen lukuvuoden aikana. Joten tämä asia pitää ottaa huomioon ruokalistan suunnittelussa, elintarvikkeiden eri jalostus-asteissa sekä raaka-aineiden tilauksissa. Tarkasteltavia asioita ovat myös ammattiopistolla pidettävät ylimääräiset koulutukset ja vierastarjoilut, miten jatkossa hoidetaan heidän tarjoilunsa.

Kokin koulutusohjelman uutta opetussuunnitelmaa on aloitettu toteuttamaan SATAEDUN ammattiopistolla Ulvilassa syksyn 2010 lukukauden alkaessa. Tätä opetusta toteuttaa opettaja Annika Polvi. Hänen kanssaan on sovittu, että jokaisen jakson kuluessa sekä sen jälkeen hän laittaa kommentteja opetussuunnitelman käytännön toimivuuteen. Lukukauden lopussa on tarkoitus pitää palaveri, jossa käydään läpi uudelleen opetussuunnitelman kokonaisuus ensimmäisen vuoden kokin koulutusohjelman opinnoista. Tarkoituksena on kokemuksen ja palautteen myötä vielä viimeistellä opetussuunnitelman kokonaisuutta.

3.2 Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen

SATAEDUN ammattiopistojen lukuvuosi koostuu viidestä eri jaksosta. Yhden jakson pituus on noin kahdeksan viikkoa ja yhden lukuvuoden aikana opintoja tulee suorittaa 40 opintoviikkoa (ov). Ulvilan koulukohtainen HotRaCa-alan kokin koulutusohjelman perustutkinnon opetussuunnitelma on (liite 1.).

Kokin koulutusohjelman opinnot alkavat orientoivilla opinnoilla 1 ov. Nämä opinnot aloitetaan ryhmätyöllä Kullaan Kylmälahdella syyslukukauden ensimmäisenä päivänä. Sisältöön kuuluu, opiskelijan perehdyttäminen ammattiopistossa opiskeluun, käytännön asioihin ja minkälaiset säännöt ammattiopiston toiminnalle on luotu.

Kokin koulutusohjelman ensimmäinen lukuvuosi sisältää kaikille yhteisen tutkinnon osan, majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimimisen 20 ov. Tutkinnon osa on jaettu viiteen eri toimintakokonaisuuteen. Nämä kokonaisuudet ovat peruspalvelut 2 ov, ruoanvalmistuksen perusteet 6 ov, kahvilatoiminnot 2 ov, ammattikeittiötyöskentelyn perusteet 6 ov ja aamiaisruokien valmistus 4 ov. Tutkinnon osa sisältää kolme osanäyttöä. Nämä ovat astiahuollon näyttö, kahvilatoimintojen näyttö ja aamiaisen valmistuksen näyttö.

Peruspalvelut 2 ov toimintakokonaisuuden keskeinen sisältö on asiakaslähtöinen palvelu, toimialan tunteminen ja pelisäännöt työyhteisössä. Opetus toteutetaan teoriaopetuksena sekä harjoittelemalla käytännön työtehtäviä opetuskeittiöllä. Kokonaisuuteen kuuluu myös tutustuminen ammattiopiston kahvion toimintaan sekä asiakaspalvelutilanteisiin yhden päivän aikana. Kaksi opiskelijaa ryhmästä on vuorollaan perjantaisin suurkeittiön astiahuollon tehtävissä. Kahvion ja suurkeittiön tehtäviin tutustuminen aloitetaan tarkoituksella tämän jakson aikana. Tämä siksi, kun opiskelijat suorittavat seuraavassa jaksossa kahvilatoimintojen ja astiahuollon näytön. Opiskelijoille annetaan mahdollisuus tutustua edellisen jakson aikana näytössä suoritettavaan oppimisympäristöön.

Ruoanvalmistuksen perusteet 6 ov toimintakokonaisuuden keskeinen sisältö on työturvallisuus, työvaihe puhtaanapito, jätehuolto, raaka-ainetuntemus, ruoan kypsennysmenetelmät ja perustyöt ruoanvalmistuksessa. Opetus toteutetaan

teoriaopetuksena sekä harjoittelemalla käytännön työtehtäviä opetuskeittiöllä. Käytännön harjoituksina tehdään työkokeita valmistamalla perusohjeen mukaan salaatteja, kiisseleitä ja kastikkeita.

Kahvilatoiminnot 2 ov toimintakokonaisuuden keskeinen sisältö on kahvilan tuotteisiin tutustuminen ja niiden valmistus, kahvilan asiakastilojen kunnostus ja hoitaminen sekä asiakastilanteissa toimiminen. Opetus toteutetaan ammattiopiston kahvilassa tutustumalla ja tekemällä käytännön työtehtäviä. Tämä kokonaisuus sisältää kahvilatoimintojen näytön suorittamisen. (Liite 2.)

Ammattikeittiötyöskentelyn perusteet 6 ov toimintakokonaisuuden keskeinen sisältö on työvuorossa toimiminen, resepteihin tutustuminen, mausteet ja maustaminen, ammattikeittiön siivousohjelma, jätehuolto, työturvallisuus ja astiahuolto. Opetus toteutetaan ammattiopiston suurkeittiöllä. Tämä kokonaisuus sisältää astiahuollon näytön. (Liite 1.) Tämä toimintakokonaisuus on samalla opiskelijoiden työssäoppimista.

Aamiaisruokien valmistus 4 ov toimintakokonaisuuden keskeinen sisältö on terveellinen ravinto ja ravintoaineet, raaka-ainetuntemus, aamiaisen suunnittelu ja toteutus. Opetus toteutetaan teoriaopetuksena sekä harjoittelemalla käytännön työtehtäviä opetuskeittiöllä. Tämä kokonaisuus sisältää aamiaisruokien valmistuksen näytön.

(Liite 3.)

Ensimmäiseen lukuvuoteen kuuluu myös paikallisesti tarjottavia tutkinnon osia Hotelli-, ravintola- ja catering-alan lähtökohdat 5 ov. Tämä toimintakokonaisuus opetetaan syksyllä opintojen ensimmäisessä jaksossa orientoivien opintojen jälkeen. Tämän jakson keskeinen sisältö on ryhmäytyminen, oppilaitokset käytännöt, HotRaCa-alalla vaadittavat perusvalmiudet, yhteistyö, hygieniaosaaminen ja alan toimipaikat. Opetus toteutetaan pääosin teoriaopetuksena sekä Atk-luokassa. Tämä jakson aikana käydään tutustumiskäyntejä HotRaCa-alan erilaisissa toimipisteissä sekä opiskelijat viedään syömään ravintolaan. HotRaCa-alan vaatimukseen kuuluu suorittaa hygieniapassi, tulityö koulutus sekä tulipalon sammutusharjoitus ja ne suoritetaan tämän toimintakokonaisuuden yhteydessä.

Lounasruokien valmistus 20 ov tutkinnon osan toimintakokonaisuudesta aloitetaan kokin koulutusohjelmassa ensimmäisen vuoden viimeisessä jaksossa. Näin toimitaan SATAEDUN Ulvilan toimipisteessä, jossa koulutusta tarjotaan vain kokin perustutkinnosta.

Peruslounasruoat 4 ov. toimintakokonaisuuden keskeinen sisältö on ruokaohjeen suurentaminen ja pienentäminen, työtehtävien ajoitus, asiakaspalvelu, ruoan esille laitto ja annostelu, ravitsemussuositukset sekä raaka-aineiden eri jalostusasteet. Opetus toteutetaan teoriaopetuksena sekä opetuskeittiöllä käytännön työtehtävissä.

Seuraavana olevan taulukon 2. tarkoituksena on selventää SATAEDUN Ulvilan ammattiopiston kokin koulutusohjelman ensimmäisen vuosikurssin rakennetta. Toisen ja kolmannen vuosikurssin rakennetta ei näy taulukossa, koska tässä hankkeessa ei niitä kehitetty.

4 Yhteenveto

Tämän kehittämishankkeen tarkoituksena oli suunnitella SATAEDUN ammattiopistojen hotelli-, ravintola- ja catering-alan (HotRaCa) perustutkinnosta kokin koulutusohjelman oppilaitoskohtainen 1. vuoden opetussuunnitelma. Työn tavoitteena oli saada opetussuunnitelmasta toimiva ja opetuksen tavoitteita tukeva kokonaisuus. Lähtökohtana oli, että opetussuunnitelma palvelee kolmen SATAEDUN ammattiopiston opetustoimea kokin koulutusohjelman 1. vuoden opintojen osalta. Tämä työ tulee vielä jatkumaan, koska tarkoituksena on tämän lukuvuoden jälkeen pitää palaveri, jossa käydään läpi opetussuunnitelman toimivuus käytännössä ja tehdään tarvittavat muutokset.

Kehittämishankkeen työn taustana oli valtakunnallisen ammatillisen perustutkinnon perusteiden uusiutuminen 2008–2010. Perustutkinnon uusiutumisen myötä jokaisen oppilaitoksen on tehtävä opetuksen järjestäjänä perustutkintokohtainen opetussuunnitelma. Tätä oppilaitoskohtaista opetussuunnitelmaa alettiin valmistella syksyllä 2009 ja sisällön kirjoittaminen alkoi keväällä 2010. SATAEDUN ammattiopistojen HotRaCa-alan opetussuunnitelma on tarkoitus viedä tarkastettavaksi keväällä 2011.

Kehittämishankkeessa selvitettiin opetussuunnitelman perusteiden lähtökohtia yleisesti sekä ammatillisen perustutkinnon osalta. Tämä osio muodostui hieman liian laajaksi, koska ammatillisen perustutkinnon perusteisiin on tarkasti määritelty opetuksen tavoitteet ja niiden toteutuminen ja mielestäni sen rajaaminen oli vaikeaa. Tämän lisäksi pohdin, kun työtäni lukee sellainen henkilö joka ei ole opetustehtävässä, miten tämän työn sisältö kokonaisuudessaan jäsentyy hänelle.

Kehittämishankkeen työn tuloksena syntyi Satakunnan ammattiopiston toimipisteen kokin koulutusohjelman ensimmäisen vuoden opetussuunnitelma, mikä käsittää lähinnä koulukohtaisen opetuksen järjestämissuunnitelman. Tätä osuutta tein yhdessä HotRaCa-alan opettaja Annika Polven kanssa. Opetussuunnitelmatyön tekeminen kehittämishankkeena on ollut mielenkiintoinen ja haastava kokemus, jossa yhdistyi kaksi laajaa kokonaisuutta. Näin jälkikäteen ajateltuna tässä kehittämishankkeessa työparista olisi ollut suuri hyöty.

Lähteet

Asetus ammatillisesta koulutuksesta 6.11.1998/811

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980811>

Luettu 19.9.2010

Asetus ammatillisesta koulutuksesta 6.11.1998, asetuksen muuttaminen 603/2005.

<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2005/20050603>

Luettu 25.9.2010

Asetus ammatillisesta koulutuksesta 603/2005, asetuksen muuttaminen 488/2008.

<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2008/20080488>

Luettu 25.9.2010

Laki ammatillisesta koulutuksesta. 630/1998. 1998.

<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/1998/19980630>

Luettu 28.8.2010

OPH 2009. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto 2009.

(Luonnos 8.12.2009) Tulostettu 14.1.2010.

http://www.oph.fi/download/118092_HOTRACA_Luonnos_081209_netfi.rtf

Rauste-von Wright, M. & von Wright, J. 1996. Oppiminen ja koulutus. 1. -3.painos.

Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö.

Räkköläinen, M. & Uusitalo, I. 2001. Työssäoppiminen ja ohjaus ammatillisissa

oppilaitoksissa. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Uusikylä, K. & Atjonen, P. 2007. Didaktiikan perusteet. 3. -4. painos. Helsinki: Werner

Söderström Osakeyhtiö.

Liite 1: Kokin koulutusohjelman opetussuunnitelma Ulvila



HOTELLI, - RAVINTOLA- JA CATERING- ALAN PERUSTUTKINTO

1. VUOSI

KOKKI

Sisältö

<u>1. TUTKINNON YHTEISET OSAT</u>	3
<u>1.1 MAJOITUS- JA RAVITSEMISPALVELUISSA TOIMIMINEN 20 OV</u>	3
<u>Tutkinnon osan arviointikriteerit</u>	4
<u>Arvioinnin kohteiden sisällöt sekä arviointi</u>	8
<u>1.1.1 Peruspalvelut</u>	11
<u>1.1.2 Ruoanvalmistuksen perusteet</u>	12
<u>1.1.3 Kahvilatoiminnot</u>	14
<u>1.1.4 Ammattikeittiötyöskentelyn perusteet</u>	15
<u>1.1.5 Aamiaisruokien valmistus</u>	17
<u>1.2 LOUNASRUOKIEN VALMISTUS 20 OV</u>	18
<u>Tutkinnon osan arviointikriteerit</u>	19
<u>1.2.1 Peruslounasruoat</u>	24
<u>2.4 PAIKALLISESTI TARJOTTAVAT TUTKINNON OSAT 10 OV</u>	25
<u>Tutkinnon osan arviointikriteerit</u>	26
<u>2.1.1 Hotelli-, ravintola- ja catering-alan lähtökohdat</u>	30

HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO

KOKKI

1. TUTKINNON YHTEISET OSAT

1.1 MAJOITUS- JA RAVITSEMISPALVELUISSA TOIMIMINEN 20 OV

Yleistavoitteet ja kuvaus

Opiskelijalla on valmiudet toimia hotelli, -ravintola - ja catering-alan toimipaikoissa työyhteisön jäsenenä liikeidean ja toiminta-ajatuksen mukaisesti.

Hän osaa kunnostaa asiakas- ja työtiloja sekä valmistella ja valmistaa toimipaikan tuotteita ja palveluja myyntiä varten.

Hän pitää huolta myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä. Hän palvelee asiakkaita sekä myy osaa myydä tuotteita ja palveluita sekä rekisteröidä myyntiä.

Hän osaa toimia astiahuollon tehtävissä. Hän osaa puhdistaa työvälineitä, koneita ja laitteita.

Toimintakokonaisuudet	Peruspalvelut	2 ov
	Ruoanvalmistuksen perusteet	6 ov
	Kahvilatoiminnot	2 ov
	Ammattikeittiötyöskentelyn perusteet	6 ov
	Aamiaisruokien valmistus	4 ov

Arvioinnin toteutus

Tutkinnon osan oppimista arvioidaan toimintakokonaisuuksien lopulla arviointikeskusteluissa. Tutkinnon osan osaamista arvioidaan kolmella osanäytöllä, jotka annetaan seuraavista toimintakokonaisuuksista: Kahvilatoiminnot, Ammattikeittiötyöskentelyn perusteet sekä Aamiaisruokien valmistus. Näyttöjä varten on laadittu erilliset toteutussuunnitelmat. Näytöistä annetaan arvosanat asteikolla 1- 3.

Tutkinnon osan arviointikriteerit

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuorossa toimiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan
	noudattaa työaikoja	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista
	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjattuna	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjeen mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä omatoimisesti toimintaohjeen mukaisesti
	kunnostaa toisen apuna asiakas- ja työtiloja sovitulla tavalla ja/tai majoitusliikkeen huoneita asiakkaiden käyttöön	kunnostaa ohjeen mukaan asiakas- ja työtiloja ja/tai majoitusliikkeen huoneita asiakkaiden käyttöön	kunnostaa itsenäisesti ohjeen mukaan asiakas- ja työtiloja ja/tai majoitusliikkeen huoneita asiakkaiden käyttöön
Asiakaspalvelussa ja ruoanvalmistuksessa toimiminen	toimii tavanomaisissa palvelutilanteissa ja uskaltaa kommunikoida asiakkaiden kanssa	toimii ystävällisesti palvelutilanteissa	toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelu- tilanteissa
	osallistuu opastettuna esivalmistustöihin ja aamiais- tai lounasruokien valmistamiseen ja välttää hävikin syntymistä	osallistuu ohjeiden mukaan esivalmistustöihin aamiais- tai lounasruokien valmistamiseen ja välttää hävikin syntymistä	osallistuu omatoimisesti esivalmistustöihin aamiais- tai lounasruokien valmistamiseen ja välttää hävikin syntymistä
	toimii toisen apuna tuotteiden esille laittoon, tarjoiluun, asiakaspalveluun, myyntiin ja rahastukseen liittyvissä tehtävissä	toimii ohjeen mukaan tuotteiden esille laittoon, tarjoiluun, asiakaspalveluun, myyntiin ja rahastukseen liittyvissä tehtävissä	toimii omatoimisesti toimintaohjeen mukaan tuotteiden esille laittoon, tarjoiluun, asiakaspalveluun, myyntiin ja rahastukseen liittyvissä tehtävissä

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

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Aamiais- tai lounasruokien valmistaminen ja asiakaspalvelussa toimiminen	valmistaa toisen apuna erilaisista raaka-aineista aamiais- tai lounasruokia soveltuvia ruoanvalmistusmenetelmiä käyttäen tai kunnostaa myyntilinjastoa	valmistaa ohjeen mukaan erilaisista raaka-aineista aamiais- tai lounasruokia soveltuvia ruoanvalmistusmenetelmiä käyttäen tai kunnostaa myyntilinjaston	valmistaa itsenäisesti ohjeen mukaan erilaisista raaka-aineista aamiais- tai lounasruokia soveltuvia ruoanvalmistusmenetelmiä käyttäen tai kunnostaa itsenäisesti toimintaohjeen mukaan myyntilinjaston
	palvelee asiakkaita ohjattuna	palvelee asiakkaita ohjeen mukaan	palvelee asiakkaita itsenäisesti
Työvälineiden ja menetelmien hallinta	käyttää käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti ohjattuna	käyttää käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti ja tarkoituksenmukaisesti	käyttää omatoimisesti käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti, huolellisesti ja taloudellisesti
		ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle	huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta ja ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle

Asiakas- ja työtilojen sekä koneiden ja laitteiden puhtaanapito	puhdistaa ohjattuna koneita ja laitteita	puhdistaa puhdistusohjeiden mukaan koneita ja laitteita	puhdistaa omatoimisesti puhdistusohjeiden mukaan koneita ja laitteita
	kokoaa, purkaa ja puhdistaa opastettuna astianpesukoneen	kokoaa, purkaa ja puhdistaa astianpesukoneen ohjeen mukaan	kokoaa, purkaa ja puhdistaa astianpesukoneen itsenäisesti
	puhdistaa majoitustiloja tai muita tiloja opastettuna käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä	puhdistaa majoitustiloja tai muita tiloja ohjeen mukaan käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä	puhdistaa majoitustiloja tai muita tiloja itsenäisesti käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä
Myynnin rekisteröiminen	käyttää myynnin rekisteröinnissä tutussa työtilanteessa kassaa tai kassajärjestelmää opastettuna.	käyttää myynnin rekisteröinnissä kassaa tai kassajärjestelmää ohjeen mukaan.	käyttää myynnin rekisteröinnissä luontevasti ja itsenäisesti kassaa tai kassajärjestelmää.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Toimialan tunteminen	on perehtynyt paikkakunnan majoitus- ja ravitsemisalalan toimipaikkoihin siten, että osaa nimetä majoitusyrityksiä, ravintoloita ja erilaisia toimipaikkoja	on perehtynyt alueen majoitus- ja ravitsemisalalan toimipaikkoihin siten, että nimeää majoitusyrityksiä, ravintoloita ja erilaisia toimipaikkoja esittelee niiden tuotteita ja palveluita	on perehtynyt valtakunnallisiin ja alueellisiin majoitus- ja ravitsemisalalan toimipaikkoihin, niiden tuotteisiin ja palveluihin siten, että pystyy vertailemaan niitä
Raaka-aineiden tunteminen	tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä tavallisimpia raaka-aineita tai tuotteita ja arvioi opastettuna niiden laatua ennen käyttöä ja käytön aikana	tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä raaka-aineita tai tuotteita ja arvioi niiden laatua aistinvaraisesti	tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä raaka-aineita tai tuotteita, arvioi niiden laatua aistinvaraisesti sekä ilmoittaa oma-aloitteisesti laadun poikkeamista
	on perehtynyt erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, keliakia) siten, että pystyy opastettuna luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille	on perehtynyt erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, keliakia) siten, että pystyy ohjeen mukaan luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille	on perehtynyt erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, keliakia) siten, että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille
Toimiminen työssä ja työyhteisössä	on perehtynyt opastettuna työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin	on perehtynyt ohjeen mukaan työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin	on perehtynyt omatoimisesti työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin

	ja toimii niiden mukaan.	ja toimii niiden mukaan.	ja toimii niiden mukaan.
--	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	tarvitsee opastusta arvioidessaan omien työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja perustelee arviointiaan sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan
Vuorovaikutus ja yhteistyö	pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii työssään luontevasti vuorovaikutuksessa työyhteisön jäsenien kanssa	toimii yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa ja työyhteisön ja ryhmän jäsenenä
	hakee työhönsä tukea muilta työyhteisön jäseniltä	toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä	toimii työssään aktiivisena työyhteisön jäsenenä
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa	noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa	noudattaa vastuullisesti annettuja turvallisuusohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa
	ylläpitää ohjattuna toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää aktiivisesti toiminta- ja työkykyä työssään
	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Ammattietiikka	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.

Arvioinnin kohteiden sisällöt sekä arviointi

1. TYÖPROSESSIN HALLINTA		
Työvuorossa toimiminen	<ul style="list-style-type: none"> • Työajat • Ulkoinen olemus • Työn aikataulutus • Asiakastilojen kunnostus 	<ul style="list-style-type: none"> • Kahvilan näyttö • Astiahuollon ja puhtaanapidon näyttö • Aamiaisruokien valmistuksen näyttö
Asiakaspalvelussa toimiminen	<ul style="list-style-type: none"> • Asiakaslähtöinen palvelu • Ystävällinen palvelu • Tarjoilu • Myynti • Rahastus 	<ul style="list-style-type: none"> • Kahvilan näyttö • Aamiaisruokien valmistuksen näyttö
Ruoanvalmistuksessa toimiminen	<ul style="list-style-type: none"> • Aamiaisen esivalmistustyöt 	<ul style="list-style-type: none"> • Aamiaisruokien valmistuksen näyttö
Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta	<ul style="list-style-type: none"> • Tuotteiden laatu ja riittävyys • Astiahuolto • Jätteiden lajittelu • työvaihe puhtaanapito 	<ul style="list-style-type: none"> • Astiahuollon ja puhtaanapidon näyttö • Kahvilan näyttö • Aamiaisruokien valmistuksen näyttö

2. TYÖMENETELMIEN, - VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA		
Aamiais- tai lounasruokien valmistaminen	<ul style="list-style-type: none"> • Aamiaisruokien valmistus • Raaka-aine tuntemus • Ravitsemus 	<ul style="list-style-type: none"> • Aamiaisruokien valmistuksen näyttö • Ravitsemus kirjallisessa testissä
Asiakaspalvelussa toimiminen	<ul style="list-style-type: none"> • Asiakkaiden itsenäinen palveleminen 	<ul style="list-style-type: none"> • Kahvilan näyttö • Aamiaisruokien valmistuksen näyttö •

Työvälineiden ja menetelmien hallinta	<ul style="list-style-type: none"> • Veitsien ja muiden pv. käyttö • Koneiden ja laitteiden käyttö 	<ul style="list-style-type: none"> • Käyttöharjoitukset • Kahvilan näyttö • Astiahuollon näyttö • Aamiaisen valmistuksen näyttö
Asiakas- ja työtilojen puhtaanapito	<ul style="list-style-type: none"> • Asiakastilojen puhtaanapito 	<ul style="list-style-type: none"> • Kahvilan näyttö • Aamiaisen valmistuksen näyttö
Koneiden ja laitteiden puhtaanapito	<ul style="list-style-type: none"> • Koneiden ja laitteiden kokoaminen, purku ja puhdistus • Astianpesukoneen kokoaminen, purku ja puhdistus 	<ul style="list-style-type: none"> • Kahvilan näyttö • Astiahuollon näyttö • Käyttö- ja puhdistusesittelyt
Myynnin rekisteröiminen	<ul style="list-style-type: none"> • Kassakoneen käyttö 	<ul style="list-style-type: none"> • Kahvilan näyttö

3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA		
Toimialan tunteminen	<ul style="list-style-type: none"> • Majoitus- ja ravitsemusalan eri toimipaikat • Alan tuotteet ja palvelut 	<ul style="list-style-type: none"> • Oppimistehtävät • Kirjallinen testi
Raaka-aineiden tunteminen	<ul style="list-style-type: none"> • Raaka-aineiden tunnistaminen • Laadun tunteminen • Raaka-aineiden ”käyttäytyminen” 	<ul style="list-style-type: none"> • Kahvilan näyttö • Aamiaisruokien valmistuksen näyttö
Toimiminen työssä ja työyhteisössä	<ul style="list-style-type: none"> • Työyhteisön säännöt • Toimitavat 	<ul style="list-style-type: none"> • Kahvilan näyttö • Astiahuollon näyttö • Aamiaisen valmistuksen näyttö

4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINAIDOT		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	<ul style="list-style-type: none"> • Itsearviointi ja palautteen vastaanottaminen 	<ul style="list-style-type: none"> • Kahvilan näyttö • Astiahuollon näyttö • Aamiaisruokien valmistuksen näyttö
Vuorovaikutus ja yhteistyö	<ul style="list-style-type: none"> • Yhteistyökyky • Tasavertaisuus • Erilaisuuden hyväksyntä 	<ul style="list-style-type: none"> • Aamiaisruokien valmistuksen näyttö • Kahvilan näyttö • Astiahuollon näyttö
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	<ul style="list-style-type: none"> • Hygieniaosaaminen • Turvallisuusohjeet • Oma valvonta 	<ul style="list-style-type: none"> • Hygientesti • Kirjallinen testi • Kahvilan näyttö • Astiahuollon näyttö • Aamiaisruokien valmistuksen näyttö
Ammattietiikka	<ul style="list-style-type: none"> • Hyvien käyttäytymistapojen noudattaminen • Vaitiolovelvollisuus 	<ul style="list-style-type: none"> • Kahvilan näyttö • Astiahuollon näyttö • Aamiaisen valmistuksen näyttö

1.1.1 Peruspalvelut

Laajuus	(2 ov)
Tavoitteet	<p>Opiskelija tuntee asiakaslähtöisen palvelun perusteet ja toimii asiakaspalvelussa ystävällisesti. Opiskelija ymmärtää asiakaspalvelun haasteet ja tuntee palveluketjun.</p> <p>Opiskelija tuntee hotelli-, ravintola - ja cateringalan liikeideat. Opiskelija on perehtynyt valtakunnallisiin ja alueellisiin majoitus- ja ravitsemisalan toimipaikkoihin, niiden tuotteisiin ja palveluihin, sekä pystyy esittelemään ja vertailemaan niiden tuotteita ja palveluita.</p> <p>Opiskelija on perehtynyt työtään koskeviin työyhteisön pelisääntöihin ja toimintatapoihin.</p>
Keskeinen sisältö	<p>Asiakaslähtöinen palvelu Toimialan tunteminen Pelisäännöt työyhteisössä</p>
Toteutustapa	<p>Luokkahuoneopetus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • asiakaspalvelun haasteet, • palveluketju • liikeidea • alan tuotteet ja palvelut • kattaus, peruskatteet • työajat • työhyvinvointi • pelisäännöt työyhteisössä, ryhmän huomiointi, oman toiminnan arviointi <p>Mahdolliset tutustumiskäynnit</p>
Opetusmateriaali	Kokkiprokkis -oppikirja (s 12 - 20, 50)
Arviointi	<p>Teoriakoe. Oppimisen arviointi kokonaisuuden jälkeen arviointikeskustelussa, suoritus merkintä, lisäksi numeraalisesti (1-3). Osaamisen arviointi arvioidaan Kahvilan näytössä myöhemmin.</p>

1.1.2 Ruoanvalmistuksen perusteet

Laajuus	(6 ov)
Tavoitteet	<p>Opiskelija tuntee työturvallisuuteen liittyvät riskitekijät. Hän osaa turvallisuusohjeet ja omavalvontasuunnitelman.</p> <p>Opiskelija osaa suunnitella ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä. Hän osaa lukea ruokaohjeita, mitata raaka-aineita sekä laskea käyttö- ja painohäviöitä.</p> <p>Opiskelija oppii käyttämään oikein työhön soveltuvia perustyövälineitä. Opiskelija osaa järjestää työskentelypisteensä toimivaksi.</p> <p>Opiskelija tuntee puhdistuksen osatekijät sekä päivittäiset puhdistusmenetelmät ja puhdistusaineet keittiöllä. Lisäksi opiskelija tietää käytettävät suojaimet puhdistustöissä. Osaa toimia kestävän kehityksen mukaisesti. Opiskelija lajittelee jätteet toimipaikan ohjeiden mukaan.</p> <p>Opiskelija tuntee yleisimmät ruoan kypsennysmenetelmät. Hän tunnistaa yleisimpiä raaka-aineita esim. kaalit, juurekset, salaattit, vihannekset, sienet ja viljat. Hän osaa valmistaa salaatteja, kiisseleitä (kokoneste sekä osanestesuurustuksella), kastikkeita (sileät peruskastikkeet) sekä keittää riisin ja pastan.</p>
Keskeinen sisältö	<p>Työturvallisuus Työvaihe puhtaanapito Jätehuolto Raaka-ainetuntemus Ruoan kypsennysmenetelmät Perustyöt ruoanvalmistuksessa</p>
Toteutustapa	<p>Luokkahuoneopetus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • työn suunnittelu: työpöydän järjestäminen • oman työn aikatauluttaminen • ruokaohjeen lukeminen, suurentaminen ja pienentäminen • keittiön pientyövälineet • puhtaanapidon osatekijät • ruoan kypsennysmenetelmät • kasvikset teoria: kaalit, juurekset, salaattit, vihannekset, sienet • viljat • hävikin laskeminen • Oppilaitoksen Omavalvontasuunnitelmaan tutustuminen

- Oppilaitoksen jätehuolto-ohjeeseen tutustuminen
- Työturvallisuusmateriaalin opiskelu

Opetuskeittiö:

- turvallinen työskentely
- työvaihe puhtaanapito,
- työpöydän järjestäminen
- keittiön puhdistuksen perusasiat: työpöytä, lattia, keittiövaunut, viikoittainen pesu sekä peruspuhdistus
- raaka-aineiden mittaaminen
- jätehuolto, lajitteleminen
- raaka-aineiden tunnistaminen
- salaattien valmistaminen
- kiisseliä valmistaminen
- kastikkeiden valmistaminen: sileät peruskastikkeet
- riisin ja pastan keittäminen

Opetusmateriaali Kokkiprokkis – oppikirja (41- 49,88 -120,146 -171,195 -212, 322-336)
Tunnistettavat raaka-aineet
Tunnista elintarvikkeet kirja
Työturvallisuusmateriaali

Arviointi Työn suunnittelun, ruokaohjeen, hävikin laskemisen, vilja sekä puhtaanapidon osalta suoritetaan teoriakoe. Salaatin, kiisselin ja kastikkeiden osalta työkoe opetuskeittiöllä, jossa myös arvioidaan oikeiden työvälineiden käyttö sekä jätteiden lajittelu. Oppimisen arviointi kokonaisuuden jälkeen arviointikeskustelussa, suoritusmerkintä, lisäksi numeraalisesti (1-3). Osaamisen arviointi myöhemmin Aamiaisen - näytössä.

1.1.3 Kahvilatoiminnot

Laajuus	(2ov)
Tavoitteet	<p>Opiskelija osaa palvella asiakkaita itsenäisesti. Hän osaa pitää huolen myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä. opiskelija osaa toimia ohjeen mukaan tuotteiden esille laiton, tarjoilun, asiakaspalvelun, myynnin ja rahastuksen tehtävissä.</p> <p>Opiskelija osaa huolehtia ja kunnostaa asiakastiloja itsenäisesti käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä.</p> <p>Opiskelija tuntee ja osaa käyttää työssään eri maksuvälineitä. Opiskelija osaa käyttää myynnin rekisteröimiseen kassaa tai kassajärjestelmää.</p>
Keskeinen sisältö	<p>Kahvilan tuotteet Kahvilan asiakastilat Kahvilan myynti</p>
Toteutustapa	<p>Luokkahuoneopetus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asiakaspalvelu • Myynnin rekisteröiminen • Maksuvälineet <p>Kahvila</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tuotteet • Asiakastiloista huolehtiminen • Myynnin rekisteröiminen • Maksuvälineet
Opetusmateriaali	<p>Kokkiprokkis- oppikirja (s. 315-320) Muu materiaali maksuvälineistä</p>
Arviointi	<p>Oppimisen arviointi arvioidaan kokonaisuuden jälkeen arviointikeskustelussa. Suoritusmerkintä, lisäksi numeraalisesti (1-3). Osaamisen arviointi arvioidaan Kahvilan- näytössä.</p>

1.1.4 Ammattikeittiötyöskentelyn perusteet

Laajuus	(6 ov)
Tavoitteet	<p>Opiskelija osaa noudattaa työaikoja ja tulee työvuoroon pukeutuneen tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan.</p> <p>Opiskelija osaa suurentaa ja pienentää ruokaohjeita sopivalle määrälle ja hän tietää ammattikeittiössä käytettävät ruoanvalmistusastiat. Opiskelija on perehtynyt ruoanvalmistuksessa yleisesti käytettäviin mausteisiin ja niiden käyttöön.</p> <p>Opiskelija osaa toimia astiahuollon eri vaiheissa ja ylläpitää siisteyttä ja järjestystä työskentelyn aikana. Hän osaa koota, purkaa ja puhdistaa astianpesukoneen.</p> <p>Opiskelija osaa käyttää koneita ja laitteita turvallisesti, huolellisesti ja taloudellisesti. Hän osaa huolehtia koneiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta ja puhdistaa ne ohjeen mukaan.</p>
Keskeinen sisältö	<p>Työvuorossa toimiminen: työajat, pukeutuminen, tiimityöskentely</p> <p>Reseptiikka, ohjeen suurentaminen ja pienentäminen</p> <p>Mausteet ja maustaminen</p> <p>Ammattikeittiön siivousohjelma</p> <p>Astiahuolto</p> <p>Työturvallisuus</p>
Toteutustapa	<p>Luokkahuoneopetus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mausteet ja maustaminen • Gn-astiat • Reseptiikka • Ruokaohjeen suurentaminen ja pienentäminen • Raaka-aineiden painohävikit <p>Suurkeittiöllä:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuorossa toimiminen • Astiahuolto • Maustaminen • Gn-astiat • Ammattikeittiön siivousohjelma

Opetusmateriaali	Kokkiprokkis-oppikirja(s. 98,185-193, 297-302, 337-360) Metoksen opas astiahuoltoon Työturvallisuuden perusteet majoitus-, ravitsemis- ja talousalan perustutkinnoissa materiaali
Arviointi	Työvuorossa toimimisen, maustamisen, reseptiikan, astiahuollon sekä työturvallisuuden osalta teoriakoe. Oppiminen arvioidaan kokonaisuuden jälkeen arviointikeskustelussa. Suoritusmerkintä, lisäksi numeraalisesti (1-3). Osaamisen arviointi on astianhuollon näytössä.

1.1.5 Aamiaisruokien valmistus

Laajuus	(4 ov)
Tavoitteet	<p>Opiskelija on perehtynyt suomalaisiin ravitsemussuosituksiin ja tavallisempiin erityisruokavalioihin.</p> <p>Opiskelija osaa valmistaa ohjeen mukaan erilaisista raaka-aineista aamiaisruokia soveltuvia ruoanvalmistusmenetelmiä käyttäen.</p> <p>Opiskelija tuntee ruoanvalmistuksessa käytettäviä raaka-aineita(viljat, kananmuna) ja tuotteita ja arvioi niiden laatua.</p>
Keskeinen sisältö	<p>Terveellinen ravinto ja ravintoaineet</p> <p>Raaka-ainetuntemus</p> <p>Aamiaisen suunnittelu ja toteutus</p>
Toteutustapa	<p>Luokkahuoneopetus:</p> <ul style="list-style-type: none"> Suomalaiset ravitsemussuositukset • Ruokaympyrä, -kolmio ja lautasmalli • Eri aamiaistyyppit • Aamiaisen suunnittelu <p>Opetuskeittiö:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raaka-aineet: kananmuna... • Leipominen • Aamiaisen toteutus
Opetusmateriaali	<p>Kokkiprokkis- oppikirja (51-60, 121-136, 260-266)</p> <p>Scanegg- oppimateriaali kananmunasta</p>
Arviointi	<p>Teoriakoe. Oppimisen arviointi kokonaisuuden edetessä arviointikeskustelussa, suoritusmerkintä, lisäksi numeraalinen arviointi(1-3). Osaamisen arviointi Aamiaisen valmistaminen – näytössä. (mahd. parinäyttö)</p>

1.2 LOUNASRUOKIEN VALMISTUS 20 OV

Yleistavoitteet ja kuvaus

Opiskelijalla on valmiudet toimia hotelli, -ravintola - ja catering-alan toimipaikoissa työyhteisön jäsenenä, osallistuen toimipaikan liikeidean ja toiminta-ajatuksen mukaiseen asiakaspalveluun.

Hän osaa vastaanottaa, varastoida ja säilyttää elintarvikkeita oikein. Hän osaa käsitellä ja käyttää ruoanvalmistuksessa eri jalostusasteella olevia elintarvikkeita.

Opiskelija osaa valmistella ja valmistaa toimipaikassa tarjottavia lounasruokia sekä leivonnaisia perusruokaohjeiden ja – valmistusmenetelmien mukaan. Hän osaa laittaa ruokalajit esille tarkoituksenmukaisesti. Hän osaa suurentaa ja pienentää ruokaohjeita sekä hän tietää ruokalistan suunnittelun periaatteet.

Hän osaa siistiä ja järjestää asiakas- ja työtiloja sekä ajoittaa päivittäiset työtehtävänsä oikein.

Opiskelija noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.

Toimintakokonaisuudet

Peruslounasruoat	4 ov
Elintarvikkeiden varastointi	2 ov
Erialaisten lounasaterioiden valmistus	6 ov
Ruokien ja juomien tarjoilu	6 ov
Puhtaanapito	2 ov

Arvioinnin toteutus

Tutkinnon osan oppimista arvioidaan toimintakokonaisuuksien lopulla arviointikeskusteluissa. Tutkinnon osan osaamista arvioidaan kolmella osanäytöllä, jotka annetaan seuraavista toimintakokonaisuuksista: Elintarvikkeiden varastointi, Erialaisten lounasaterioiden valmistus sekä Ruokien ja juomien tarjoilu. Näyttöjä varten on laadittu erilliset toteutussuunnitelmat. Näytöistä annetaan arvosanat asteikolla 1- 3.

Tutkinnon osan arviointikriteerit

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuorossa toimiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja ulkoinen olemus on huoliteltu
	noudattaa työaikoja	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista
	suunnittelee työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan ohjattuna	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien perusteella ohjeen mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen, tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien perusteella omatoimisesti
Lounasruokien valmistaminen ja esille laittaminen	vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita ohjattuna	vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita ohjeen mukaan	vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita omatoimisesti
	valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä lounasruokaa ohjattuna	valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä lounasruokaa ohjeen mukaan	valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä lounasruokaa omatoimisesti toimipaikan ruokaohjeiden mukaan
	laittaa ohjatusti lounasruokia esille	laittaa ohjeiden mukaan lounasruokia esille ja huolehtii niiden riittävydestä	laittaa lounasruokia esille omatoimisesti ja viimeistellysti sekä huolehtii niiden riittävydestä
	kokoaa opastettuna ravitsemissuosituksen mukaisia malliannoksia	kokoaa ohjeen mukaan ravitsemissuosituksen mukaisia malliannoksia	kokoaa itsenäisesti voimassa olevien ravitsemissuosituksen mukaisia malliannoksia
	palvelee asiakkaita ystävällisesti yrityksen tai toimipaikan palvelumallin mukaisesti, mutta tarvitsee välillä opastusta	palvelee asiakkaita ystävällisesti yrityksen tai toimipaikan palvelumallin mukaisesti	palvelee asiakkaita ystävällisesti ja asiakaslähtöisesti yrityksen tai toimipaikan palvelumallin mukaisesti

Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen	siistii ja järjestää työympäristön toisen apuna	siistii ja järjestää työympäristön ohjeen mukaan	siistii ja järjestää työympäristön huolellisesti muun toiminnan lomassa
	tekee astiahuollon tehtävät ohjattuna ja lajittelee jätteet.	tekee astiahuollon tehtävät ja lajittelee jätteet.	tekee astiahuollon tehtävät omatoimisesti, tarvittaessa muun työn lomassa ja lajittelee jätteet.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Raaka-aineiden käsitleminen	tunnistaa toimipaikan tavallisia raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti	tunnistaa toimipaikassa käytettäviä raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti	tunnistaa toimipaikassa käytettävät raaka-aineet ja arvioi niiden tuoreuden ja laadun aistinvaraisesti sekä ilmoittaa poikkeamista
	valitsee, esikäsittelee ja käyttää ohjattuna lounasruokien raaka-aineita hävikkiä välttämällä	valitsee, esikäsittelee ja käyttää ohjeen mukaan lounasruokien raaka-aineita hävikkiä välttämällä	valitsee itsenäisesti lounasruokien raaka-aineita ja esikäsittelee ja valmistaa niistä maukkaita ruokannoksia hävikkiä välttämällä
Ruoanvalmistus- ja leivontavälineiden, laitteiden ja menetelmien käyttö	käyttää ohjattuna lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne	käyttää ohjeen mukaan lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne	käyttää omatoimisesti lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne
	valmistaa ohjattuna lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa	valmistaa ohjeen mukaan lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa	valmistaa omatoimisesti lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa

	ajoittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä ohjatusti	ajoittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä ohjeiden mukaan ja pysyy aikataulussa	ajoittaa ja jaksottaa työtänsä työtehtäviensä järjestyksen itsenäisesti toimien työryhmän jäsenenä ja pysyen aikataulussa
	valmistaa ohjattuna tavallisia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia	valmistaa ohjeen mukaan tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia	valmistaa omatoimisesti ja vastuullisesti tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia
	säilyttää ohjatusti raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa	säilyttää ohjeen mukaan raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa	säilyttää omatoimisesti raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa
	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä.	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä, ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle.	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä
			huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta ja ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukainen toiminta	perehtyy ohjattuna oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään opastettuna sen keskeisiä tuotteita ja palveluja	on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään sen keskeisiä tuotteita ja palveluja	on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään sen keskeiset tuotteet ja palvelut sekä yhteistyökumppaneita
Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta	toimii opastettuna laatuvaatimusten mukaisesti	perehtyy työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja toimii ohjeen mukaan	perehtyy työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja noudattaa niitä vastuullisesti

Raaka-aineiden ja ruokalajien tunteminen	on perehtynyt ruokalajeihin ja raaka-aineisiin siten, että pystyy kertomaan opastettuna yrityksen tai toimipaikan ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä	on perehtynyt ruokalajeihin sekä raaka-aineisiin siten, että pystyy kertomaan ohjeen mukaan yrityksen tai toimipaikan ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä	on perehtynyt ruokalajeihin sekä raaka-aineisiin siten, että pystyy kertomaan monipuolisesti yrityksen tai toimipaikan ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä
Ravitsemussuositusten noudattaminen	on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen peruseriaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan opastettuna maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa	on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen peruseriaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan ohjeen mukaan maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa	on perehtynyt terveelliseen ravitsemuksen peruseriaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan ruokaohjeen mukaan itsenäisesti maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa
Erytysruokavalioiden valmistaminen	on perehtynyt opastettuna kasvis- ja erityisruokavaliioihin sekä tulkitsee ohjattuna tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan toisen apuna tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia	on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavaliioihin sekä tulkitsee tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan ohjeen mukaan tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia	on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavaliioihin sekä tulkitsee tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan itsenäisesti ohjeen mukaan tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia
Ruokaohjeiden muuntaminen	suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita ohjattuna käyttäen alan reseptiohjelmiä	suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita ohjeiden mukaan käyttäen alan reseptiohjelmiä	tietää asiakasryhmäkohtaisen annoskoon sekä suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita itsenäisesti käyttäen alan reseptiohjelmiä
Ruokalistan suunnittelu	on perehtynyt ruokalistan suunnittelun periaatteisiin siten, että pystyy esittelemään ohjattuna, millaisista ruokalajeista yrityksen tai toimipaikan lounaslista koostuu ja osallistuu tarvittaessa ruokalistan suunnitteluun ohjatusti.	tietää ruokalistan suunnittelun periaatteita ja suunnittelee tarvittaessa lounaan ruokalistan ohjeen mukaan.	tietää ruokalistan suunnittelun periaatteet ja suunnittelee tarvittaessa lounaan ruokalistan itsenäisesti.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	työskentelee työryhmän jäsenenä toisen apuna	työskentelee työryhmän jäsenenä	työskentelee itsenäisenä työryhmän jäsenenä
	tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti	toimii vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän
	työskentelee työryhmän jäsenenä	työskentelee työryhmän jäsenenä	työskentelee työryhmän jäsenenä
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	noudattaa opastettuna yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa vastuullisesti yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Ammattietiikka	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan
	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

1.2.1 Peruslounasruoat

Laajuus	(4 ov)
Tavoitteet	<p>Opiskelija osaa suunnitella ja aikatauluttaa työtehtäviä ohjeen, tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan. Hän osaa käsitellä ja käyttää eri jalostusasteissa olevia elintarvikkeita.</p> <p>Opiskelija osaa valmistaa lounasruokia ja leivonnaisia perusruokaohjeiden ja -valmistusmenetelmien mukaan. Hän tuntee ruokalistan suunnittelun perusteet sekä suurentaa ja pienentää ruokaohjetta tarpeen mukaan. Opiskelija osaa laittaa lounasruokia esille sekä huolehtia niiden riittävydestä. Hän osaa koota ravitsemissuositusten mukaisia annoksia.</p>
Keskeinen sisältö	<p>Ruokaohjeen suurentaminen ja pienentäminen Työtehtävien ajoitus Asiakaspalvelu (tarjoilu) Esillelaitto – annostelu Ravitsemissuositukset Eri jalostusasteet</p>
Toteutustapa	Luokkahuoneopetus:
	<ul style="list-style-type: none">• Ruokaohjeen suurentaminen ja pienentäminen• Eri jalostusasteet• Ruokalistan suunnittelun perusteet
	Opetuskeittiö:
	<ul style="list-style-type: none">• Henkilökunnan lounaan valmistus ja tarjoilu• Esillelaitto – annostelu• Tarjoilu• Asiakastiloista huolehtiminen• Omaevalvonta
Arviointi	Teoriakoe. Harjoitustehtävät opetuskeittiöllä. Oppimisen arviointi kokonaisuuden jälkeen arviointikeskustelussa, suoritusmerkintä, lisäksi numeraalisesti (1-3). Osaamisen arviointi myöhemmin Lounasruokien valmistaminen - näytössä.

2.4 PAIKALLISESTI TARJOTTAVAT TUTKINNON OSAT 10 OV

Yleistavoitteet ja kuvaus

Opiskelija tuntee Hotelli-, ravintola- ja catering-alan toimipaikat sekä liikeideat valtakunnallisesti sekä tietää, mitkä ovat paikalliset alan erityispiirteet. Hän tietää, mitä hänen osaamisalaltaan vaaditaan ja mitkä ovat lähtökohdat alalla työskentelyyn.

Opiskelija osaa asettaa tavoitteet itselleen alalla toimimisessa ja tuntee työkyvyn ylläpitämiseen liittyvät perusteet. (Tyky-passi)

Opiskelijan tulee tuntea oman paikkakuntansa ruokaperinteet sekä tutustuu ja toteuttaa kansainvälisiä ruoka kokonaisuuksia.

Toimintakokonaisuudet

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan lähtökohdat	5 ov
Perinteet meillä ja muualla	5 ov

Arvioinnin toteutus

Tutkinnon osan oppimista arvioidaan toimintakokonaisuuksien lopulla arviointikeskusteluissa. Suoritusmerkintä, sekä lisäksi numeraalisesti (1-3). Tutkinnon osan osaamista arvioidaan Hotelli-, ravintola - ja catering-alan lähtökohdat - kokonaisuuden osalta kirjallisen tehtävän perusteella sekä perinteet meillä ja muualla ryhmätehtävän perusteella.

Tutkinnon osan arviointikriteerit

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiihtävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Itsenäinen työskentely ja ryhmässä toimiminen	arvioi työnsä onnistumista	arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa ja selviytyy uusista ja muuttuvista tilanteista oma-aloitteisesti	arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan ja arvioi sekä kehittää työskentelytapojaan ja työympäristöään
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	ajoittaa ja jaksottaa tehtävänsä ryhmän jäsenenä	ajoittaa ja jaksottaa tehtävänsä ryhmän jäsenenä ohjeiden mukaan ja pysyy aikataulussa	ajoittaa ja jaksottaa tehtävänsä ja itsenäisesti toimien ryhmän jäsenenä ja pysyen aikataulussa
Perinneruokien ja kansainvälisten ruokien valmistus ja esille laitto	esivalmistaa ja valmistaa ohjattuna perinne ja kansainvälisiä ruokia	esivalmistaa ja valmistaa ohjeen mukaan perinne ja kansainvälisiä ruokia	esivalmistaa ja valmistaa omatoimisesti perinne ja kansainvälisiä ruokia
	laittaa ohjatusti ruokalajit tarjolle	laittaa ohjeiden mukaan ruokalajit tarjolle ja huolehtii niiden riittävydestä	laittaa ruokalajit esille omatoimisesti ja viimeistellysti sekä huolehtii niiden riittävydestä
	työskentelee siten, että työn lopputulos on hyväksyttävissä	ottaa huomioon työtehtävän erityisvaatimuksia	ottaa huomioon työpaikan erityisvaatimuksia ja työn lopputulos on tavoitteiden mukainen
	tarvitsee työvaiheiden etenemisessä ajoittaista ohjausta	.	etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti sovittaen työnsä työympäristön muuhun toimintaan

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Tiedonhankinta ja käsittely	hakee, tallentaa ja kopioi työtehtävissä tarvittavia tiedostoja sekä hakee työtehtävissä tarvittavaa tietoa verkkopalveluista	osaa tarkoituksenmukaisesti ja tehokkaasti käsitellä ammatissa tarvittavia tiedostoja sekä verkkohakupalveluita	soveltaa tapaus- ja tilannekohtaisesti ammattialaan liittyviä verkkohakupalveluita ja käyttää niitä aktiivisesti sekä arvioi niiden tietojen luotettavuutta ja soveltuvuutta
Raaka-aineiden käyttö	valitsee ja käyttää perinnejä kansainvälisten ruokien raaka-aineita ja arvioi niiden laatua ohjattuna	valitsee ja käyttää perinnejä kansainvälisten ruokien raaka-aineita ja arvioi niiden laatua huolellisesti	valitsee ja käyttää perinnejä kansainvälisten ruokien raaka-aineita monipuolisesti ja arvioi niiden laatua itsenäisesti
	toimii ohjattuna kannattavasti ja taloudellisesti ottaen huomioon hävikit	toimii kannattavasti ja taloudellisesti ohjeen mukaan ottaen huomioon hävikit	toimii kannattavasti ja taloudellisesti ennakoiden hävikit
Ruoanvalmistusmenetelmien ja välineiden käyttö	käyttää ohjattuna perinneruokien ja kansainvälisten ruokien valmistukseen soveltuvia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä	käyttää ohjeen mukaan perinneruokien ja kansainvälisten ruokien valmistukseen soveltuvia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä	käyttää omatoimisesti perinneruokien ja kansainvälisten ruokien valmistukseen soveltuvia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä
	puhdistaa valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä ohjattuna	puhdistaa valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä ohjeen mukaan	puhdistaa valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä omatoimisesti

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukainen toiminta	on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään opastettuna sen keskeisiä tuotteita ja palveluja	on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään sen keskeisiä tuotteita ja palveluja	on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään sen keskeiset tuotteet ja palvelut sekä yhteistyökumppaneita
Alalla vaadittavat perusvalmiudet	on perehtynyt alan perusvalmiuksiin ja täyttää niistä osan	on perehtynyt alan perusvalmiuksiin ja täyttää niistä suurimman osan	on perehtynyt alan perusvalmiuksiin täyttää ne.
Ruokalajitietouden hyödyntäminen	perehtyy kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että esittelee opastettuna työpaikan ruokalistan – ruokalajien koostumuksen sekä raaka-aineiden alkuperän	perehtyy kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että esittelee työpaikan ruokalistan – ruokalajien koostumuksen sekä raaka-aineiden alkuperän	perehtyy kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että esittelee työpaikan ruokalistan – ruokalajien koostumuksen sekä raaka-aineiden alkuperän

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	suoriutuu tiedonhankinnassa ohjattuna	hankkii tietoa ohjeiden mukaan	toimii oma-aloitteisesti tiedonhankkijana
	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä ja arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja arvioi työnsä onnistumista sekä perustelee arviotaan
	arvioi työnsä onnistumista	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta

Vuorovaikutus ja yhteistyö	työskentelee ryhmän jäsenenä	työskentelee ryhmän jäsenenä	työskentelee itsenäisenä ryhmän jäsenenä
	tekee työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	tekee omatoimisesti työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät	toimii vastuullisesti, yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisön ja ryhmän jäsenenä
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	toimii terveyttä edistävasti sekä ylläpitää työ- ja toimintakykyään muuttuvissa olosuhteissa	toimii terveyttä edistävasti sekä ylläpitää työ- ja toimintakykyään muuttuvissa olosuhteissa	toimii terveyttä edistävasti sekä ylläpitää työ- ja toimintakykyään muuttuvissa olosuhteissa
	noudattaa työstä annettuja turvallisuusohjeita eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden	noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden
	työskentelee pääsääntöisesti ergonomisesti oikein	työskentelee ergonomisesti oikein	käyttää turvallisia, sopivasti kuormittavia ja vaihtelevia työmenetelmiä ottaen huomioon ergonomian
Ammattietiikka	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sitoutuu toimipaikan toimintaan	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan
	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolo- ja turvallisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo- ja turvallisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo- ja turvallisuusohjeita.

2.1.1 Hotelli-, ravintola- ja catering-alan lähtökohdat

Laajuus	(5 ov)
Tavoitteet	<p>Opiskelija tuntee koulutuksen järjestävän oppilaitoksen käytännöt sekä tavat. Hän tuntee oman osaamisalansa opetussuunnitelman ja sen toteutumisen käytännöt. Opiskelija omaa opetussuunnitelman käytännön toteutumisessa vaadittavat atk-aidot: sähköpostin käyttö, tiedon hakeminen, Home- kansion käyttö, Wilma - ohjelman käyttö.</p> <p>Opiskelija tuntee hotelli-, ravintola- ja catering- alan liikeideat. Hän tietää alan ammattinimikkeet sekä ammattitaitovaatimukset ja perusvalmiudet. Opiskelija tuntee alan turvallisuusmääräykset.</p> <p>Opiskelija omaa riittävät yhteistyövalmiudet toimia hotelli-, ravintola- ja catering-alalla. Hänellä on vaadittava hygieniaosaaminen.</p> <p>Opiskelija tuntee ”Aktiivisesti ammattiin”, työkyvyn ylläpitämisen periaatteet.</p>
Keskeinen sisältö	<p>Ryhmäytyminen Oppilaitoksen käytännöt Alalla vaadittavat perusvalmiudet Yhteistyö Hygieniaosaaminen Alan toimipaikat</p>
Toteutustapa	<p>Luokkahuoneopetus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oppilaitoksen käytännöt • Ulkoinen olemus alalla • Ryhmän pelisäännöt • SWOT-analyysi /visio opintojen tavoitteesta • Hygieniaosaaminen <p>ATK-luokkahuoneopetus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oppilaitoksen tunnuksien käyttö • Wilman käyttö • Sähköpostin käyttö • Tiedon haku <p>Tutustumiskäynnit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alan liikeideat • Alan eri toimipaikat • Alan osaamisalat

Opetuskeittiö:

- Raaka-aineisiin tutustuminen
- Hygieniaosaaminen
- Työkyky/ergonomia

Opetusmateriaali

Kokkiprokkis-oppikirja (s. 12-50)

Arviointi

Hygieniatesti. Oppimisen arviointi kokonaisuuden jälkeen arviointikeskustelussa, suoritus merkintä, lisäksi numeraalisesti (1-3).
Osaamisen arviointi: Arvioidaan kirjallisen tehtävän perusteella.

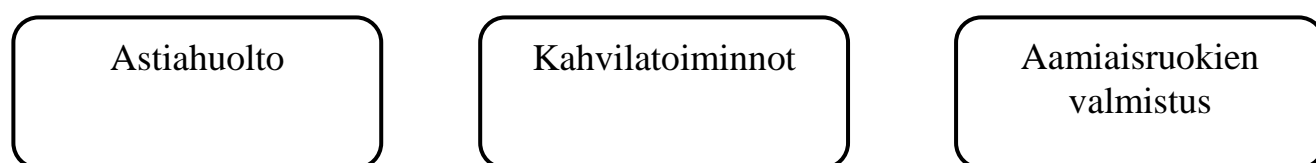
Liite 2: Astiahuollon näyttö

NÄYTTÖSUUNNITELMA

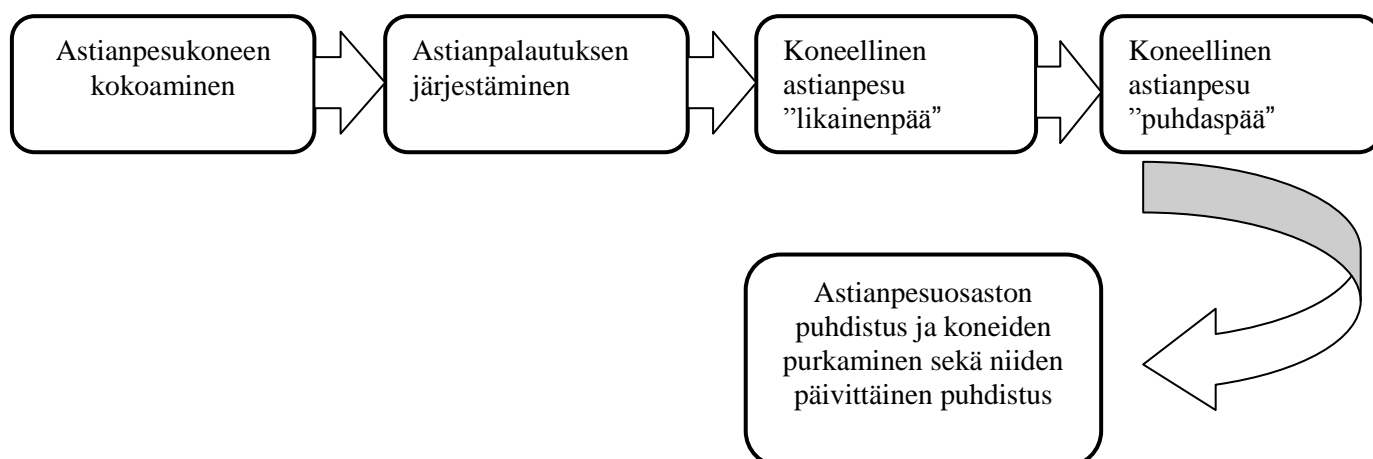
Osanäyttö tutkinnon osasta

MAJOITUS - JA RAVITSEMISPALVELUISSA TOIMIMINEN 20 OV

Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen työelämän toimintakokonaisuudet ovat:



ASTIAHUOLLON NÄYTTÖ



Tämän osanäytön keskeinen osaaminen on hygieniaosaaminen ja puhtaanapidon osaaminen sekä suurkeittiön astiahuollon tehtävissä toimiminen.

ASTIAHUOLLON NÄYTÖSSÄ SUORITETTAVAT TYÖT

Astianpesukoneen kokoaminen

- Opiskelija osaa koota astianpesukoneen oikein
- Pesuaineen ja huuhteluaineen määrän tarkistus
- Koneen täyttö / käynnistys
- Lämpötilojen tarkastus ja kirjaaminen omavalvonta lomakkeelle
- Esipesupaikan järjestäminen ergonomisesti toimivaksi kokonaisuudeksi
- Astianpesupisteen siisteys

Astianpalautuksen järjestäminen

- Tarvittavat korit linjastoon
- Vaihtokorien varaaminen
- Ruoanvalmistusastioille varattavat laskutilat
- Jätteiden lajittelu

Koneellinen astianpesu, likaisten astioiden käsittely

- Korien joustava vaihto
- Esipesun lämpötila max 35°C astetta
- Astioiden monipuolinen syöttö niin, ettei jokin astiatyyppi pääse loppumaan
- Oikeanlainen esipesu ja veden oikea lämpötila
- Järjestelmällinen ja tehokas työskentely

Koneellinen astianpesu, puhtaiden astioiden käsittely

- Kunnan kuivausaika – ei kasata astioita märkinä, eikä viedä astioita märkinä omille paikoilleen
- Puhtaustarkastus kaikille astioille
- Oma henkilökohtainen hygienia oltava kunnossa
- Hygieeninen astioiden käsittely ja sen merkityksen ymmärtäminen

Astianpesuosaston puhdistus ja koneiden purkaminen sekä päivittäinen puhdistus

- Huolellisuus ja järjestelmällisyys puhtaanapitotöissä
- Koneen purkaminen ja osien huolellinen pesu
- Oikeiden puhdistusaineiden, -välineiden ja menetelmien hallinta, astianpesuosaston ja astianpesukoneen päivittäisessä puhdistuksessa

NÄYTTÖYMPÄRISTÖ

Opiskelijan on mahdollista työskennellä työryhmän jäsenenä Hotraca-alan ammattilaisten kanssa. Toimipaikassa on ruokailua, joka tuottaa astiahuoltoon ruokailuastioiden lisäksi ruoanjakelu- ja valmistusastioita.

Toimipaikassa on astianpesukone (yksitankkinen- tai tunnelipesukone) ja astioiden palautuspiste sekä ammattikeittiön puhdistusaineet ja – välineet.

Astiahuollon näyttö on mahdollista suorittaa työelämä- tai oppilaitosnäyttönä.

NÄYTÖN TOTEUTUS

1. Perehdytys

- Opiskelijan kanssa käydään läpi tämä näyttösuunnitelma yksityiskohtaisesti läpi sekä sovitaan yksityiskohdista kirjallisesti
- Läsnä: opiskelija, työelämän edustaja, työryhmän muut jäsenet (näyttö työryhmän jäsenenä) ja opettaja
- Arviointi: kriteeristön selvittäminen opiskelijalle

Näyttökohtaisesti sovitaan ennalta ja kirjataan:

- Näytön kesto: Astianpesuosaston käyttökuntoon saattamisesta, koneen pesuun saakka siten, että näytönantaja työskentelee osaston toimiessa kaikissa työskentelykohteissa
- Tehtävä: astiahuolto-osaston päivittäiset tehtävät kaavion mukaan, mikäli jotain erityistä – se kirjataan
- Arvioijat ja heidän läsnäolonsa: Paikalla on joko työelämäedustaja ja opettaja tai kumpikin.

2. Varsinainen näytön toteutus

Ennen näyttöä

- Ei ennakkotehtäviä

3. Arviointi

- Suoritetaan arviointikeskusteluna, jossa näyttöä arvioivat opiskelija, työelämäedustaja ja opettaja. Arviointi suoritetaan arviointikriteeristöön perustuen. Näytön arvioinnin aloittaa opiskelija itsearviointilla. Näytön arvosanan päättävät opettaja ja työelämän edustaja pääsääntöisesti yhdessä. Arvioinnin perustelut on aina kirjattava.
- Arviointikeskustelu suoritetaan näyttösuorituksen päätyttyä tai ensitilassa.

Opiskelijalta kysyttävät tiedot

Varmistetaan ennen näyttöä, ettei opiskelijalla ole mitään estettä suorittaa näytössä vaadittavaa työtehtävää, esimerkiksi lukihäiriö, allergiat, sairaus, joka voi aiheuttaa vaaratilanteen tms. Mikäli on tarve, varmistetaan myös henkilöllisyys.

Astiahuollon näyttö (osanäyttö Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen 20 ov)

Työprosessin hallinta	<ul style="list-style-type: none"> • Työvuorossa toimiminen • Asiakaspalvelussa toimiminen • Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta
Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	<ul style="list-style-type: none"> • Työvälineiden ja menetelmien hallinta koneiden ja laitteiden puhtaanapito • Asiakas- ja työtilojen sekä koneiden ja laitteiden puhtaanapito
Työn perustana olevan tiedon hallinta	<ul style="list-style-type: none"> • Toimiminen työssä ja työryhmän jäsenenä
Elinikäisen oppimisen avaintaidot	<ul style="list-style-type: none"> • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka

NÄYTÖN ARVIOINTIKRITEERISTÖ

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuorossa toimiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan
	noudattaa työaikoja	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista
	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjattuna	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjeen mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä omatoimisesti toimintaohjeen mukaisesti
	kunnostaa toisen apuna asiakas- ja työtiloja sovitulla tavalla	kunnostaa ohjeen mukaan asiakas- ja työtiloja	kunnostaa itsenäisesti ohjeen mukaan asiakas- ja työtiloja
Asiakaspalvelussa toimiminen	toimii tavanomaisissa palvelutilanteissa ja uskaltaa kommunikoida asiakkaiden kanssa	toimii ystävällisesti palvelutilanteissa	toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelu- tilanteissa
Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta	toimii astiahuollon tehtävissä ja siistii astianhuoltotilat	toimii astiahuollon eri vaiheissa sekä siistii astianhuoltotilat	toimii astiahuollon eri vaiheissa omatoimisesti ja ripeästi sekä ylläpitää siisteyttä ja järjestystä työskentelyn aikana
	lajittelee jätteet ohjeen mukaan	lajittelee jätteet omatoimisesti	lajittelee jätteet omatoimisesti ja huolellisesti
	siistii ja järjestää toisen apuna työtilan	siistii ja järjestää työtilan ohjeen mukaan	siistii ja järjestää omatoimisesti työtilan sekä pitää sen siistinä ja järjestyksessä työskentelyn aikana

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvälineiden ja menetelmien hallinta	käyttää käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti ohjattuna	käyttää käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti ja tarkoituksenmukaisesti	käyttää omatoimisesti käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti, huolellisesti ja taloudellisesti
		ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle	huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta ja ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle
Asiakas- ja työtilojen sekä koneiden ja laitteiden puhtaanapito	puhdistaa ohjattuna koneita ja laitteita	puhdistaa puhdistusohjeiden mukaan koneita ja laitteita	puhdistaa omatoimisesti puhdistusohjeiden mukaan koneita ja laitteita
	kokoaa, purkaa ja puhdistaa opastettuna astianpesukoneen, käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä	kokoaa, purkaa ja puhdistaa astianpesukoneen ohjeen mukaan käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä	kokoaa, purkaa ja puhdistaa astianpesukoneen itsenäisesti käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Toimiminen työssä ja työyhteisössä	on perehtynyt opastettuna työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan.	on perehtynyt ohjeen mukaan työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan.	on perehtynyt omatoimisesti työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	tarvitsee opastusta arvioidessaan omien työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja perustelee arviointiaan sekä muuttaa tarvittaessa työtapaansa
Vuorovaikutus ja yhteistyö	pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä ja pyytää tarvitessaan apua muilta	toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä	toimii yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa ja työyhteisön ja ryhmän jäsenenä
	hakee työhönsä tukea muilta työyhteisön jäseniltä	toimii työssään luontevasti vuorovaikutuksessa työyhteisön jäsenien kanssa	toimii työssään aktiivisena työyhteisön jäsenenä
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa	noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa	noudattaa vastuullisesti annettuja turvallisuusohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa
	ylläpitää ohjattuna toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää aktiivisesti toiminta- ja työkykyä työssään
	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Ammattietiikka	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.

Liite 3: Kahvilatoimintojen näyttö

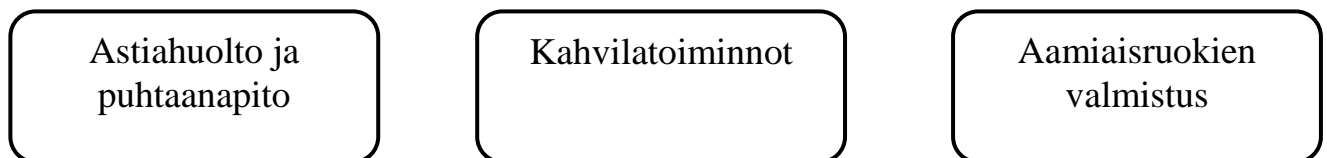
NÄYTTÖSUUNNITELMA

Osanäyttö tutkinnon osasta

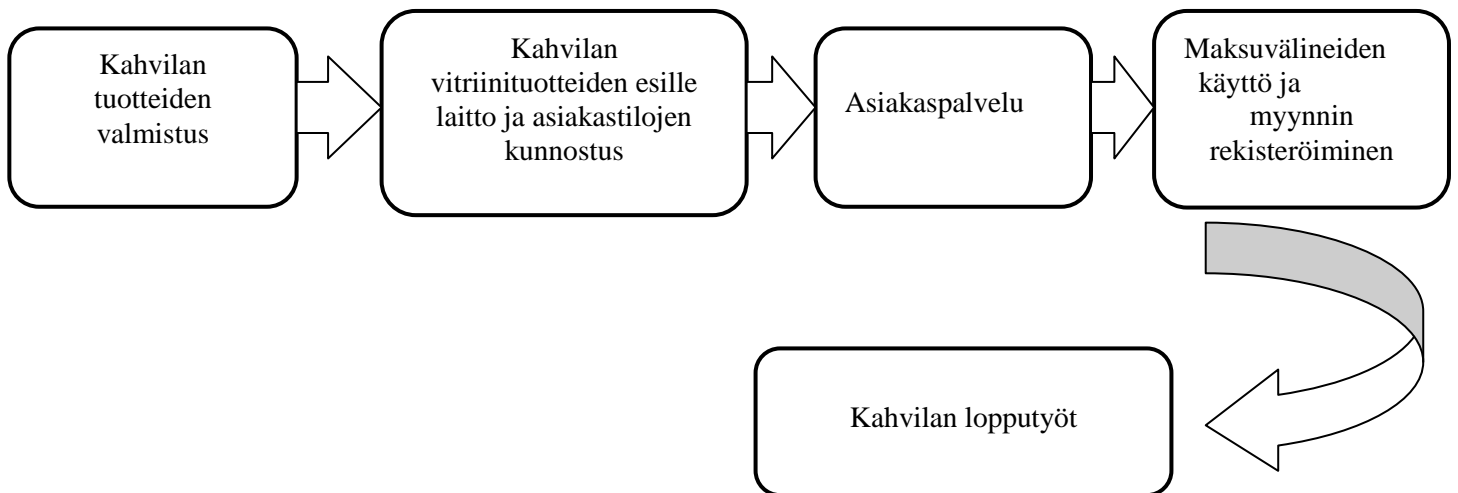
MAJOITUS - JA RAVITSEMISPALVELUISSA TOIMIMINEN

20 OV

Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen työelämän toimintakokonaisuudet ovat:



KAHVILATOIMINTOJEN NÄYTTÖ



Tämän osanäytön keskeinen osaaminen on tuotteiden valmistaminen ja asiakastilojen kunnostaminen sekä asiakaspalvelun hoitaminen ja myynnin rekisteröiminen.

KAHVILAN NÄYTÖSSÄ SUORITETTAVAT TYÖT

Kahvilan tuotteiden valmistus

- Opiskelija tuntee kahvilassa myytävät tuotteet ja osaa valmistaa niitä riittävän määrän
- Opiskelija huolehtii myytävien tuotteiden laadusta
- Opiskelija peilaa erityisruokavaliot kahvilan tuotteisiin

Kahvilan vitriinituotteiden esille laitto ja asiakastilojen kunnostus

- Opiskelija huolehtii ja kunnostaa kahvilan myyntilinjaston, työskentelytilat sekä asiakastilat

Asiakaspalvelu

- Opiskelija toimii kahvilan asiakaspalvelussa omatoimisesti sekä asiakaslähtöisesti

Myynnin rekisteröiminen ja maksuvälineet

- Opiskelija käyttää myynnin rekisteröimiseen kassaa
- Opiskelija ottaa vastaan ja käsittelee eri maksuvälineitä

Kahvilan lopputyöt

- Opiskelija huolehtii keittiö- ja asiakaspalvelutilojen siisteydestä, järjestyksestä ja viihtyvyydestä.
- Opiskelija lajittelee jätteet ja tarvittaessa opastaa asiakkaita jätteiden lajittelussa.
- Opiskelija tekee omavalvonnan edellyttämät lämpötilamittaukset ja niiden kirjaamisen.

NÄYTTÖYMPÄRISTÖ

Toimipaikassa tulee olla mahdollista toimia kahvilan eri tehtävissä. Osa tuotteista valmistetaan itse ja osa tuotteista voi olla puolivalmisteita.

Toimipaikassa on myyntilinjasto, mahdollisuus kahvilatuotteiden valmistukseen ja kassakone. Asiakkaat maksavat ostoksensa rahalla, pankkikortilla, luottokortilla tai muulla hyväksytyllä maksuvälineellä. Näyttöpaikassa opiskelijan tulee saada käyttää kassakonetta, ottaa vastaan maksuja ja tehdä kassatilitykseen liittyvät toimenpiteet.

Toimipaikalla on kirjallinen, elintarvikelain mukainen omavalvontasuunnitelma.

NÄYTÖN TOTEUTUS

1. Perehdytys

- Opiskelijan kanssa käydään läpi tämä näyttösuunnitelma yksityiskohtaisesti läpi sekä sovitaan yksityiskohdista kirjallisesti
- Läsnä: opiskelija, työelämän edustaja ja opettaja
- Arviointi: kriteeristön selvittäminen opiskelijalle

Näyttökohtaisesti sovitaan ennalta ja kirjataan:

- Näytön kesto
- Tehtävä
- Arvioijat ja heidän läsnäolonsa: Paikalla on joko työelämäedustaja tai opettaja tai kumpikin.

2. Varsinainen näytön toteutus:

Ennen näyttöä

- Ei ennakotehtävää
- Opiskelija toimii kahvilassa harjoitusvuoroissa

Näytössä

- Opiskelija on aamulla sovitusti paikalla
- Vaatetus tehtävän mukainen
- Opiskelija suorittaa näytön itsenäisesti

3. Arviointi

- Suoritetaan arviointikeskusteluna, jossa näyttöä arvioivat opiskelija, työelämäedustaja ja opettaja. Arviointi suoritetaan arviointikriteeristöön perustuen. Arvioinnin aloittaa opiskelija itsearvioinnilla. Näytön arvosanan päättävät opettaja ja työelämän edustaja pääsääntöisesti yhdessä. Arvioinnin perustelut on aina kirjattava.
- Arviointikeskustelu suoritetaan näyttösuorituksen päätyttyä tai ensitilassa.

Opiskelijalta kysyttävät tiedot

Varmistetaan ennen näyttöä, ettei opiskelijalla ole mitään estettä suorittaa näytössä vaadittavaa työtehtävää, esimerkiksi lukivaikeus, allergiat, sairaus, joka voi aiheuttaa vaaratilanteen tms. Mikäli on tarve, varmistetaan myös henkilöllisyys.

KAHVILAN NÄYTTÖ (osanäyttö Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen 20 ov)

Työprosessin hallinta	<ul style="list-style-type: none"> • Työvuorossa toimiminen • Asiakaspalvelussa toimiminen • Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta
Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	<ul style="list-style-type: none"> • Asiakaspalvelussa toimiminen • Työvälineiden ja menetelmien hallinta • Asiakas – ja työtilojen sekä koneiden ja laitteiden puhtaanapito • Myynnin rekisteröiminen
Työn perustana olevan tiedon hallinta	<ul style="list-style-type: none"> • Raaka-aineiden tunteminen • Toimiminen työssä ja työyhteisössä
Elinikäisen oppimisen avaintaidot	<ul style="list-style-type: none"> • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka

NÄYTÖN ARVIOINTIKRITEERISTÖ

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuorossa toimiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan
	noudattaa työaikoja	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista
	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjattuna	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjeen mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä omatoimisesti toimintaohjeen mukaisesti
	kunnostaa toisen apuna asiakas- ja työtiloja sovittulla tavalla	kunnostaa ohjeen mukaan asiakas- ja työtiloja	kunnostaa itsenäisesti ohjeen mukaan asiakas- ja työtiloja
Asiakaspalvelussa ja ruoanvalmistuksessa toimiminen	toimii tavanomaisissa palvelutilanteissa ja uskaltaa kommunikoida asiakkaiden kanssa	toimii ystävällisesti palvelutilanteissa	toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelu- tilanteissa
	osallistuu opastettuna esivalmistustöihin ja välttää hävikin syntymistä	osallistuu ohjeiden mukaan esivalmistustöihin ja välttää hävikin syntymistä	osallistuu omatoimisesti esivalmistustöihin ja välttää hävikin syntymistä
	toimii toisen apuna tuotteiden esille laittoon, tarjoiluun, asiakaspalveluun, myyntiin ja rahastukseen liittyvissä tehtävissä	toimii ohjeen mukaan tuotteiden esille laittoon, tarjoiluun, asiakaspalveluun, myyntiin ja rahastukseen liittyvissä tehtävissä	toimii omatoimisesti toimintaohjeen mukaan tuotteiden esille laittoon, tarjoiluun, asiakaspalveluun, myyntiin ja rahastukseen liittyvissä tehtävissä
Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta	pitää huolen toisen apuna myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä	pitää huolen ohjeiden mukaan myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä	pitää huolen omatoimisesti ja vastuullisesti myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä
	lajittelee jätteet ohjatusti	lajittelee jätteet ohjeen mukaan	lajittelee jätteet huolellisesti ohjeen mukaan
	siistii ja järjestää toisen apuna työ- ja asiakastilat	siistii ja järjestää työ- ja asiakastilat ohjeen mukaan.	siistii ja järjestää omatoimisesti työ- ja asiakastiloja sekä pitää ne siistinä ja järjestyksessä työskentelyn aikana.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Asiakaspalvelussa toimiminen	kunnostaa myyntilinjastoa toisen apuna	kunnostaa myyntilinjaston ohjeen mukaan	kunnostaa itsenäisesti toimintaohjeen mukaan myyntilinjaston
	palvelee asiakkaita ohjattuna	palvelee asiakkaita ohjeen mukaan	palvelee asiakkaita itsenäisesti
Työvälineiden ja menetelmien hallinta	käyttää käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimeja sekä menetelmiä turvallisesti ohjattuna	käyttää käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimeja sekä menetelmiä turvallisesti ja tarkoituksenmukaisesti	käyttää omatoimisesti käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimeja sekä menetelmiä turvallisesti huolellisesti ja taloudellisesti
		ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle	huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta
Asiakas- ja työtilojen sekä koneiden ja laitteiden puhtaanapito	puhdistaa ohjattuna koneita ja laitteita	puhdistaa puhdistusohjeiden mukaan koneita ja laitteita	puhdistaa omatoimisesti puhdistusohjeiden mukaan koneita ja laitteita
	puhdistaa tiloja opastettuna käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä	puhdistaa tiloja ohjeen mukaan käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä	puhdistaa tiloja itsenäisesti käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä
Myynnin rekisteröiminen	käyttää myynnin rekisteröinnissä tutussa työtilanteessa kassaa tai kassajärjestelmää opastettuna.	käyttää myynnin rekisteröinnissä kassaa tai kassajärjestelmää ohjeen mukaan.	käyttää myynnin rekisteröinnissä luontevasti ja itsenäisesti kassaa tai kassajärjestelmää.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiihtävä K3
Raaka-aineiden tunteminen	<p>tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä tavallisimpia raaka-aineita tai tuotteita ja arvioi opastettuna niiden laatua ennen käyttöä ja käytön aikana</p> <p>on perehtynyt laktoosirajoitteiseen, gluteenittomaan ja maidottomaan ruokavalioon siten, että pystyy opastettuna luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille</p>	<p>tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä raaka-aineita tai tuotteita ja arvioi niiden laatua aistinvaraisesti</p> <p>on perehtynyt laktoosirajoitteiseen, gluteenittomaan ja maidottomaan ruokavalioon siten, että pystyy ohjeen mukaan luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille</p>	<p>tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä raaka-aineita tai tuotteita, arvioi niiden laatua aistinvaraisesti sekä ilmoittaa oma-aloitteisesti laadun poikkeamista</p> <p>on perehtynyt laktoosirajoitteiseen, gluteenittomaan ja maidottomaan ruokavalioon siten, että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille</p>
Toimiminen työssä ja työyhteisössä	on perehtynyt opastettuna työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan.	on perehtynyt ohjeen mukaan työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan.	on perehtynyt omatoimisesti työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	tarvitsee opastusta arvioidessaan omien työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja perustelee arviointiaan sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan
Vuorovaikutus ja yhteistyö	pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä ja pyytää tarvitessaan apua muilta	toimii työssään luontevasti vuorovaikutuksessa työyhteisön jäsenien kanssa	toimii yhteistyökykyisesti ja tasa-arvoisesti erilaisten ihmisten kanssa ja työyhteisön ja ryhmän jäsenenä
	hakee työhönsä tukea muilta työyhteisön jäseniltä	toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä	toimii työssään aktiivisena työyhteisön jäsenenä
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa ohjattuna annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa	noudattaa ohjattuna annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa	noudattaa vastuullisesti annettuja turvallisuusohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa
	ylläpitää ohjattuna toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään
	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Ammattietiikka	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

Liite 4: Aamiaisruokien valmistuksen näyttö

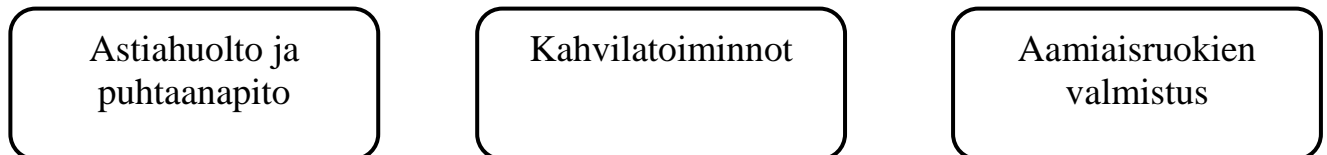
NÄYTTÖSUUNNITELMA

Osanäyttö tutkinnon osasta

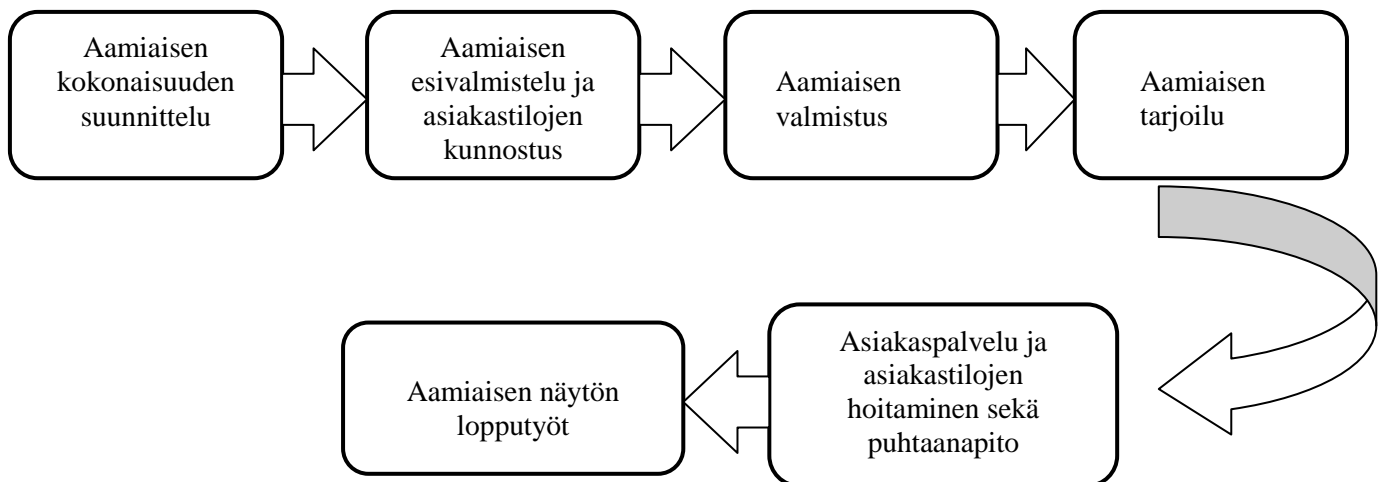
MAJOITUS - JA RAVITSEMISPALVELUISSA TOIMIMINEN

20 OV

Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen työelämän toimintakokonaisuudet ovat:



AAMIAISRUOKIEN VALMISTUKSEN NÄYTTÖ



Tämän osanäytön keskeinen osaaminen on aamiaisen suunnittelu, toteutus ja esille laitto sekä asiakaspalvelutilanteen hoitaminen työryhmän jäsenenä.

AAMIAISEN NÄYTÖSSÄ SUORITETTAVAT TYÖT

Aamiaisen kokonaisuuden suunnittelu

- Opiskelija tekee kirjallisen suunnitelman ravitsemussuositusten pohjalta aamiaisen kokonaisuudesta, annettujen pääraaka-aineiden mukaan (annoskoot, raaka-aineet, lisäkkeet)
- Selvittää ja toteuttaa tarvittavat ja tavallisemmat erikoisruokavaliot
- Opiskelija muuntaa ruokaohjeet tarvittavalle asiakasmäärälle
- Opiskelija tekee esivalmistus- ja toteutuspäivästä työnjakosuunnitelman sekä ajoitus suunnitelman
- Opiskelija suunnittelee aamiaisen katteet, koristeet, kutsut tai tiedotuksen

Aamiaisen esivalmistelu ja asiakastilojen kunnostus

- Opiskelija tekee suunnitelman pohjalta tarvittavat esivalmistustyöt
- Opiskelija kunnostaa asiakastilan

Aamiaisen valmistus

- Opiskelija valmistaa aamiaisruokia erilaisista raaka-aineista
- Opiskelija osaa käyttää erilaisia ruoanvalmistusmenetelmiä
- Opiskelija osaa huomioida hävikin määrän aamiaisruokia valmistaessa
- Opiskelija laittaa tuotteet tarjolle tarkoituksenmukaisesti, huomioiden tilanteen luonteen
- Opiskelija noudattaa suunnittelemaansa ajoitusta ja toimii sen mukaisesti

Aamiaisen tarjoilu

- Opiskelija huolehtii tarjottavien tuotteiden, astioiden ja välineiden riittävydestä palvelutilanteen aikana
- Opiskelija täydentää ja puhdistaa toimipaikan tarjoilupöytää/ linjastoa
- Opiskelija palvelee asiakkaita noudattaen hyvän palvelun periaatteita ja vastaa asiakkaan yksilöllisiä tarpeita koskeviin kysymyksiin (esim. erityisruokavaliot asiakkaat)
- Opiskelija vastaa tarjolla olevia tuotteita koskeviin kysymyksiin

Asiakaspalvelu ja asiakastilojen hoitaminen sekä puhtaanapito

- Opiskelija huolehtii aamiaispöydän tai linjaston puhtaanapidosta
- Opiskelija huolehtii tarvittavasta astiahuollosta, astianpalautuspisteen toimivuudesta ja siisteydestä aamiaisen aikana.

Aamiaisen näytön lopputyöt

- Opiskelija sopii raaka-aineiden ja aamiaisruokien jatko käytöstä
- Opiskelija huolehtii keittiö- ja asiakaspalvelutilojen siisteydestä ja järjestyksestä
- Omavalvontasuunnitelman käyttö ja dokumentoinnin merkitys työssä
- Oikeiden puhdistusaineiden, -välineiden ja menetelmien hallinta

NÄYTTÖYMPÄRISTÖ

Toimipaikassa tulee olla mahdollista työskennellä työryhmän jäsenenä ja vastata aamiaisruokien valmistuksesta.

Osa tuotteista valmistetaan itse ja osa tuotteista voi olla puolivalmisteita.

Hotelli- ravintola ja catering-alan toimipaikassa on aamiaistarjoilua itsepalvelulinjastossa tai aamiaispöydässä.

Toimipaikalla on kirjallinen, elintarvikelain mukainen omavalvontasuunnitelma.

NÄYTÖN TOTEUTUS

1. Perehdytys

- Opiskelijan kanssa käydään läpi tämä näyttösuunnitelma yksityiskohtaisesti sekä sovitaan yksityiskohdista kirjallisesti
- Läsnä: opiskelija, työelämän edustaja, työryhmän muut jäsenet (näyttö työryhmän jäsenenä) ja opettaja
- Arviointi: kriteeristön selvittäminen opiskelijalle esimerkkien ja kysymysten avulla

Näyttökohtaisesti sovitaan ennalta ja kirjataan:

- Näytön kesto
- Tehtävä
- Arvioijat ja heidän läsnäolonsa: Paikalla on joko työelämäedustaja tai opettaja tai kumpikin.

2. Varsinainen näytön toteutus

Ennen näyttöä

- Opiskelija tekee opettajalle kirjallisen näyttösuunnitelman
- Opiskelija tekee aamiaiseen liittyvät esivalmistustyöt perehdytyksessä sovitun aikataulun mukaisesti

Näytössä

- Opiskelija on aamulla sovitusti paikalla ja näyttöaineisto mukana
- Vaatetus tehtävän mukainen
- Näytön antaja toimii ajoituksen ja suunnitelmansa mukaisesti, jolloin jokainen varmistuu toisten töistä ja joustava yhteistyö mahdollistuu
- Kesto on työpaikan mukainen ja on jo tarkentunut perehdytyksessä
- Opiskelija suorittaa näytön työryhmän jäsenenä

3. Arviointi

- Suoritetaan arviointikeskusteluna, jossa näyttöä arvioivat opiskelija, työelämäedustaja ja opettaja. Arviointi suoritetaan arviointikriteeristöön perustuen. Arvioinnin aloittaa opiskelija itsearviointilla. Näytön arvosanan päättävät opettaja.
- Arvioinnin perustelut on aina kirjattava.
- Arviointikeskustelu suoritetaan näyttösuorituksen päätyttyä tai ensitilassa.

Opiskelijalta kysyttävät tiedot

Varmistetaan ennen näyttöä, ettei opiskelijalla ole mitään estettä suorittaa näytössä vaadittavaa työtehtävää, esimerkiksi lukivaikeus, allergiat, sairaus, joka voi aiheuttaa vaaratilanteen tms. Mikäli on tarve, varmistetaan myös henkilöllisyys.

AAMIAISRUOKIEN VALMISTUKSEN NÄYTTÖ (osanäyttö Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen 20 ov)

Työprosessin hallinta	<ul style="list-style-type: none"> • Työvuorossa toimiminen • Asiakaspalvelussa ja ruoanvalmistuksessa toimiminen • Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta
Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	<ul style="list-style-type: none"> • Aamiairuokien valmistaminen ja asiakaspalvelussa toimiminen • Työvälineiden ja menetelmien hallinta • Asiakas – ja työtilojen sekä koneiden ja laitteiden puhtaanapito
Työn perustana olevan tiedon hallinta	<ul style="list-style-type: none"> • Raaka-aineiden tunteminen • Toimiminen työssä ja työyhteisössä
Elinikäisen oppimisen avaintaidot	<ul style="list-style-type: none"> • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka

NÄYTÖN ARVIOINTIKRITEERISTÖ

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuorossa toimiminen	tulee työvuoroon pu- keutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta	tulee työvuoroon pu- keutuneena tehtävän vaati- malla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta	tulee työvuoroon pu- keutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta
	noudattaa työaikoja	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poik- keamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poik- keamista
	suunnittelee ja aika- tauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjattuna	suunnittelee ja aikatau- luttaa työvuoronsa tehtäviä ohjeen mukaan	suunnittelee ja aikatau- luttaa työvuoronsa teh- täviä omatoimisesti toimintaohjeen mukaisesti
	kunnostaa toisen apuna asiakas- ja työtiloja sovitulla tavalla asiak- kaiden käyttöön	kunnostaa ohjeen mukaan asiakas- ja työtiloja asiakkaiden käyttöön	kunnostaa itsenäisesti ohjeen mukaan asiakas- ja työtiloja asiakkaiden käyttöön
Asiakaspalvelussa ja ruoanvalmistuksessa toimiminen	toimii tavanomaisissa palvelutilanteissa ja uskaltaa kommunikoida asiakkaiden kanssa	toimii ystävällisesti pal- velutilanteissa	toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelu- tilanteissa
	osallistuu opastettuna esivalmistustöihin ja aamiaisruokien val- mistamiseen välttämällä hävikin syntymistä	osallistuu ohjeiden mu- kaan esivalmistustöihin ja aamiaisruokien valmis- tamiseen, välttämällä hävikin syntymistä	osallistuu omatoimisesti esivalmistustöihin ja aamiaisruokien valmis- tamiseen, välttämällä hävikin syntymistä
	toimii toisen apuna tuotteiden esille laittoon, tarjoiluun ja asia- kaspalveluun liittyvissä tehtävissä	toimii ohjeen mukaan tuotteiden esille laittoon, tarjoiluun ja asiakaspal- veluun liittyvissä tehtä- vissä	toimii omatoimisesti toimintaohjeen mukaan tuotteiden esille laittoon, tarjoiluun ja asiakaspal- veluun liittyvissä tehtä- vissä
Laadukas ja kestä- vän kehityksen mu- kainen toiminta	pitää huolen toisen apuna myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä	pitää huolen ohjeiden mukaan myytävien tuot- teiden laadusta ja riittä- vydestä	pitää huolen omatoimi- sesti ja vastuullisesti myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä
	lajittelee jätteet ohjeen mukaan	lajittelee jätteet omatoimi- sesti	lajittelee jätteet omatoi- misesti ja huolellisesti
	siistii ja järjestää toisen apuna työ- ja asiakastiloja.	siistii ja järjestää työ- ja asiakastilat ohjeen mu- kaan.	siistii ja järjestää oma- toimisesti työ- ja asia- kastiloja sekä pitää ne siistinä ja järjestyksessä työskentelyn aikana.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Aamiaisruokien valmistaminen ja asiakaspalvelussa toimiminen	valmistaa toisen apuna erilaisista raaka-aineista aamiaisruokia sekä niihin soveltuvia ruoanvalmistus-menelmiä käyttäen	valmistaa ohjeen mukaan erilaisista raaka-aineista aamiaisruokia sekä niihin soveltuvia ruoanvalmistus-menelmiä käyttäen	valmistaa itsenäisesti ohjeen mukaan erilaisista raaka-aineista aamiaisruokia sekä niihin soveltuvia ruoanvalmistus-menelmiä käyttäen
	palvelee asiakkaita ohjattuna	palvelee asiakkaita ohjeen mukaan	palvelee asiakkaita itsenäisesti
Työvälineiden ja menetelmien hallinta	käyttää käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti ohjattuna	käyttää käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti ja tarkoituksenmukaisesti	käyttää omatoimisesti käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti, huolellisesti ja taloudellisesti
		ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle	huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta
Asiakas- ja työtilojen sekä koneiden ja laitteiden puhtaanapito	puhdistaa opastettuna koneita ja laitteita	puhdistaa puhdistusohjeiden mukaan koneita ja laitteita	puhdistaa omatoimisesti puhdistusohjeiden mukaan koneita ja laitteita
	puhdistaa asiakastiloja opastettuna käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä	puhdistaa asiakastiloja ohjeen mukaan käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä	puhdistaa asiakastiloja itsenäisesti käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä
Myynnin rekisteröiminen	käyttää myynnin rekisteröinnissä tutussa työtilanteessa kassaa tai kassajärjestelmää opastettuna.	käyttää myynnin rekisteröinnissä kassaa tai kassajärjestelmää ohjeen mukaan.	käyttää myynnin rekisteröinnissä luontevasti ja itsenäisesti kassaa tai kassajärjestelmää.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Raaka-aineiden tunteminen	tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä tavallisimpia raaka-aineita tai tuotteita ja arvioi opastettuna niiden laatua ennen käyttöä ja käytön aikana	tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä raaka-aineita tai tuotteita ja arvioi niiden laatua aistinvaraisesti	tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä raaka-aineita tai tuotteita, arvioi niiden laatua aistinvaraisesti sekä ilmoittaa oma-aloitteisesti laadun poikkeamista
	on perehtynyt erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, gluteeniton) siten, että pystyy opastettuna luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille	on perehtynyt erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, gluteeniton) siten, että pystyy ohjeen mukaan luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille	on perehtynyt erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, gluteeniton) siten, että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille
Toimiminen työssä ja työyhteisössä	on perehtynyt opastettuna työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan.	on perehtynyt ohjeen mukaan työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan.	on perehtynyt omatoimisesti työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiihtävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	tarvitsee opastusta arvioidessaan omien työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja perustelee arviointiaan sekä muuttaa tarvittaessa työtapaansa
Vuorovaikutus ja yhteistyö	pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä ja pyytää tarvitessaan apua muilta	toimii työssään luontevasti vuorovaikutuksessa työyhteisön jäsenien kanssa	toimii yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa ja työyhteisön ja ryhmän jäsenenä
	hakee työhönsä tukea muilta työyhteisön jäseniltä	toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä	toimii työssään aktiivisena työyhteisön jäsenenä
Terveys turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa	noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa	noudattaa vastuullisesti annettuja turvallisuusohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa
	ylläpitää ohjattuna toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää aktiivisesti toiminta- ja työkykyä työssään
	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Ammattietiikka	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.