

**Ravintola- ja cateringalan
perustutkinto, voimassa
1.8.2024 alkaen**

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, voimassa 1.8.2024 alkaen

Ravintola- ja cateringalan perustutkinnon laajuus on 180 osaamispistettä. Tutkinto muodostuu ammatillisista tutkinnon osista, joiden laajuus on 145 osaamispistettä sekä yhteisistä tutkinnon osista, joiden laajuus on 35 osaamispistettä. Ammatillisista tutkinnon osista 85 osaamispistettä on pakollisia tutkinnon osia ja valinnaisia tutkinnon osia on 60 osaamispistettä.

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto sisältää kaksi osaamisalaa:

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

Ravintola- ja cateringalan perustutkinnon suorittanut osaa toimia ravitsemisalan ruoanvalmistuksen tai asiakaspalvelun suunnittelu-, toteutus- ja myyntitehtävissä. Alan työtehtävät ovat monipuolisia, vaihtelevia ja kiinnostavia. Alan työpaikkoina voivat olla mm. eri liikeideoilla toimivat ravintolat, henkilöstöravintolat, pubit, yökerhot, kahvilat sekä juhlapalvelu- ja matkailuyritykset.

Ravintola- ja cateringalan perustutkintoa voi opiskella oppilaitoksemme Kuopion toimipisteessä Savilahdessa, osoitteessa Hehkukatu 1.

Opiskelijan suorituspolku suunnitellaan yksilöllisesti opiskelijan aiempi osaaminen ja opiskeluvalmiudet huomioiden. Keskimäärin koko tutkinnon suorittaminen kestää kolme vuotta. Mikäli opiskelijalla on jo aiemmin hankittua osaamista, voi tutkinnon suorittaa keskimäärin puolessatoista-kahdessa vuodessa. Eri tutkinnon osia on mahdollista suorittaa hankkimalla osaamista oppilaitoksella, työelämässä ja digitaalisissa oppimisympäristöissä. Tämä toteutus suunnitelma sisältää tutkinnon osa -kohtaiset toteutusvaihtoehdot. Työelämässä tapahtuva osaamisen hankkiminen on mahdollista myös kansainvälisessä vaihdossa ulkomailla.

Nimi	Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, voimassa 1.8.2024 alkaen
Perusteen nimi	Ravintola- ja catering-alan perustutkinto
Päätösnumero	15/20.12.2024
Hyväksyjä	Esa Juvonen
Päätöspäivämäärä	20.12.2024
Voimaantulopäivämäärä	20.12.2024
Pdf luotu	20.12.2024

SISÄLTÖ

1. Opiskelupolut.	1
1.1. À la carte tarjoilija.	1
1.2. À la carte kokki.	1
1.3. Baaritarjoilija.	2
1.4. Lounaskokki.	3
2. Tutkinnon osat.	5
2.1. Ravitsemispalveluissa toimiminen (107255).	5
2.2. Ravintolan asiakaspalvelu ja myynti (107250).	8
2.3. Annosruokien ja juomien tarjoilu (107258).	12
2.4. Lounasruokien valmistus (107260).	17
2.5. Annosruokien valmistus (107259).	22
2.6. À la carte- ruoanvalmistus (107262).	26
2.7. À la carte- tarjoilu (107246).	30
2.8. 3D- tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (107256).	34
2.9. Juomien myynti ja tarjoilu (107254).	37
2.10. Kahvilapalvelut (107253).	41
2.11. Katu- ja pikaruokapalvelut (107257).	45
2.12. Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (107263).	49
2.13. Palvelukeittiön toiminnot (107247).	53
2.14. Ruoka- tai juomatuotteiden tuotteistaminen (107248).	57
2.15. Suurkeittiön ruokatuotanto (107252).	61
2.16. Tilaus- ja juhlatarjoilu (107261).	65
2.17. Tilaus- ja juhlaruokien valmistus (107264).	69
2.18. Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen (107249).	73
2.19. Huippuosaajana toimiminen (106730).	77
2.20. Ilmastovastuullinen toiminta (106735).	81
2.21. Kansainvälisessä työympäristössä toimiminen (106734).	84
2.22. Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen (106731).	87
2.23. Yritystoiminnan suunnittelu (106732).	90
2.24. Yrityksessä toimiminen (106733).	93
2.25. Paikallisesti tarjottava tutkinnonosa: Aktiivinen toimija yhteiskunnassa ja työelämässä (106736).	96
2.26. Paikallisesti tarjottava tutkinnonosa: Monikulttuurisessa työyhteisössä toimiminen (106737).	99
2.27. Paikallisesti tarjottava tutkinnon osa: Vastuullinen gastronomia (1053).	102

2.28. Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen (106728).	105
2.29. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen (106727).	107
2.30. Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen (106729).	110

1. Opiskelupolut

1.1. À la carte tarjoilija

Onko haaveenasi työskennellä asiakaspalvelu- ja myyntitehtävissä tasokkaassa ruokaravintolassa viinien ja herkullisten ruoka-annosten parissa? Jos on, niin tämä on sinun valintasi.

À la carte tarjoilija

Ammatilliset tutkinnon osat 145 osp
Pakolliset tutkinnon osat 20 osp
Ravitsemispalveluissa toimiminen (107255) 20 osp
Asiakaspalvelun osaamisala (1797) 65 osp
Ravintolan asiakaspalvelu ja myynti (107250) 25 osp
Annosruokien ja juomien tarjoilu (107258) 40 osp
Valinnaiset tutkinnon osat 60 osp
À la carte- tarjoilu (107246) 30 osp
Juomien myynti ja tarjoilu (107254) 25 osp
Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen (106731) 5 osp
Yhteiset tutkinnon osat 35 osp
Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen (106727) 11 osp
Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen (106728) 6 osp
Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen (106729) 9 osp
Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet 9 osp
<i>Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet ovat tutkinnon perusteissa määrättyjä tai koulutuksen järjestäjän päättämiä muita valinnaisia osaamistavoitteita, jotka tukevat kyseisen tutkinnon osan ja sen osa-alueiden tutkinnon perusteissa määrättyjä tavoitteita. Valinnaisiin osaamistavoitteisiin voidaan sisällyttää myös opiskelijan aiemmin hankkimaa osaamista, joka tukee kyseisen tutkinnon osan ja sen osa-alueiden tutkinnon perusteissa määrättyjä osaamistavoitteita</i>

1.2. À la carte kokki

Oletko innokas luomaan asiakkaille hurmaavia makuelämyksiä tasokkaassa ruokaravintolassa? Haluatko hallita gastronomian salaisuudet? Tartu tilaisuuteen.

À la carte kokki

Ammatilliset tutkinnon osat 145 osp
Pakolliset tutkinnon osat 20 osp
Ravitsemispalveluissa toimiminen (107255) 20 osp
Ruokapalvelun osaamisala (1798) 65 osp
Lounasruokien valmistus (107260) 40 osp
Annosruokien valmistus (107259) 25 osp
Valinnaiset tutkinnon osat 60 osp
À la carte- ruoanvalmistus (107262) 30 osp
Tilaus- ja juhlaruokien valmistus (107264) 25 osp
Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen (106731) 5 osp
Yhteiset tutkinnon osat 35 osp
Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen (106727) 11 osp
Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen (106728) 6 osp
Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen (106729) 9 osp
Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet 9 osp
<i>Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet ovat tutkinnon perusteissa määrättyjä tai koulutuksen järjestäjän päättämiä muita valinnaisia osaamistavoitteita, jotka tukevat kyseisen tutkinnon osan ja sen osa-alueiden tutkinnon perusteissa määrättyjä tavoitteita. Valinnaisiin osaamistavoitteisiin voidaan sisällyttää myös opiskelijan aiemmin hankkimaa osaamista, joka tukee kyseisen tutkinnon osan ja sen osa-alueiden tutkinnon perusteissa määrättyjä osaamistavoitteita</i>

1.3. Baaritarjoilija

Houkuttaako asiakaspalvelutyö iltaravintolassa tai yökerhossa? Haluatko tarjota asiakkaille elämyksiä juomien ja juomasekoitusten parissa? Tule mukaan nuorekkaaseen ja trendikkääseen ravintolakulttuuriin!

Baaritarjoilija

Ammatilliset tutkinnon osat 145 osp
Pakolliset tutkinnon osat 20 osp
Ravitsemispalveluissa toimiminen (107255) 20 osp
Asiakaspalvelun osaamisala (1797) 65 osp
Ravintolan asiakaspalvelu ja myynti (107250) 25 osp
Annosruokien ja juomien tarjoilu (107258) 40 osp
Valinnaiset tutkinnon osat 60 osp
Juomien myynti ja tarjoilu (107254) 25 osp
Kahvilapalvelut (107253) 15 osp
Ruoka- tai juomatuotteiden tuotteistaminen (107248) 15 osp
Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen (106731) 5 osp
Yhteiset tutkinnon osat 35 osp
Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen (106727) 11 osp
Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen (106728) 6 osp
Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen (106729) 9 osp
Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet 9 osp
<i>Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet ovat tutkinnon perusteissa määrättyjä tai koulutuksen järjestäjän päättämiä muita valinnaisia osaamistavoitteita, jotka tukevat kyseisen tutkinnon osan ja sen osa-alueiden tutkinnon perusteissa määrättyjä tavoitteita. Valinnaisiin osaamistavoitteisiin voidaan sisällyttää myös opiskelijan aiemmin hankkimaa osaamista, joka tukee kyseisen tutkinnon osan ja sen osa-alueiden tutkinnon perusteissa määrättyjä osaamistavoitteita</i>

1.4. Lounaskokki

Haluatko suunnata ruoanvalmistusosaamistasi lounasruokailuun esimerkiksi henkilöstöravintoloissa tai muissa lounasravintoloissa? Onko toiveesi työskennellä pääsääntöisesti arkisin päiväsaikaan? Valitse tämä tie.

Lounaskokki

Ammatilliset tutkinnon osat 145 osp
Pakolliset tutkinnon osat 20 osp
Ravitsemispalveluissa toimiminen (107255) 20 osp
Ruokapalvelun osaamisala (1798) 65 osp
Lounasruokien valmistus (107260) 40 osp
Annosruokien valmistus (107259) 25 osp
Valinnaiset tutkinnon osat 60 osp
À la carte- ruoanvalmistus (107262) 30 osp
Kahvilapalvelut (107253) 15 osp
Suurkeittiön ruokatuotanto (107252) 25 osp
Yhteiset tutkinnon osat 35 osp
Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen (106727) 11 osp
Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen (106728) 6 osp
Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen (106729) 9 osp
Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet 9 osp
<i>Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet ovat tutkinnon perusteissa määrättyjä tai koulutuksen järjestäjän päättämiä muita valinnaisia osaamistavoitteita, jotka tukevat kyseisen tutkinnon osan ja sen osa-alueiden tutkinnon perusteissa määrättyjä tavoitteita. Valinnaisiin osaamistavoitteisiin voidaan sisällyttää myös opiskelijan aiemmin hankkimaa osaamista, joka tukee kyseisen tutkinnon osan ja sen osa-alueiden tutkinnon perusteissa määrättyjä osaamistavoitteita</i>

2. Tutkinnon osat

2.1. Ravitsemispalveluissa toimiminen (107255)

Ravitsemispalveluissa toimiminen on kaikille ravintola- ja cateringalan perustutkintoa suorittaville opiskelijoille pakollinen tutkinnon osa.

Tässä tutkinnon osassa perehdytään ravitsemisalan yrityksen erilaisiin asiakaspalvelun ja ruoanvalmistuksen työtehtäviin. Keskeistä on myös hygienia- ja omavalvontaosaaminen, myynnin rekisteröiminen, toimialan tunteminen ja sosiaalisen median kanavien käyttäminen elinkeinossa.



Kokki ja tarjoilija noutopöytää hoitamassa

Tutkinnon osan teemat:

- Opintoihin ja ammattialaan perehtyminen
- Hygieniaosaaminen
- Palvelutyössä toimiminen
- Keittiön työtehtävissä toimiminen

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen

Opiskelija

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

- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Työpisteen kuntoon laittaminen ja tuotteiden valmistaminen myyntiä varten

Opiskelija

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

Asiakaspalvelussa toimiminen

Opiskelija

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

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

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

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työn ohjeiden mukaisestitoimii yhteistyökykyisestitarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeitahyödyntää työssä tarvittavaa perustietoamuuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisestitoimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisestitarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeitahyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisestimuuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisestitoimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissaselviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteistahyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisestiarvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none">suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisestitoimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissaselviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapojasoveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellustiarvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none">suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijattoimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissasoveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisestiesittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteitaarvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseenymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

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

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygienia-passitestin hyväksytysti.

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

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

Toteutukset

Toteutus oppilaitoksessa, verkko-opintoina ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä tutkinnon osa on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille pakollinen tutkinnon osa ja se suoritetaan opintopolun alussa.

Tässä toteutusmuodossa opiskelija hankkii osaamista oppilaitoksen oppimisympäristöissä, digitaalisissa oppimisympäristöissä sekä työelämässä.

Osaamisen hankkiminen oppilaitoksessa tapahtuu pääosin lähiopetuksena, oppimistehtävillä ja käytännön harjoituksilla kampuksen ravintoloissa. Työelämässä osaamista hankitaan toimimalla yksittäisissä työtehtävissä työryhmän jäsenenä ravitsemisalan yrityksen asiakaspalvelu- ja ruoanvalmistustehtävissä. Tutkinnon osa on mahdollista suorittaa joko koulutus- tai oppisopimuksella.

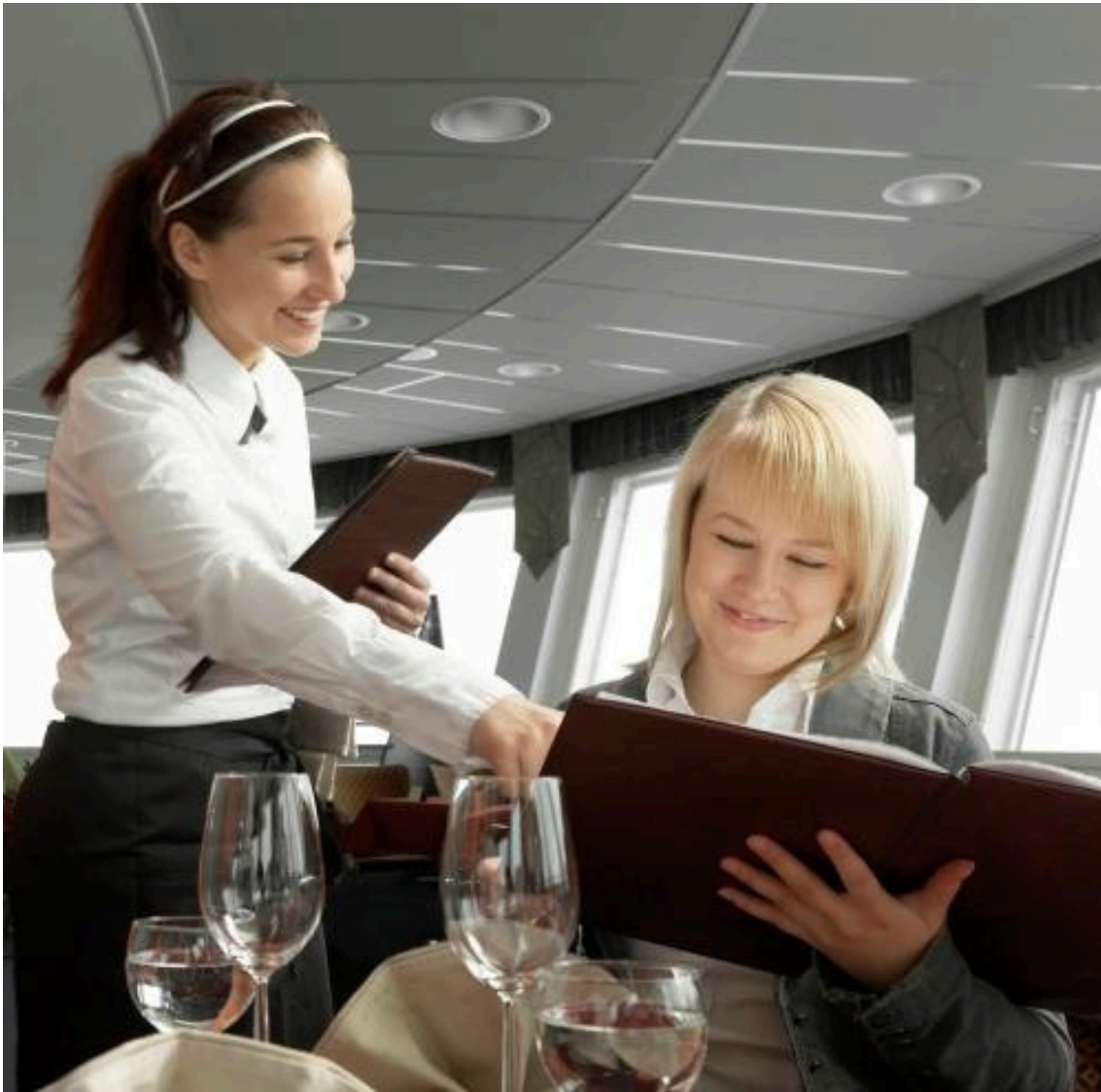
Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

2.2. Ravintolan asiakaspalvelu ja myynti (107250)

Ravintolan asiakaspalvelu ja myynti on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon asiakaspalvelun osaamisalan opiskelijoille pakollinen tutkinnon osa.

Tässä tutkinnon osassa hankitaan osaamista ravitsemisalan yrityksen asiakaspalvelu- ja anniskelutehtävissä toimimiseen. Keskeistä osaamista on myös asiakas- ja työtilojen kunnostaminen liikeidean mukaisesti, toimipaikan tuotteiden ja palvelujen myynti ja laskuttaminen sekä eri kielitaustaisten asiakkaiden palveleminen. Tässä tutkinnon osassa opiskelijat suorittavat myös anniskelupassin.



Tarjoilija suosittelemassa tuotteita asiakkaalle

Tutkinnon osan teemat:

- Asiakaspalvelu ja myyntityö ravintolassa
- Ruoka- ja juomatuotteet
- Anniskelutehtävissä toimiminen

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen

Opiskelija

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

Asiakaspalvelussa toimiminen ja ruokien ja juomien myynti

Opiskelija

- huomioi tarjoilussa työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä liikeidean mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- toimii aukioloaikojen sekä ennakkotilausten ja varausten mukaisessa aikataulussa
- on perehtynyt ruoka- ja juomatuotteisiin ja erityisruokavaliioihin niin, että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä tuotteet sopivat heille
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- esittelee, myy ja tarjoilee ruoka- ja juomavalikoiman tuotteita
- hoitaa linjaston tai noutopöydän ruokatarjoilua tai tarjoilee ruokia pöytiin
- siistii ja järjestää asiakastiloja koko työvuoron ajan
- huolehtii myytävien tai tarjoiltavien tuotteiden laadusta ja riittävydestä
- käyttää juomatarjoilussa valikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, - tapoja ja -välineitä
- käyttää maksujärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita käytössä olevilla maksutavoilla
- tekee vuorossa vastuullaan olevat työt ja auttaa muita
- tunnistaa roolinsa työyhteisön jäsenenä ja toimii yhteistyössä työntekijöiden kanssa
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja
- on perehtynyt ravintolan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työlainsäädäntöä, ravintolan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Anniskelutehtävissä toimiminen

Opiskelija

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

Asiakkaiden viihtyvyydestä ja palvelukokemuksesta huolehtiminen

Opiskelija

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

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

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

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työn ohjeiden mukaisestitoimii yhteistyökykyisestitarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeitahyödyntää työssä tarvittavaa perustietoamuuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisestitoimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisestitarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeitahyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisestimuuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisestitoimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissaselviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteistahyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisestiarvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none">suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisestitoimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissaselviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapojasoveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellustiarvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none">suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijattoimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissasoveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisestiesittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteitaarvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseenymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

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

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

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

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

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

Toteutukset

Toteutus oppilaitoksessa, verkko-opintoina ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä tutkinnon osa on ravintola- ja cateringalan asiakaspalvelun osaamisalan opiskelijoille pakollinen tutkinnon osa ja se suoritetaan opintopolun alkuvaiheessa tyypillisesti ensimmäisenä opiskeluvuotena.

Tässä toteutusmuodossa opiskelija hankkii osaamista oppilaitoksen oppimisympäristöissä, digitaalisissa oppimisympäristöissä sekä työelämässä.

Osaamisen hankkiminen oppilaitoksessa tapahtuu pääosin lähiopetuksena, verkossa suoritettavilla oppimistehtävillä ja käytännön harjoituksilla tarjoilu- ja baarityöluokissa.

Lähiopetusjakson jälkeen opiskelija siirtyy työpaikalla järjestettävälle koulutusjaksolle. Työelämässä osaamista hankitaan ravintola- ja cateringalan asiakaspalvelu- ja anniskelutehtävissä toimien. Tutkinnon osa on mahdollista suorittaa joko koulutus- tai oppisopimuksella.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

2.3. Annosruokien ja juomien tarjoilu (107258)

Annosruokien ja juomien tarjoilu on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon asiakaspalvelun osaamisalan opiskelijoille toinen pakollinen tutkinnon osa.

Tässä tutkinnon osassa hankitaan osaamista ruokaravintolan myynti-, tarjoilu- ja anniskelutehtävissä toimimiseen. Keskeistä osaamista on myös ruokaravintolan asiakastilojen kattaminen liikeidean mukaisesti, toimipaikan ruoka- ja juomatuotteiden myynti, suosittelu ja tarjoilu sekä eri kielitaustalla tulevien asiakkaiden palveleminen.



Ruoka-annosten lautastarjoilua

Tutkinnon osan teemat:

- Ruoka- ja juomatuotteiden esittely, myynti ja tarjoilu
- Asiakaspalveluprosessi
- Anniskelutehtävissä toimiminen

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen

Opiskelija

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

Ruokien ja juomien esittely, myynti ja tarjoilu asiakkaille

Opiskelija

- huomioi tarjoilussa työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta
- toimii tarjoiluprosessin mukaisesti
- palvelee asiakkaita liikeidean mukaisesti
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- suosittelee erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille heille soveltuvia ruoka- ja juomatuotteita
- esittelee asiakkaille ruokia ja niihin sopivia juomia sekä kertoo tuotteiden alkuperästä ja raaka-aineista
- on perehtynyt gastronomiseen perussanastoon siten, että tulkitsee ruokalistan termejä asiakkaille
- suosittelee, myy, ottaa tilauksia ja tarjoilee annosruokia ja juomia asiakkaille
- käyttää tarjoilussa ruokalajeihin, juomiin ja tarjoilutapaan soveltuvia välineitä
- tarjoilee lautasannoksia
- käyttää tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä
- noudattaa tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria
- toimii ajankäytön ja muut resurssit huomioiden ja myyntiä edistäen
- auttaa muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti
- tunnistaa roolinsa työyhteisön jäsenenä ja toimii yhteistyössä työntekijöiden kanssa
- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työlainsäädäntöä, ravintolan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Anniskelutehtävissä toimiminen

Opiskelija

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

Asiakaspalveluprosessista huolehtiminen

Opiskelija

- ottaa asiakkaita vastaan palvelumallin mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- käyttää tarjotinta ja erilaisia tarjoilutekniikoita
- tietää yleisimmät pöytämuodot ja liinoittaa ne tarvittaessa

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

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

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

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti• tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti• tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti• arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti• arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti• esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita• arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen• ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

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

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

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

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

Toteutukset

Toteutus oppilaitoksessa, verkko-opintoina ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä tutkinnon osa on ravintola- ja cateringalan asiakaspalvelun osaamisalan opiskelijoille pakollinen tutkinnon osa ja se suoritetaan tyypillisesti toisena opiskeluvuotena.

Tässä toteutusmuodossa opiskelija hankkii osaamista oppilaitoksen oppimisympäristöissä, moodle-oppimisympäristössä sekä työelämässä.

Osaamisen hankkiminen oppilaitoksessa tapahtuu pääosin lähiopetuksena, verkossa suoritettavilla oppimistehtävillä ja käytännön harjoituksilla tarjoilu- ja viinibaariluokissa sekä erilaisina teemallisina projekteina, jotka toteutetaan oppilaitoksen tilausravintolassa.

Oppilaitoksen lähiopetusjakson jälkeen opiskelija siirtyy hankkimaan osaamista työpaikalla. Työelämässä osaamista hankitaan ruokaravintolan asiakaspalvelu- ja anniskelutehtävissä toimien. Tutkinnon osa on mahdollista suorittaa joko koulutus- tai oppisopimuksella.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

2.4. Lounasruokien valmistus (107260)

Lounasruokien valmistus on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon ruokapalvelun osaamisalan opiskelijoille ensimmäinen pakollinen tutkinnon osa.

Tässä tutkinnon osassa hankitaan osaamista ravintolan tai suurkeittiön ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä. Keskeistä osaamista ovat raaka-aineiden ja muiden tuotteiden vastaanottaminen ja käsittely sekä lounasruokien valmistus ja esille laittaminen omavalvontaa toteuttaen.



Lounasruokien valmistusta

Tutkinnon osan teemat:

- Raaka-aineiden vastaanotto, varastointi ja käsittely
- Vastuullinen ruokalista- ja ateriasuunnittelu
- Lounasruokien ja leivontatuotteiden valmistaminen

-Asiakaspalvelu lounasravintolassa

Ammattitaitovaatimukset

Raaka-aineiden vastaanotto, varastointi ja käsittely

Opiskelija

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

Lounasruokien ja leivontatuotteiden valmistaminen

Opiskelija

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

Asiakaspalvelussa toimiminen

Opiskelija

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

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

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

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työn ohjeiden mukaisestitoimii yhteistyökykyisestitarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeitahyödyntää työssä tarvittavaa perustietoamuuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisestitoimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisestitarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeitahyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisestimuuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisestitoimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissaselviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteistahyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisestiarvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none">suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisestitoimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissaselviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapojasoveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellustiarvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none">suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijattoimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissasoveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisestiesittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteitaarvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseenymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

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

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

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

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

Toteutukset

Toteutus oppilaitoksessa, verkko-opintoina ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä tutkinnon osa on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon ruokapalvelun osaamisalan opiskelijoille ensimmäinen pakollinen tutkinnon osa ja sen suorittaminen aloitetaan tyypillisesti ensimmäisenä opiskeluvuotena.

Tässä toteutusmuodossa opiskelija hankkii osaamista oppilaitoksen oppimisympäristöissä, verkko-oppimisympäristössä sekä työelämässä.

Osaamisen hankkiminen oppilaitoksessa tapahtuu pääosin lähiopetuksena, verkossa suoritettavilla oppimistehtävillä, käytännön harjoituksilla opetuskeittiössä ja oppilaitoksen lounasravintoloissa sekä myös työpaikalla tapahtuvana opettajan ohjaamana työskentelynä.

Oppilaitoksen lähiopetusjakson jälkeen opiskelija siirtyy työpaikalla järjestettävälle koulutusjaksolle. Työelämässä osaamista hankitaan ravintolan tai suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä toimien. Tutkinnon osa on mahdollista suorittaa joko koulutus- tai oppisopimuksella.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

2.5. Annosruokien valmistus (107259)

Annosruokien valmistus on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon ruokapalvelun osaamisalan opiskelijoille toinen pakollinen tutkinnon osa.

Tässä tutkinnon osassa hankitaan osaamista ruokaravintolan tai henkilöstöravintolan ruoanvalmistustehtävissä tai suurkeittiön edustusruoanvalmistuksessa. Keskeistä osaamista on esivalmistella, valmistaa ja laittaa esille asiakkaiden tilaamat ruoka-annokset omavalvontasuunnitelmaa noudattaen.



Annosruokien valmistusta

Tutkinnon osan teemat:

- Vastuullinen ja kannattava toiminta
- Ruoka-annoksien valmistus
- Liikeidean mukainen asiakaspalvelu ja viestintä

Ammattitaitovaatimukset

Päivittäisten työtehtävien suunnittelu

Opiskelija

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

Ruoka-annoksien valmistaminen

Opiskelija

- huomioi omassa työskentelyssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- tunnistaa ja käyttää raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua
- esivalmistaa ja valmistaa eri menetelmillä komponentteja annoksiin tai menukokonaisuuksiin hävikkiä välttämällä
- valmistaa annosruokia annoskorttien tai ohjeiden mukaan huomioiden tuotteiden maun, värin, rakenteen, muodon ja annoskoon
- laittaa annosruoat esille sovitulla tarjoilutavalla
- muuntaa annoksista asiakkaiden tarpeiden mukaisia erityisruokavalioannoksia
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- seuraa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa, ylijäämäruoan jäädyttämisessä ja varastoinnissa
- käyttää ja puhdistaa annosruokien valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- auttaa muita työntekijöitä tarpeen mukaan
- tunnistaa roolinsa työyhteisön jäsenenä ja toimii yhteistyössä työntekijöiden kanssa
- pakkaa tarvittaessa ruokatuotteita ulosmyyntiin työpaikan ohjeen mukaan
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Asiakaspalvelussa toimiminen

Opiskelija

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

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä koko työvuoron ajan
- huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden puhdistuksesta ja toimivuudesta sekä ilmoittaa puutteista eteenpäin
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- tiedottaa mahdollisista muutoksista ja tarpeista muille työntekijöille

- tekee vuoronvaihtoon tai seuraavaan työvuoroon liittyvät esivalmistelutehtävät työpaikan ohjeen mukaan
- tiedottaa työtilanteen seuraavaan työvuoroon tulevalle työntekijälle.

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none"> • toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none"> • toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none"> • toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

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

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

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

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

Toteutukset

Toteutus oppilaitoksessa ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä tutkinnon osa on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon ruokapalvelun osaamisalan opiskelijoille toinen pakollinen tutkinnon osa ja se suoritetaan tyypillisesti toisena opiskeluvuotena.

Tässä toteutusmuodossa opiskelija hankkii osaamista oppilaitoksen oppimisympäristöissä sekä työelämässä.

Osaamisen hankkiminen oppilaitoksessa tapahtuu pääosin lähiopetuksena ja käytännön harjoituksilla opetuskeittiössä sekä erilaisina teemoina, jotka toteutetaan oppilaitoksen tilausravintolassa.

Lähiopetusjakson jälkeen opiskelija siirtyy työpaikalla järjestettävälle koulutusjaksolle. Työelämässä osaamista hankitaan ruokaravintolan tai henkilöstöravintolan ruoanvalmistustehtävissä toimien. Tutkinnon osa on mahdollista suorittaa joko koulutus- tai oppisopimuksella.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

2.6. À la carte- ruoanvalmistus (107262)

À la carte ruoanvalmistus on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa.

Tässä tutkinnon osassa hankitaan osaamista à la carte -ruokaravintolan ruoanvalmistuksen työtehtävissä. Keskeistä osaamista on esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille ruokalistan mukaisia à la carte -annoksia (alku-, pää- ja jälkiruokia sekä ateriakokonaisuuksia) annoskorttia käyttäen ja gastronomian periaatteita hyödyntäen.



À la carte ruoka-annoksen viimeistely

Tutkinnon osan teemat:

- Työtehtävien suunnittelu
- À la carte ruokien esivalmistus ja valmistus
- Asiakaspalvelu à la carte ravintolassa

Ammattitaitovaatimukset

Päivittäisten työtehtävien suunnittelu

Opiskelija

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

À la carte- ruokien esivalmistus ja valmistus

Opiskelija

- suunnittelee vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa työtilanteissa toimimaan joustavasti
- on perehtynyt sesonkien mukaisiin raaka-aineisiin ja hyödyntää niitä
- on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin ruokakulttuureihin ja hyödyntää niitä työssään
- tunnistaa, valitsee ja käsittelee à la carte- ruokalistan annosten raaka-aineita
- tietää gastronomisia ruokalajeja ja käyttää gastronomista sanastoa
- esivalmistaa ja valmistaa eri menetelmillä komponentteja annoksiin tai menukokonaisuuksiin hävikkiä välttämällä
- valmistaa samanaikaisesti à la carte- ravintolan ruoka-annoksia annoskorttien tai ravintolan ohjeiden mukaan asiakkaiden tilausten mukaisessa järjestyksessä

- muuntaa annoksista asiakkaiden tarpeiden mukaisia erityisruokavalioannoksia
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- toimii yhteistyössä muun henkilöstön kanssa
- huomioi työssään työvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden toimintatapoja
- käyttää ja puhdistaa à la carte- ruokien valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- pakkaa tarvittaessa myyntituotteita ravintolan ohjeen mukaan
- noudattaa työlainsäädäntöä, ravintolan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Asiakaspalvelussa toimiminen

Opiskelija

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

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

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

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti• tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti• tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti• arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti• arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti• esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita• arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen• ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla monipuolisissa à la carte- ruokaravintolan ruoanvalmistustehtävissä yhteistyössä muun henkilöstön kanssa.

Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille ruokalistan mukaisia à la carte-annoksia (alku-, pää- ja jälkiruokia sekä ateriakokonaisuuksia) annoskorttia käyttäen ja gastronomian periaatteita hyödyntäen.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

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

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

Toteutukset

Toteutus oppilaitoksessa ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä on ravintola- ja cateringalan opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa ja se suoritetaan tyypillisesti kolmantena opiskeluvuotena.

Tässä toteutusmuodossa opiskelija hankkii osaamista oppilaitoksen oppimisympäristöissä sekä työelämässä. Osaamisen hankkiminen oppilaitoksessa tapahtuu pääosin lähiopetuksena opetuskeittiössä sekä erilaisina teemoina, jotka toteutetaan oppilaitoksen tilausravintolassa.

Lähiopetusjakson jälkeen opiskelija siirtyy työpaikalla järjestettävälle koulutusjaksolle. Työelämässä osaamista hankitaan à la carte -ruokaravintolan ruoanvalmistustehtävissä toimien. Tutkinnon osa on mahdollista suorittaa joko koulutus- tai oppisopimuksella.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

2.7. À la carte- tarjoilu (107246)

À la carte tarjoilu on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa.

Tässä tutkinnon osassa hankitaan osaamista à la carte ruokaravintolan asiakaspalvelu- ja tarjoilutehtävissä toimimiseen. Keskeistä osaamista ovat ateriakokonaisuuksien ja juomavaihtoehtojen esittely, myynti ja tarjoilu eri tarjoilutapoja käyttäen niin yksittäisille asiakkaille kuin seurueillekin.



À la carte annosten tarjoilua

Tutkinnon osan teemat:

- Ruokien ja juomien suosittelu
- À la carte ruokien ja juomien tarjoilu
- Anniskelutehtävissä toimiminen

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen

Opiskelija

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

Ruokien ja juomien esittely, suosittelu ja myynti

Opiskelija

- huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä palvelumallin mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- on perehtynyt myytäviin tuotteisiin ja suosituksiin
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- esittelee, suosittelee ja myy ruoka- ja juomatuotteita
- suosittelee luotettavasti erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille heille soveltuvia ruoka- ja juomatuotteita

- on perehtynyt juomatuotteiden käyttösuosituksiin, valmistusmenetelmiin ja tarjoilutapoihin
- kertoo asiakkaille ruokaravintolan ruoka- ja juomatuotteista ja niiden alkuperästä
- on perehtynyt ruokaravintolan kansallisiin ja kansainvälisiin tuotteisiin, ruoka- ja juomatrendeihin ja kausituotteisiin
- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- päivittää tarvittaessa ja kommentoi sosiaalisessa mediassa tapahtuvaa viestintää
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden toimintatapoja
- on perehtynyt gastronomiaan ja tulkitsee à la carte- ruokalistan termejä ja ruokalajien nimiä ravintolan liikeidean mukaisesti
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työlainsäädäntöä, ravintolan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

À la carte- ruokien ja juomien tarjoilu

Opiskelija

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

Anniskelutehtävissä toimiminen

Opiskelija

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

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

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

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työn ohjeiden mukaisestitoimii yhteistyökykyisestitarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeitahyödyntää työssä tarvittavaa perustietoamuuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisestitoimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisestitarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeitahyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisestimuuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisestitoimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissaselviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteistahyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisestiarvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none">suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisestitoimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissaselviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapojasoveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellustiarvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none">suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijattoimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissasoveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisestiesittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteitaarvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseenymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

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

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

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

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

Toteutukset

Toteutus oppilaitoksessa ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa ja se suoritetaan tyypillisesti pakollisten tutkinnon osien opintojen jälkeen kolmantena opiskeluvuotena.

Tässä toteutusmuodossa opiskelija hankkii osaamista oppilaitoksen oppimisympäristöissä sekä työelämässä.

Osaamisen hankkiminen oppilaitoksessa tapahtuu pääosin lähiopetuksena, käytännön harjoituksilla tarjoilu-viinibaariluokissa ja opetuskeittiössä sekä erilaisina teemallisina projekteina, jotka toteutetaan oppilaitoksen ruokaravintolassa tai alan työpaikoissa.

Lähiopetusjakson jälkeen opiskelija siirtyy työpaikalla järjestettävälle koulutusjaksolle. Työelämässä osaamista hankitaan työskentelemällä tasokkaan à la carte ruokaravintolan asiakaspalvelu- ja tarjoilutehtävissä. Tutkinnon osa on mahdollista suorittaa joko koulutus- tai oppisopimuksella.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

2.8. 3D- tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (107256)

3D-tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa.

Tässä tutkinnon osassa hankitaan osaamista toimimalla yrityksessä, jossa käytetään 3D-tulostusta. Opiskelija tuotteistaa työryhmässä kohderyhmälle sopivan myyntikelpoisen 3D-tulostetun tuotteen. Hän tulostaa tuotteita tilausten mukaisesti.

Tutkinnon osan teemat:

- Työtehtävien suunnittelu ja aikataulutus
- 3D-tulostuksen käyttöprosessi
- Tuotekehitys ja testaus

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen

Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten mukaan
- tunnistaa, valitsee ja käsittelee 3D-tulostuksen soveltuvia raaka-aineita vaihtelevissa työtilanteissa

- tekee esivalmistustöitä niin, että tuotteet pysyvät määriteltyjen tuotevaatimusten mukaisina
- ymmärtää periaatteet, mitä 3D-tulostuksella pystyy tekemään ja ymmärtää lujuusopin vaatimukset
- valitsee ja piirtää tai lataa oikean aihion
- valitsee oikeanlaisen massan ja tarkistaa sen maun
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja
- tietää tuotteiden hinnan muodostumisen
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Tuotteiden valmistaminen 3D-tulostimella

Opiskelija

- käynnistää tai valmistelee laitteen käyttökuntoon
- valitsee sopivan tulostuspään
- laittaa massan laitteen sisään ja tulostaa tuotteen
- poistaa valmiin tuotteen laitteesta ja säilyttää sen oikeissa olosuhteissa
- puhdistaa ja sammuttaa laitteen ja muut välineet
- tarvittaessa pakkaa tuotteen
- huomioi omassa työskentelyssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Tuotteen kehittäminen

Opiskelija

- testaa työryhmässä uutta tuotetta, arvioi sen toimivuutta ja kiinnostavuutta
- tekee työryhmässä tarvittavat tuotteistamiseen liittyvät korjaavat toimenpiteet
- arvioi suunnittelemansa työprosessin toimivuutta
- toimii kestävän toimintatavan mukaisesti.

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työn ohjeiden mukaisestitoimii yhteistyökykyisestitarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeitahyödyntää työssä tarvittavaa perustietoamuuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisestitoimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisestitarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeitahyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisestimuuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisestitoimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissaselviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteistahyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisestiarvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none">suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisestitoimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissaselviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapojasoveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellustiarvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none">suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijattoimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissasoveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisestiesittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteitaarvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseenymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla yrityksessä, jossa käytetään 3D-tulostusta.

Hän tuotteistaa työryhmässä kohderyhmälle sopivan myyntikelpoisen 3D-tulostetun tuotteen. Hän tulostaa tuotteita tilausten mukaisesti.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

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

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

Toteutukset

Toteutus työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa ja se suoritetaan tyypillisesti pakollisten tutkinnon osien opintojen jälkeen toisena tai kolmantena opiskeluvuotena.

Tässä toteutusmuodossa opiskelija hankkii osaamista työelämässä.

Opiskelija etsii ja valitsee työpaikan, jossa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista voidaan hankkia. Ohjaava opettaja varmistaa työpaikan sopivuuden tutkinnon osan osaamistavoitteiden saavuttamiseen ja auttaa myös opiskelijaa työpaikan hakemisessa.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

2.9. Juomien myynti ja tarjoilu (107254)

Juomien myynti ja tarjoilu on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa.

Tässä tutkinnon osassa hankitaan osaamista työskentelemällä juoma- ja seurusteluravintolan anniskelu- ja tarjoilutehtävissä. Keskeistä osaamista on erilaisten juomien ja juomasekoitusten myynti, valmistus ja tarjoilu yksittäisille asiakkaille ja seurueille. Keskeistä osaamista on myös alkoholijuomien ja anniskeluasioiden hallinta.



Juoman valmistus

Tutkinnon osan teemat:

- Työvuoroon valmistautuminen ja työvuoron päättäminen
- Juomien suositteleminen, myynti ja tarjoilu
- Anniskelutehtävissä toimiminen

Ammattitaitovaatimukset

Työvuoroon valmistautuminen

Opiskelija

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

Juomien suosittelu, myynti ja tarjoilu

Opiskelija

- huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä palvelumallin mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- huolehtii asiakkaiden viihtyisyydestään koko palveluprosessin ajan
- huomioi tarjoilussa työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta
- on perehtynyt ravintolan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- tarvittaessa päivittää ja kommentoi sosiaalisessa mediassa tapahtuvaa viestintää
- on perehtynyt juomatuotteisiin ja erityisruokavalioihin niin, että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä tuotteet sopivat heille
- esittelee, suosittelee, myy ja tarjoilee juomia ja muita tuotteita
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- valmistelelee ja valmistaa juomasekoituksia
- käyttää juomien valmistuksessa ja tarjoilussa käytettäviä välineitä ja laitteita sekä puhdistaa ne työn lomassa
- tarjoilee juomat ja juomasekoitukset oikean lämpöisenä asianmukaisissa laseissa
- käyttää maksujärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita käytössä olevilla maksutavoilla
- ennakoii ja tunnistaa haastavia asiakaspalvelutilanteita sekä pyrkii ratkaisemaan niitä
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen
- noudattaa työlainsäädäntöä, ravintolan ohjeita ja laatuvaatimuksia
- noudattaa vaihtolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja ravintolaan.

Anniskelutehtävissä toimiminen

Opiskelija

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

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

- tekee vuoronvaihdon tehtävät ravintolan ohjeen mukaan
- tilittää myynnin ravintolan ohjeen mukaan
- siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja
- huomioi työssään seuraavan työvuoron varaukset ja tarpeet
- tiedottaa muutoksista muille työntekijöille

- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle.

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none"> • toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none"> • toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none"> • toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

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

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

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

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

Toteutukset

Toteutus oppilaitoksessa, verkko-opintoina ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa ja se suoritetaan tyypillisesti pakollisten tutkinnon osien opintojen jälkeen kolmantena opiskeluvuotena.

Tässä tutkinnon osassa opiskelija hankkii osaamista oppilaitoksen oppimisympäristöissä, moodle-oppimisympäristössä sekä työelämässä.

Osaamisen hankkiminen oppilaitoksessa tapahtuu pääosin lähiopetuksena, verkossa suoritettavilla tehtävillä ja käytännön harjoituksilla tarjoilu-viinibaariluokassa.

Lähiopetusjakson jälkeen opiskelija siirtyy työpaikalla järjestettävälle koulutusjaksolle. Työelämässä osaamista hankitaan työskentelemällä tasokkaan juoma-seurusteluravintolan asiakaspalvelu- ja anniskelutehtävissä. Tutkinnon osa on mahdollista suorittaa joko koulutus- tai oppisopimuksella.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

2.10. Kahvilapalvelut (107253)

Kahvilapalvelut on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa.

Tässä tutkinnon osassa hankitaan osaamista työskentelemällä kahvilan asiakaspalvelu- ja kahvilatuotteiden valmistustehtävissä. Keskeistä osaamista on erilaisten kahvilan vitriinituotteiden valmistus ja esillelaitto, kahvijuumien ja erikoiskahvien valmistus sekä myynti- ja asiakaspalvelutehtävät.



Erikoiskahvin valmistamista

Tutkinnon osan teemat:

- Työtehtäviin valmistautuminen
- Kahvilatuotteiden valmistus
- Kahvilan asiakaspalvelu

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen

Opiskelija

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

Asiakaspalvelu, tuotteiden myynti ja myynnin rekisteröinti

Opiskelija

- huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä palvelumallin mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä

- esittelee, suosittelee ja myy kahvilan tuotteita
- käyttää maksujärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita käytössä olevilla maksutavoilla
- kertoo luotettavasti erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille soveltuvista tuotteista
- on perehtynyt erilaisten kahvien, teen ja muiden juomien valmistukseen ja valmistaa niitä asiakkaiden tilausten mukaan
- huomioi toiminnassaan työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä koko työvuoron ajan
- ottaa vastaan palautetta palvelusta ja tuotteista sekä välittää palautteet eteenpäin ohjeen mukaan
- pakkaa tarvittaessa ruoka- ja juomatuotteita ulosmyyntiin ohjeen mukaan
- välttää hävikin syntymistä ja jaottelee ruokatuotteiden ylijäämän ohjeen mukaan
- huomioi asiakkaan lähdön ja kiittää asiakasta
- noudattaa työläinsäädäntöä, kahvilan ohjeita ja laatuvaatimuksia
- noudattaa vaihtolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja kahvilaan.

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

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

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työn ohjeiden mukaisestitoimii yhteistyökykyisestitarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeitahyödyntää työssä tarvittavaa perustietoamuuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisestitoimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisestitarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeitahyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisestimuuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisestitoimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissaselviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteistahyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisestiarvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none">suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisestitoimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissaselviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapojasoveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellustiarvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none">suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijattoimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissasoveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisestiesittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteitaarvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseenymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

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

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

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

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

Toteutukset

Toteutus työelämässä ja verkko-opintoina

Osaamisen hankkiminen

Tämä on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa ja se suoritetaan tyypillisesti pakollisten tutkinnon osien opintojen jälkeen toisena tai kolmantena opiskeluvuotena.

Tässä toteutusmuodossa opiskelija hankkii osaamista työelämässä ja verkko-opintoina Moodle-oppimisympäristön avulla.

Opiskelija etsii ja valitsee työpaikan, jossa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista voidaan hankkia. Ohjaava opettaja varmistaa työpaikan sopivuuden tutkinnon osan osaamistavoitteiden saavuttamiseen ja auttaa myös opiskelijaa työpaikan hakemisessa. Opiskelija hankkii osaamista myös tekemällä vaadittuja oppimistehtäviä Moodle-oppimisympäristössä.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

Toteutus oppilaitoksessa, verkko-opintoina ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa ja se suoritetaan tyypillisesti pakollisten tutkinnon osien opintojen jälkeen toisena tai kolmantena opiskeluvuotena.

Tässä toteutusmuodossa opiskelija hankkii osaamista oppilaitoksen oppimisympäristöissä, verkossa suoritettavilla oppimistehtävillä ja työelämässä.

Osaamisen hankkiminen oppilaitoksessa tapahtuu pääosin lähiopetuksena opetuskeittiössä ja tarjoiluluokassa sekä käytännön harjoituksina oppilaitoksen kahvilassa.

Lähiopetusjakson jälkeen opiskelija siirtyy työpaikalla järjestettävälle koulutusjaksolle. Työelämässä osaamista hankitaan työskentelemällä kahvilan asiakaspalvelu- ja vitriinituotteiden valmistustehtävissä. Tutkinnon osa on mahdollista suorittaa joko koulutus- tai oppisopimuksella.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

2.11. Katu- ja pikaruokapalvelut (107257)

Katu- ja pikaruokapalvelut on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa.

Tässä tutkinnon osassa hankitaan osaamista työskentelemällä katu- ja pikaruokayrityksessä. Keskeistä osaamista on kunnostaa asiakas- ja työtiloja, varustaa myyntitiski, valmistaa tai

valmistella tuotteita, rekisteröidä myyntiä sekä huolehtia asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä.



Pikaruokatuotteita

Tutkinnon osan teemat:

- Työtehtävien suunnittelu ja aikataulutus
- Katu- ja pikaruokatuotteiden valmistus
- Asiakaspalvelu katu- ja pikaruokapalveluissa

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen

Opiskelija

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

Katu- ja pikaruokatuotteiden valmistaminen

Opiskelija

- valmisteleee ja valmistaa katu- ja pikaruokayrityksen tuotteita menekin huomioiden
- käyttää yrityksen koneita ja laitteita ja huolehtii niiden puhdistuksesta
- huomioi toiminnassaan työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- arvioi menekkiä, pitää huolen tuotteiden riittävydestä ja laadusta sekä valmistaa tarvittaessa lisää
- valmistaa erityisruokavalioiden mukaisia tuotteita

- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja.

Asiakaspalvelu, tuotteiden myynti ja myynnin rekisteröinti

Opiskelija

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

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

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

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none"> toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti toimii yhteistyökykyisesti tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none"> toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none"> toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none"> suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none"> suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

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

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

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

Toteutukset

Toteutus oppilaitoksessa ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa ja se suoritetaan tyypillisesti pakollisten tutkinnon osien opintojen jälkeen toisena tai kolmantena opiskeluvuotena.

Tässä toteutusmuodossa opiskelija hankkii osaamista oppilaitoksen oppimisympäristöissä sekä työelämässä. Osaamisen hankkiminen oppilaitoksessa tapahtuu pääosin lähiopetuksena opetuskeittiössä.

Lähiopetusjakson jälkeen opiskelija siirtyy työpaikalla järjestettävälle koulutusjaksolle. Työelämässä osaamista hankitaan työskentelemällä palvelu- tai jakelukeittiössä. Tutkinnon osa on mahdollista suorittaa joko koulutus- tai oppisopimuksella.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

Toteutus työelämässä ja verkko-opintoina

Osaamisen hankkiminen

Tämä on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa ja se suoritetaan tyypillisesti pakollisten tutkinnon osien opintojen jälkeen toisena tai kolmantena opiskeluvuotena.

Tässä toteutusmuodossa opiskelija hankkii osaamista työelämässä ja verkko-opintoina Moodle-oppimisympäristön avulla.

Opiskelija etsii ja valitsee työpaikan, jossa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista voidaan hankkia. Ohjaava opettaja varmistaa työpaikan sopivuuden tutkinnon osan osaamistavoitteiden saavuttamiseen ja auttaa myös opiskelijaa työpaikan hakemisessa. Opiskelija hankkii osaamista myös tekemällä vaadittuja oppimistehtäviä Moodle-oppimisympäristössä.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

2.12. Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (107263)

Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa. Opiskelija toimii käytännön työtehtävissä ravitsemispalveluissa ruoanvalmistus- tai asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän suunnittelee ruoka- tai juomatuotteita, hankkii ja käsittelee raaka-aineita, valmistaa ja laittaa esille luonnontuotteista tehtyjä ruoka- tai juomatuotteita.



Luonnontuotteiden hyödyntäminen

Tutkinnon osan teemat:

- Ruoka- ja/tai juomatuotteiden suunnittelu luonnontuotteista
- Ruoka- ja/tai juomatuotteiden valmistaminen luonnontuotteista
- Asiakaspalvelu

Ammattitaitovaatimukset

Ruoka- tai juomatuotteiden suunnittelu luonnontuotteista

Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii omasta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- suunnittelee työtään kestävän kehityksen periaatteiden ja asiakkaiden odotusten mukaisesti
- ideoi, suunnittelee ja kokoaa eri vuodenaikoihin sopivia ruoka- tai juomatuotteita luonnontuotteista
- tarjoaa erilaisia vaihtoehtoja asiakkaille
- tunnistaa turvalliset, lain mukaan myytäväksi soveltuvat luonnon raaka-aineet
- on perehtynyt alueelle tyypillisiin raaka-aineisiin
- valitsee tilanteeseen sopivia luonnon raaka-aineita
- noudattaa voimassa olevia elintarvike- ja luomuelintarvikesäädöksiä
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Ruoka- tai juomatuotteiden valmistaminen luonnontuotteista

Opiskelija

- arvioi luonnon raaka-aineiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti
- vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita hävikkiä välttämällä
- käyttää tuotteisiin ja toimintaympäristöön sopivia valmistusmenetelmiä ja -välineitä sekä tarjoiluastioita
- esivalmistaa ja valmistaa luonnosta ja paikallisesta ympäristöstä saatavista raaka-aineista ruoka- tai juomatuotteita

- tietää yleisimmät erityisruokavaliot ja valmistaa tuotteita niiden mukaisesti sekä asiakasturvallisesti
- laittaa ruoka- tai juomatuotteet esille ja huolehtii niiden riittävydestä
- huomioi työssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työpaikan kestävän kehityksen ja vastuullisuuden toimintatapoja.

Asiakaspalvelussa toimiminen

Opiskelija

- huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä palvelumallin mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- kertoo luonnontuotteiden keruusta ja saatavuudesta eri vuodenaikoina
- esittelee ja tarjoilee asiakkaille luonnontuotteista valmistettuja ruoka- tai juomatuotteita
- hankkii palautetta tuotteista ja kehittää tuotteita palautteen perusteella
- vastaanottaa ja välittää palvelupalautetta sekä kiittää asiakkaita
- noudattaa vaihteluvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan
- noudattaa työläinsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

- tekee vuoronvaihdon tehtävät ohjeen mukaan
- tiedottaa työtilanteen seuraavaan työvuoroon tulevalle työntekijälle
- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä koko työvuoron ajan
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan.

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti• tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti• tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti• arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti• arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti• esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita• arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen• ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

Hän suunnittelee ruoka- tai juomatuotteita, hankkii ja käsittelee raaka-aineita, valmistaa ja laittaa esille luonnontuotteista tehtyjä ruoka- tai juomatuotteita.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

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

Toteutukset

Toteutus työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa ja se suoritetaan tyypillisesti pakollisten tutkinnon osien opintojen jälkeen toisena tai kolmantena opiskeluvuotena.

Tässä toteutusmuodossa opiskelija hankkii osaamista työelämässä.

Opiskelija etsii ja valitsee työpaikan, jossa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista voidaan hankkia. Ohjaava opettaja varmistaa työpaikan sopivuuden tutkinnon osan osaamistavoitteiden saavuttamiseen ja auttaa myös opiskelijaa työpaikan hakemisessa.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

2.13. Palvelukeittiön toiminnot (107247)

Palvelukeittiön toiminnot on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa.

Tässä tutkinnon osassa hankitaan osaamista käytännön asiakaspalvelutehtävissä toimimalla palvelukeittiössä. Keskeistä osaamista on vastaanottaa ja valmistaa tuotteita tai tarvittaessa kuumentaa ja valmistaa vain osia tarjottavista aterioista, laittaa ruoat tarjolle tai jakaa ruoat asiakkaille.



Palvelukeittiön linjastoa hoitamassa

Tutkinnon osan teemat:

- Ruokien tilaaminen ja vastaanottaminen
- Ruokatuotteiden kuumentaminen ja valmistaminen
- Ruokatuotteiden esillelaitto ja jakaminen

Ammattitaitovaatimukset

Työvuoroon valmistautuminen

Opiskelija

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

Ruokatuotteiden valmistaminen

Opiskelija

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

Ruokatuotteiden jakaminen ja esillelaitto

Opiskelija

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

Asiakaspalvelussa toimiminen

Opiskelija

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

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

- siistii ja järjestää työympäristön

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

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none"> • toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none"> • toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none"> • toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

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

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

Toteutukset

Toteutus työelämässä ja verkko-opintoina

Osaamisen hankkiminen

Tämä on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa ja se suoritetaan tyypillisesti pakollisten tutkinnon osien opintojen jälkeen toisena tai kolmantena opiskeluvuotena.

Tässä toteutusmuodossa opiskelija hankkii osaamista työelämässä ja verkko-opintoina Moodle-oppimisympäristön avulla.

Opiskelija etsii ja valitsee työpaikan, jossa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista voidaan hankkia. Ohjaava opettaja varmistaa työpaikan sopivuuden tutkinnon osan osaamistavoitteiden saavuttamiseen ja auttaa myös opiskelijaa työpaikan hakemisessa. Opiskelija hankkii osaamista myös tekemällä vaadittuja oppimistehtäviä Moodle-oppimisympäristössä.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

2.14. Ruoka- tai juomatuotteiden tuotteistaminen (107248)

Ruoka- tai juomatuotteiden tuotteistaminen on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa.

Tässä tutkinnon osassa hankitaan osaamista työskentelemällä työryhmässä ravitsemisalan yrityksessä, pop-up- tapahtumassa tai muussa tapahtumassa. Keskeistä osaamista on tuotteistaa kohderyhmälle sopivia myyntikelpoisia ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja.



Tuotekehittelyn tuloksia

Tutkinnon osan teemat:

- Ruoka- tai juomatuotteen ideoiminen ja tuotteistaminen
- Markkinointimateriaalin tuottaminen
- Ruoka- tai juomatuotteiden valmistaminen

Ammattitaitovaatimukset

Tuotteistamiseen valmistautuminen

Opiskelija

- selvittää ja tunnistaa uusien ruoka- tai juomatuotteiden tarpeen
- kerää ja hankkii tietoa monipuolisista tietolähteistä
- soveltaa ja hyödyntää asiakasryhmien tuntemusta ja kausivaihteluiden tietämystä tuotteistamisessa
- perehtyy tarvittaviin raaka-aineisiin ja niiden hankintakanaviin
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- toimii voimassa olevan alkoholilain ja omavalvonnan mukaisesti
- on perehtynyt kannattavaan ja kestävän kehityksen mukaiseen toimintaan.

Ruoka- tai juomatuotteiden ideoiminen ja tuotteistaminen

Opiskelija

- ideoi, suunnittelee, testaa ja valitsee kehitettävät tuotteet
- kehittää uusiin tarpeisiin sopivia ruoka- tai juomatuotteita
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- huomioi suunnittelussa eri asiakasryhmät ja niiden tarpeet sekä työpaikan liikeidean
- huomioi käytettävissä olevat resurssit tai tekee ehdotuksia niiden lisätarpeista
- hinnoittelee ruoka- tai juomatuotteita ja ymmärtää, mitkä tekijät vaikuttavat hinnan muodostumiseen ja kannattavuuteen
- käyttää tuotteistamisessa monipuolisia tietolähteitä ja tiedonhankintamenetelmiä
- tekee tarvittaessa yhteistyötä tavarantoimittajien kanssa

- testaa työryhmän kanssa uusia ruoka- tai juomatuotteita, arvioi niiden säilyvyyttä, toimivuutta ja kiinnostavuutta
- tekee tuotteen tuoteselosteen
- tekee työryhmässä tarvittavat tuotteistamiseen liittyvät kehitystoimenpiteet.

Markkinointimateriaalin tuottaminen

Opiskelija

- laatii ja dokumentoi ruoka- tai juomatuotteiden markkinointimateriaalin ja -viestit
- esittelee ruoka- tai juomatuotteet
- valmistaa ja päivittää esittelymateriaalia
- osallistuu ruoka- tai juomatuotteiden markkinoinnin toteuttamiseen eri kanavissa
- päivittää, kommentoi ja korjaa sosiaalisessa mediassa tapahtuvaa viestintää.

Ruoka- tai juomatuotteiden valmistaminen

Opiskelija

- valmistaa ja laittaa esille kehittämiään ruoka- tai juomatuotteita
- ottaa vastaan asiakkailta palautetta tuotteista
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan
- huomioi työssään työturvallisuuden ja ergonomian.

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none"> toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti toimii yhteistyökykyisesti tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none"> toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none"> toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none"> suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none"> suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä tuotteistamalla työryhmässä kohderyhmälle sopivia ruoka- tai juomatuotteita ravitsemisalan yritykselle, pop-up- tai muuhun tapahtumaan.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

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

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

Toteutukset

Toteutus oppilaitoksessa, verkko-opintoina ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa ja se suoritetaan tyypillisesti pakollisten tutkinnon osien opintojen jälkeen toisena tai kolmantena opiskeluvuotena.

Tässä toteutuksessa opiskelija hankkii osaamista oppilaitoksen oppimisympäristöissä sekä työelämässä. Osaamisen hankkiminen oppilaitoksessa tapahtuu pääosin lähiopetuksena opetuskeittiössä, baariluokassa tai muissa tiloissa sekä verkko-oppimisympäristössä.

Lähiopetusjakson jälkeen opiskelija siirtyy työpaikalla järjestettävälle koulutusjaksolle. Työelämässä osaamista hankitaan työskentelemällä ravitsemisalan yrityksessä. Tutkinnon osa on mahdollista suorittaa joko koulutus- tai oppisopimuksella.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

2.15. Suurkeittiön ruokatuotanto (107252)

Suurkeittiön ruokatuotanto on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa.

Tässä tutkinnon osassa hankitaan osaamista toimimalla suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä. Keskeistä osaamista on esivalmistaa ja valmistaa suurkeittiön koneilla ja laitteilla suuria määriä ruokalistan mukaisia ruokia ja leivonnaisia asiakkaiden tarpeet ja ravitsemussuositukset huomioiden ja laittaa ruoat esille sekä tarvittaessa pakata annoksia palvelu- ja jakelukeittiöille.



Suurkeittiön ruokalinjastoa hoitamassa

Tutkinnon osan teemat:

- Työtehtävien jaksottaminen ja ajoittaminen
- Ruokatuotteiden valmistaminen
- Ruokien esillelaitto ja pakkaaminen
- Suurkeittiön asiakaspalvelussa toimiminen

Ammattitaitovaatimukset

Työvuoroon valmistautuminen

Opiskelija

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

Ruokatuotteiden valmistaminen

Opiskelija

- käyttää suurkeittiön koneita, laitteita ja työvälineitä taloudellisesti ja turvallisesti
- jaksottaa ruoanvalmistuksen huomioiden keittiön laitekuormituksen
- käsittelee suurkeittiön ruokien raaka-aineita tarkoituksenmukaisella tavalla hävikkiä välttämällä
- käyttää puuttuvien raaka-aineiden tilalla korvaavia tuotteita sovittujen ohjeiden mukaan

- valmistaa suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä sekä vakioitujen ruokaohjeiden mukaisia ruokia ja leivonnaisia GN-mitotettuja astioita käyttäen
- valmistaa ruokaa oikean määrän asiakastilauksen ja annoskoon mukaan
- tietää suurkeittiön erilaisia tuotantomenetelmiä
- valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa
- tulkitsee raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita niin, että käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita
- ylläpitää työpisteen siisteyttä koko työskentelyn ajan
- huomioi työssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Ruokien esille laitto ja pakkaaminen

Opiskelija

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

Asiakaspalvelussa toimiminen

Opiskelija

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

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

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

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työn ohjeiden mukaisestitoimii yhteistyökykyisestitarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeitahyödyntää työssä tarvittavaa perustietoamuuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisestitoimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisestitarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeitahyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisestimuuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisestitoimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissaselviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteistahyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisestiarvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none">suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisestitoimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissaselviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapojasoveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellustiarvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none">suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijattoimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissasoveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisestiesittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteitaarvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseenymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

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

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

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

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

Toteutukset

Toteutus oppilaitoksessa ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa ja se suoritetaan tyypillisesti pakollisten tutkinnon osien opintojen jälkeen toisena tai kolmantena opiskeluvuotena.

Tässä tutkinnon osassa opiskelija hankkii osaamista oppilaitoksen oppimisympäristöissä sekä työelämässä. Osaamisen hankkiminen oppilaitoksessa tapahtuu pääosin lähiopetuksena opetuskeittiössä tai opiskelijaravintolassa.

Lähiopetusjakson jälkeen opiskelija siirtyy työpaikalla järjestettävälle koulutusjaksolle. Työelämässä osaamista hankitaan työskentelemällä suurkeittiössä. Tutkinnon osa on mahdollista suorittaa joko koulutus- tai oppisopimuksella.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

2.16. Tilaus- ja juhlatarjoilu (107261)

Tilaus- ja juhlatarjoilu on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa.

Tässä tutkinnon osassa hankitaan osaamista ravitsemisalan yrityksen tarjoilu- ja anniskelutehtäviin toimimalla tilaustarjoilun ja juhlatilaisuuksien asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä yrityksen muiden työntekijöiden kanssa. Keskeistä osaamista on myös asiakas- ja työtilojen kunnostaminen tilausmääräyksen mukaisesti, juhlatilaisuuksien tarjoilutehtävät soveltuvia tarjoilutapoja käyttäen sekä eri kielitaustaisten asiakkaiden palveleminen.



Juhlatilaisuuden kattamista

Tutkinnon osan teemat:

- Työtehtäviin valmistautuminen ja työvuoron päättäminen
- Tilaus- ja juhlatarjoilun asiakaspalvelussa toimiminen
- Anniskelutehtävissä toimiminen

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen

Opiskelija

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

Tilaus- ja juhlatarjoilussa toimiminen ja asiakaspalvelu

Opiskelija

- ottaa asiakkaita vastaan ja huomioi heidät koko palvelunprosessin ajan
- noudattaa tilaisuuden mukaista ruoka- ja tapakulttuuria ja käyttäytyy tilaisuuden luonteen mukaan
- noudattaa tilaisuuden aikataulua ja tarvittaessa muuttaa työtapaansa
- käsittelee tarjoiluun tarkoitettuja astioita hygieenisesti ja huolellisesti
- valitsee tarjoilutapoihin sopivat välineet ja laitteet sekä huolehtii niiden toimivuudesta

- järjestää noutopöydän aloituspisteet ja tuotteet oikeaan järjestykseen yhteistyössä keittiöhenkilöstön kanssa
- tarjoilee lautasannoksia
- tarjoaa, annostelee ja nostelee ruoka-annoksia tilaisuuden luonteen mukaisesti
- hallitsee juomapöydän järjestämisen periaatteet
- tarjoilee juomia tilaisuuden luonteen mukaisesti
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- kertoo asiakkaille tilatuista ruoista ja juomista sekä niiden sopivuudesta erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille
- ennakoi ja tunnistaa haastavia asiakaspalvelutilanteita sekä pyrkii ratkaisemaan niitä
- huomioi työssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia
- noudattaa vaihteluväilyä suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan.

Anniskelutehtävissä toimiminen

Opiskelija

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

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

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

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none"> toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti toimii yhteistyökykyisesti tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none"> toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none"> toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none"> suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none"> suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

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

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

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

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

Toteutukset

Toteutus oppilaitoksessa ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa ja se suoritetaan tyypillisesti pakollisten tutkinnon osien opintojen jälkeen toisena tai kolmantena opiskeluvuotena.

Tässä toteutusmuodossa opiskelija hankkii osaamista oppilaitoksen oppimisympäristöissä sekä työelämässä.

Osaamisen hankkiminen oppilaitoksessa tapahtuu pääosin lähiopetuksena, käytännön harjoituksilla tarjoilu-viinibaariluokissa ja opetuskeittiössä sekä erilaisina teemallisina projekteina, jotka toteutetaan oppilaitoksen ruokaravintolassa tai alan työpaikoissa.

Lähiopetusjakson jälkeen opiskelija siirtyy työpaikalla järjestettävälle koulutusjaksolle. Työelämässä osaamista hankitaan työskentelemällä ravitsemisalan yrityksen tilaustarjoilu- ja juhlapalvelutehtävissä. Tutkinnon osa on mahdollista suorittaa joko koulutus- tai oppisopimuksella.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

2.17. Tilaus- ja juhlaruokien valmistus (107264)

Tilaus- ja juhlaruokien valmistus on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa.

Tässä tutkinnon osassa hankitaan osaamista toimimalla ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan ennalta varattujen tilaus- ja juhlatilaisuuksien ruoanvalmistustehtävissä. Keskeistä osaamista on lukea tilausmääräyksiä ja niiden mukaisesti esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille laadukkaita tilaus- ja juhlaruokia ryhmille tilauksien luonteen mukaisesti.



Tilausannoksen esille laittaminen

Tutkinnon osan teemat:

- Tilausmääräyksiin perehtyminen ja ruokien valmistusvaiheiden suunnittelu
- Tilaus- ja juhlaruokien esivalmistus ja valmistus
- Tilaus- ja juhlaruokien esillelaitto ja tarjoilu

Ammattitaitovaatimukset

Tilausmääräyksiin perehtyminen ja ruokien valmistusvaiheiden suunnittelu

Opiskelija

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

Tilaus- ja juhlaruokien esivalmistus ja valmistus

Opiskelija

- tunnistaa ja käyttää raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua
- organisoii ja ajoittaa ruoanvalmistustehtävänsä tilaisuuksiin laadittujen aikataulujen mukaisesti niin, että varmistaa tuotteiden laadun sekä taloudellisuuden
- esivalmistaa ja valmistaa ruokalajeja ja leivonnaisia hävikkiä välttämällä
- valmistaa tilattuihin erityisruokavalioihin sopivat tuotteet
- noudattaa sovittuja annoskokoja
- pakkaa tarvittaessa kuljetusta varten ruokatuotteet asianmukaisesti kuljetus- ja tarjoiluastioihin ja huolehtii sovitusta merkinnöistä
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja
- huomioi työssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan, ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Tilaus- ja juhlaruokien esille laitto

Opiskelija

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

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

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

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti• tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti• tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti• arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti• arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti• esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia• arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen• ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

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

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

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

Toteutukset

Toteutus oppilaitoksessa ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa ja se suoritetaan tyypillisesti pakollisten tutkinnon osien opintojen jälkeen toisena tai kolmantena opiskeluvuotena.

Tässä toteutusmuodossa opiskelija hankkii osaamista oppilaitoksen oppimisympäristöissä sekä työelämässä. Osaamisen hankkiminen oppilaitoksessa tapahtuu pääosin lähiopetuksena opetuskeittiössä sekä erilaisina teemoina, jotka toteutetaan oppilaitoksen tilausravintolassa.

Lähiopetusjakson jälkeen opiskelija siirtyy työpaikalla järjestettävälle koulutusjaksolle. Työelämässä osaamista hankitaan tilausravintolan ruoanvalmistustehtävissä toimien. Tutkinnon osa on mahdollista suorittaa joko koulutus- tai oppisopimuksella.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

2.18. Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen (107249)

Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa.

Tässä tutkinnon osassa hankitaan osaamista toimimalla vähittäiskaupan liha- tai kalatiskin asiakaspalvelutehtävissä sekä osallistumalla raaka-aineiden esikäsittelyyn ja esillelaittoon. Keskeistä osaamista on vastaanottaa, varastoida ja käsitellä liha- tai kalatiskin raaka-aineita, valmistaa ja laittaa esille myytäviä tuotteita sekä toimia asiakaspalvelussa.



Palvelutiskin lihalikoimaa

Tutkinnon osan teemat:

- Valmistautuminen palvelutiskillä työskentelyyn
- Raaka-aineiden vastaanotto, varastointi ja käsittely
- Myytävien tuotteiden esikäsittely ja esillelaitto palvelutiskille
- Tuotteiden myynti ja asiakkaiden opastaminen

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen

Opiskelija

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

Raaka-aineiden vastaanottaminen, varastointi ja käsittely

Opiskelija

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

Myytävien tuotteiden esikäsittely ja esille laitto palvelutiskille

Opiskelija

- tunnistaa ja laittaa esille tuotteita vähittäiskaupan ohjeen mukaan
- käsittelee palvelutiskin kala-, liha- ja muita tuotteita sekä tarvikkeita hävikkiä välttämällä ja raportoi hävikin määrän ohjeen mukaan
- pakkaa asiakkaiden tilaamat tuotteet
- noudattaa kestävästä kehityksestä ja vastuullisuudesta mukaisia toimintatapoja.

Tuotteiden myynti ja asiakkaiden opastaminen

Opiskelija

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

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

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

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none"> toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti toimii yhteistyökykyisesti tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none"> toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none"> toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none"> suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none"> suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

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

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

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

Toteutukset

Toteutus työelämässä ja verkko-opintoina

Osaamisen hankkiminen

Tämä on ravintola- ja cateringalan perustutkinnon opiskelijoille valinnainen tutkinnon osa ja se suoritetaan tyypillisesti pakollisten tutkinnon osien opintojen jälkeen toisena tai kolmantena opiskeluvuotena.

Tässä toteutusmuodossa opiskelija hankkii osaamista työelämässä ja verkko-opintoina Moodle-oppimisympäristön avulla.

Opiskelija etsii ja valitsee työpaikan, jossa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista voidaan hankkia. Ohjaava opettaja varmistaa työpaikan sopivuuden tutkinnon osan osaamistavoitteiden saavuttamiseen ja auttaa myös opiskelijaa työpaikan hakemisessa. Opiskelija hankkii osaamista myös tekemällä vaadittuja oppimistehtäviä Moodle-oppimisympäristössä.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osoittamistavoissa on kerrottu.

2.19. Huippuosaajana toimiminen (106730)

Tämän tutkinnon osan tavoitteena on oman alan ammatillisesti vaativissa työtehtävissä työskentely ja huipputason saavuttaminen. Opiskelija joko työskentelee huippuosaamista vaativissa työtehtävissä tai osallistuu kilpailutoimintaan ja siihen valmentautumiseen.



Huippuosaaja tarjoilutyössä

Tutkinnon osan teemat:

- Huippuosaajaksi valmentautuminen
- Työskentely alan huippuosaamista vaativissa tehtävissä

Ammattitaitovaatimukset

Osaamisen kehittäminen

Opiskelija

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

Työskentely alan huippuosaamista vaativissa tehtävissä

Opiskelija

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

- huolehtii työympäristönsä siisteydestä ja järjestyksestä

Laatuvaatimusten huomioiminen

Opiskelija

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

Toimiminen alan verkostoissa

Opiskelija

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

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none"> toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti toimii yhteistyökykyisesti tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none"> toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none"> toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none"> suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none"> suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

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

Toteutukset

Toteutus oppilaitoksessa ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tässä tutkinnon osassa ja toteutuksessa opiskelija hankkii osaamista osallistumalla kilpailutoimintaan omalla alallaan. Kilpailutoimintaan kuuluu valmentautumista opettajan ohjauksessa sekä kestoaltaan ja tavoitteiltaan yksilöllinen työelämäjakso koulutus sopimuksella tai oppisopimuksella, jossa myös kyseiseen tutkintoon kuuluvia kilpailutoimintaan rajattuja työtehtäviä opitaan ja harjaannutetaan. Oppimisympäristöinä toimivat oppilaitoksen työtilat, semifinaali ja finaali paikat, verkko-opetusmenetelmät ja projektit sekä työpaikkojen työskentelyympäristöt

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osaamistavoissa on kerrottu.

2.20. Ilmastovastuullinen toiminta (106735)

Tutkinnon osassa perehdytään ilmastonmuutoksen perusteisiin, syihin ja keskeisiin hillinnän ja sopeutumisen keinoihin. Keskeisenä opiskelijan oppimistavoitteena on selvittää jonkin toiminnan, tuotteen tai vaikka työpaikan ilmastovaikutuksia ja pohtia keinoja päästöjen vähentämiseksi ja ilmastonmuutokseen sopeutumiseksi sekä viestiä ilmastoratkaisuista työyhteisössä.



Elinkaariajattelu

Tutkinnon osan teemat:

- Ilmastonmuutoksen perusteet
- Ilmastonmuutoksen hillinnän ja sopeutumisen keinoja omalla alalla
- Ilmastovastuullisuuden edistäminen työpaikalla

Ammattitaitovaatimukset

Ilmastomuutoksen lähtökohtien selvittäminen

Opiskelija

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

Ilmastomuutoksen vaikutusten ja ratkaisujen esittäminen

Opiskelija

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

Ilmastovastuullisen toiminnan vahvistaminen

Opiskelija

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

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työn ohjeiden mukaisestitoimii yhteistyökykyisestitarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeitahyödyntää työssä tarvittavaa perustietoamuuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisestitoimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisestitarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeitahyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisestimuuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none">toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisestitoimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissaselviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteistahyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisestiarvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none">suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisestitoimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissaselviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapojasoveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellustiarvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none">suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijattoimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissasoveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisestiesittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteitaarvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseenymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

Toteutukset

Toteutus työelämässä ja verkko-opintoina

Osaamisen hankkiminen

Tutkinnon osa suoritetaan ohjattuina verkko-opintoina Moodlessa sekä ja työelämässä oppimalla. Ilmastovastuullinen toiminta tutkinnon osan työelämäoppimisen voi hyvin yhdistää jonkin toisen

tutkinnon osan teo-jaksoon. Sakky:ssa on Moodlella yhteinen materiaali Ilmastovastuullinen toiminta. Moodlen materiaalia ja oppimistehtäviä hyödynnetään oppimisen tukena.

Sakky:ssa tutkinnon osaan on nimetty ohjaavat opettajat pooleittain. He ohjaavat opiskelijoiden verkko-opintoja sekä ohjaavat opiskelijan työelämässä oppimista yhdessä työpaikkaohjaajan kanssa. Ohjaavat opettajat ovat perehtyneet ilmastokysymyksiin ja mm. hiilijalanjäljen laskennan perusteisiin. Tutkinnon osan työpaikalla tapahtuvaa oppimista voi kuitenkin ohjata myös muu ohjaava opettaja. Tällöin poolikohtainen ohjaaja opastaa tarvittaessa ohjaavaa opettajaa ja työpaikkaohjaajaa mm. arviointitiedon kokoamisessa.

Osaamisen osoittaminen

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ilmastovastuullisena toimijana. Osaaminen voidaan osoittaa organisaation, työyhteisön, hankinnan, prosessin, tuotteen tai palvelun, oppilaitoksen tai muun vastaavan ilmastotoiminnan tehtävissä. Käytännössä opiskelija voi osoittaa osaamisensa joko työssäoppimispaikalla/ työpaikalla, oppilaitoksessa tai opiskelijan omassa NY-yrityksessä. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.21. Kansainvälisessä työympäristössä toimiminen (106734)

Tämän tutkinnon osan tavoitteena on kansainvälisyysosaamisen hankkiminen esim. kansainvälisessä toimintaympäristössä tai toimien kansainvälisissä projekteissa ja verkostoissa.



Kansainvälisyys: mahdollisuutena koko maailma

Tutkinnon osan teemat:

- Valmistautuminen kansainvälisessä työympäristössä toimimiseen
- Työskentely kansainvälisessä ympäristössä
- Kansainvälisen osaamisen hyödyntäminen ja jakaminen

Ammattitaitovaatimukset

Valmistautuminen kansainvälisessä työympäristössä toimimiseen

Opiskelija

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

Vuorovaikutus kansainvälisessä työympäristössä

Opiskelija

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

Työskentely kansainvälisessä ympäristössä

Opiskelija

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

Kansainvälisen osaamisen hyödyntäminen ja jakaminen

Opiskelija

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

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti• tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti• tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti• arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti• arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti• esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita• arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen• ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

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

Toteutukset

Toteutus työelämässä ja verkko-opintoina

Osaamisen hankkiminen

Moodlessa on yhteiseen käyttöön verkkokurssi: Valmennuskurssi kansainväliselle jaksolle, jonne opettaja ohjaa opiskelijan. Tutkinnon osan suoritusta ohjaavat mm. kansainvälisyyskoordinaattori tai -yhdyshenkilö, vastuuopettaja ja työpaikkaohjaaja. Toteutus ja ympäristö suunnitellaan aina opiskelijakohtaisesti.

Tutkinnon osan suorittaminen voi koostua esim. seuraavasti:

- kansainvälisessä toimintaympäristössä, kansainvälisissä projekteissa ja verkostoissa toimiminen
 - Kansainvälisellä toimintaympäristöllä tarkoitetaan, että työyhteisössä puhutaan vierasta kieltä, esim. englanninkielinen päiväkotitai esim. vaihtojakso ulkomailla
 - Työympäristössä ollaan yhteydessä asiakkaisiin ja yhteistyökumppaneihin vieraalla kielellä.
- oppilaitoksen oppimisympäristöissä toimiminen, kuten valmentautuminen (esimerkiksi vaihto-opiskelijan tutorointi) ja osaamisen jakaminen
- verkko-oppimisympäristöissä, kuten kansainvälisen kumppanin järjestämälle verkkokurssille osallistuminen

Osaamisen osoittaminen

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä työskennellen kansainvälisessä työympäristössä tai projektissa ulkomailla tai kotimaassa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

2.22. Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen (106731)

Tutkinnon osan suoritettuaan opiskelija tuntee ammatillisen koulutuksen järjestämismuodot ja tutkintorakenteet. Hän osaa ohjata muita opiskelijoita työelämässä oppimista koskevissa asioissa ja osaamisen hankkimisessa. Hänellä on osaamista ja valmiuksia toimia yhteyshenkilönä työpaikan ja koulutuksen järjestäjän välillä.



Tarjoilija työssään

Tutkinnon osan teemat:

- Yhteys henkilön tehtävät
- Yhteys henkilönä toimiminen työpaikalla

Ammattitaitovaatimukset

Yhteys henkilönä toimiminen

Opiskelija

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

Ohjaustilanteisiin valmentautuminen

Opiskelija

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

Palautteen antaminen osaamisen kehitymisestä

Opiskelija

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

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti• tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti• tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti• arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti• arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti• esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita• arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen• ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

Toteutukset

Toteutus verkko-opintoina ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tässä tutkinnon osassa opiskelija hankkii osaamista oppilaitoksen digitaalisissa oppimisympäristöissä sekä työelämässä. Tämä on ammatillinen valinnainen tutkinnon osa ja suositellaan suoritettavaksi ammatillisten opintojen loppuvaiheessa, koska tutkinnon osan opiskelu vaatii kyseisen perustutkinnon perusteiden hallintaa sekä kokemusta työelämässä opiskelusta. Tutkinnon osaan kuuluu kestoltaan ja tavoitteiltaan yksilöllinen työelämässä oppimisen jakso koulutusopimuksella tai oppisopimuksella.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osaamistavoissa on kerrottu.

2.23. Yritystoiminnan suunnittelu (106732)

Yritystoiminnan suunnittelu on ammatillisen perustutkinnon valinnainen tutkinnonosa, jonka laajuus on 15 osaamispistettä.

Tässä tutkinnon osassa perehdytään yrittäjyyteen sekä yritystoiminnan perustoimintoihin ja tarkastellaan niitä yritystoiminnan aloittamisvaiheen näkökulmasta. Opiskelija pohtii omia vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan toimiakseen yrittäjänä itseään kiinnostavalla alalla. Tutkinnonosan aikana kehitetään liikeidea ja sen pohjalta lasketaan yrityksen aiheuttamat kustannukset, hinnoitellaan tuotteet ja palvelut, laaditaan budjetit ja muut rahoituksen laskelmat. Lisäksi tarkastellaan yritystoiminnan vaatimat luvat ja perustamisessa tarvittavat asiakirjat.



Suunnittelupalaverissa ideoidaan

Tutkinnon osan teemat:

- Liiketoimintamahdollisuuksien etsiminen ja omat yrittäjävalmiudet
- Liiketoimintasuunnitelman laatiminen

Ammattitaitovaatimukset

Liiketoimintamahdollisuuksien etsiminen ja ideoiminen

Opiskelija

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

Liikeidean kehittäminen ja liiketoimintasuunnitelman laatiminen

Opiskelija

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

Verkostoituminen sidosryhmien kanssa

Opiskelija

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

Yrityksen perustamiseen liittyvien asiakirjojen laatiminen

Opiskelija

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

Vahvuuksien ja osaamisen arviointi

Opiskelija

- kartoittaa vahvuutensa toimia yrittäjänä
- esittelee yritystoiminnassa tarvittavan osaamisensa

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti• tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti• tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti• arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti• arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti• esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita• arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen• ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

Toteutukset

Toteutus oppilaitoksessa ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä tutkinnonosan on perustutkinnossa valinnainen tutkinnonosa ja se opiskellaan tyypillisesti toisena tai kolmantena opiskeluvuotena.

Osaamisen hankkiminen tapahtuu oppilaitoksella tekemällä ja ongelmanratkaisutaitoja hyödyntävillä opetusmenetelmillä yksin tai pareittain.

Työelämässä oppimisen jakson aikana opiskelija havainnoi valitsemansa toimialan yritystoimintaa erilaisten yritystoimintaa kuvaavien mallien avulla. Näistä hän tekee omaa liiketoimintasuunnitelmaansa varten johtopäätöksiä. Opettaja toimii ohjaajana / tutorina sekä lähiopetus- että työelämässä oppimisen jakson ajan.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnonperusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osaamistavoissa on kerrottu. Osaamisen arviointi toteutuu kun opiskelija tai opiskelijat esittelevät laatimansa liiketoimintasuunnitelman kokonaisuudessaan arvioijille arviointi- ja haastattelutilanteessa.

Toteutus verkko-opintoina ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä tutkinnonosan on perustutkinnossa valinnainen tutkinnonosa ja se opiskellaan tyypillisesti toisena tai kolmantena opiskeluvuotena.

Osaamisen hankkiminen tapahtuu pääsääntöisessä työelämässä tehden valitun yrityksen työtehtäviä ja havainnoiden yritystoimintaa. Jakson tukena on verkkomateriaali Moodle-oppimisalustalla, johon sisältyy teoriaa tekstinä, kuvina, videoina. Erityyppisten tehtävien kautta liiketoimintasuunnitelma rakentuu valmiiksi vaihe vaiheelta.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnonperusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osaamistavoissa on kerrottu. Osaamisen arviointi toteutuu kun opiskelija tai opiskelijat esittelevät laatimansa liiketoimintasuunnitelman kokonaisuudessaan arvioijille arviointi- ja haastattelutilanteessa.

2.24. Yrityksessä toimiminen (106733)

Yrityksessä toimiminen on ammatillisen perustutkinnon valinnainen tutkinnonosa, jonka laajuus on 15 osaamispistettä.

Tässä tutkinnonosassa työskennellään jo toimivassa yrityksessä joko itse tai yrittäjän apuna. Yritystoimintaan perehdytään yrityksen päivittäisten toimintojen tekemisen kautta. Yritystoimintaa havainnoidaan, jolloin päästään suunnittelemaan ja kehittämään yritystoimintaa sekä sen vaatimia verkostoja.



Yrityksen toiminnan seuranta

Tutkinnon osan teemat:

- Liiketoiminnan nykytilan analysointi
- Liikeidean täsmentäminen ja yrityksen toimintasuunnitelman päivittäminen
- Yrityksessä toimiminen

Ammattitaitovaatimukset

Yrityksen liiketoiminnan suunnittelu

Opiskelija

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

Yrityksen liiketoimintaa edistävien yhteistyöverkostojen rakentaminen

Opiskelija

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

Yrityksessä toimiminen

Opiskelija

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

Yrityksen toiminnan arviointi ja kehittäminen

94

Opiskelija

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

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti• tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti• tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti• arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti• arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti• esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita• arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen• ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

Toteutukset

Toteutus verkko-opintoina ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä tutkinnonosan on perustutkinnossa valinnainen tutkinnonosa ja se opiskellaan tyypillisesti toisena tai kolmantena opiskeluvuotena.

Osaamisen hankkiminen tapahtuu pääsääntöisessä työelämässä tehden valitun yrityksen työtehtäviä ja havainnoiden yritystoimintaa. Jakson tukena on verkkomateriaali Moodle-oppimisalustalla, johon sisältyy teoriaa tekstinä, kuvina, videoina. Erityyppisten tehtävien kautta liiketoimintaa kehitetään vaihe vaiheelta

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osaamistavoissa on kerrottu.

Toteutus työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tämä tutkinnon osa on perustutkinnossa valinnainen tutkinnonosa ja se opiskellaan tyypillisesti toisena tai kolmantena opiskeluvuotena.

Tutkinnonosa voi toteutua esimerkiksi perheyrityksessä tai muussa yrityksessä toimisen sekä Nuori Yrittäjyys yrityksen kautta, jossa opiskelija perustaa oman yrityksen haluamalleen toimialalle ja toimii tässä yrityksessä yhden lukuvuoden ajan.

Nuori Yrittäjyys - ohjelmassa perustetaan lukuvuoden ajaksi oikealla rahalla toimiva yritys, joka myy ja markkinoi tuotteet ja palvelut asiakkaalle. Opiskelijat käyvät lukuvuoden aikana läpi yrityksen kaikki vaiheet perustamisesta yrityksen lopettamiseen.

Toimintamallissa opettaja toimii tutorina/ mentorina NY-yrityksen kulloisenkin tilanteen mukaisesti. Opettajatutor seuraa yrityksessä toimivaa opiskelijaa ja kannustaa omatoimisuuteen ja ongelmanratkaisuun. Hän mahdollistaa ja tukee oppimista erilaisissa tilanteissa.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osaamistavoissa on kerrottu.

2.25. Paikallisesti tarjottava tutkinnonosa: Aktiivinen toimija yhteiskunnassa ja työelämässä (106736)

Aktiivinen toimija yhteiskunnassa ja työelämässä on paikallisesti tarjottava valinnainen tutkinnon osa, jonka laajuus on 15 osaamispistettä.

Tutkinnon osassa opiskelija kehittää omaa osallisuuttaan yhteiskunnallisena toimijana. Hän auttaa opiskelijakavereitaan osallistumalla esimerkiksi tutor-toimintaan tai opiskelijakuntatoimintaan tai on mukana esittelemässä oppilaitosta ja opintoja erilaisissa tilaisuuksissa. Opiskelija toimii uuden opiskelijan tukena oppilaitoksessa tai työpaikalla ja omalla esimerkillään edistää oppilaitoksen ja työpaikan toimintaa ja ilmapiiriä. Opiskelija asennoituu ennakkoluulottomasti ja suvaitsevaisesti eri kulttuuripiireistä tuleviin ihmisiin ja asioihin sekä käyttää aktiivisesti suomen kieltä.



Koodi

106736

Ammattitaitovaatimukset

Aktiivinen toimija

- auttaa opiskelijakavereitaan opiskelussa ja työtehtävissä osallistumalla esimerkiksi tutor-toimintaan tai opiskelijakuntatoimintaan ()
- on mukana oppilaitoksen ja opintojen esittelyissä ()
- edistää omalla esimerkillään oppilaitoksen ja työpaikan toimintaa ja ilmapiiriä ()
- asennoituu ennakkoluulottomasti ja suvaitsevaisesti eri kulttuuripiireistä tuleviin ihmisiin ja asioihin ()
- käyttää aktiivisesti suomen kieltä puhuessaan ja kirjoittaessaan ()

Arviointi

Opiskelija
<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa tehtävät ohjatusti• toimii yhteistyökykyisesti• tarvitsee lisäohjausta• hyödyntää tarvittavaa perustietoa• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa tehtävät ohjeiden mukaisesti• toimii vuorovaikutteisesti• tarvitsee harvoin lisäohjausta• hyödyntää tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa tehtäväkokonaisuuden oma-aloitteisesti ja annettujen ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista• hyödyntää tarvittavaa tietoa monipuolisesti• arvioi suoriutumistaan realistisesti
<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa tehtäväkokonaisuuden oma-aloitteisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja aktiivisesti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja• soveltaa tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti• arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja kehittää tehtäväkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat• toimii yhteistyökykyisesti ja aktiivisesti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa• soveltaa tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja kriittisesti• esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita• arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen• ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä toteuttamalla käytännön tehtäviä. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua taitoa ei voida arvioida näytön perusteella, täydennetään se yksilöllisesti muilla tavoin.

Toteutukset

Toteutus oppilaitoksessa

Osaamisen hankkiminen

Tässä tutkinnon osassa opiskelija toimii aktiivisesti aloittavan opiskelijan tukena, osallistuu opettajien ja opinto-ohjaajan apuna oppilaitoksen tapahtumiin ja toimintoihin, tai osallistuu aktiivisesti opiskelijakunnan toimintaan ja toimii tutorina.

Opiskelija voi osoittaa osaamisensa perehdyttämällä uuden opiskelijan opintoihin tai suunnitteleamalla ja toteuttamalla opiskelijakunnan tapahtuman työryhmän jäsenenä tai itsenäisesti. Opiskelija voi olla apuna esimerkiksi avoimissa ovissa ja muissa markkinointitilaisuuksissa, kilpailuissa, vanhempainilloissa ja peruskoulun oppitunneilla

vierailtaessa. Opiskelija voi myös kehittää uuden toimintamallin, jolla opiskelijoita saadaan osallistumaan aktiivisemmin opiskelijakunnan toimintaan.

Opiskelija ja opettaja suunnittelevat etukäteen tilanteen ja tehtävät, joista opiskelija huolehtii. Opiskelija kirjaa työtehtävänsä osaamisen osoittamisen suunnitelmaan ja oppimispäiväkirjaan. Tutkinnon osan laajuus on tärkeää huomioida suunnittelussa, tekemisen ja toiminnan on oltava riittävän laajaa ja säännöllistä.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osaamistavoissa on kerrottu.

Toteutus työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Tutkinnon osassa opiskelija perehdyttää tai toimii aktiivisesti uuden henkilön tukena työpaikalla. Opiskelija, opettaja ja työpaikkaohjaaja suunnittelevat etukäteen tilanteen ja toimenpiteet, joista opiskelija huolehtii. Opiskelija kirjaa työtehtävänsä osaamisen osoittamisen suunnitelmaan ja oppimispäiväkirjaan. Tutkinnon osan laajuus on tärkeää huomioida suunnittelussa, tekemisen ja toiminnan on oltava riittävän laajaa ja säännöllistä.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osaamistavoissa on kerrottu.

2.26. Paikallisesti tarjottava tutkinnonosa: Monikulttuurisessa työyhteisössä toimiminen (106737)

Monikulttuurisessa työyhteisössä toimiminen on paikallisesti tarjottava perustutkintojen tutkinnon osa, jonka laajuus on 15 osaamispistettä. Tutkinnon osa antaa valmiuksia työskennellä entistä monikulttuurisemmissa työpaikoissa, huomioida kulttuurieroja ja kehittää omaa viestintää selkeälle kielelle.

Teemat

- Valmistautuminen monikulttuurisessa työympäristössä toimimiseen
- Työskentely monikulttuurisessa työyhteisössä ammattitaitoisesti ja vuorovaikutteisesti



Monikulttuurisessa työyhteisössä toimiminen

Laajuus

15.00

Koodi

106737

Ammattitaitovaatimukset

Valmistautuminen monikulttuurisessa työympäristössä toimimiseen

- opiskelija perehtyy maahanmuuton syihin ja tarpeellisuuteen
- ymmärtää kulttuurin ja monikulttuurisuuden käsitteet ja niiden vaikutuksen työpaikalla toimimiseen
- tiedostaa yhdenvertaisuuden ja tasa-arvon merkityksen
- tunnistaa rasismien ilmentymisen muotoja ja antirasistisia toimintatapoja
- perehtyy kielitietoisuuteen
- perehtyy suomalaiseen työkuulturiin ja tiedostaa, miten siinä toimitaan
- tiedostaa yhteisöllisten toimintatapojen merkityksen

Työskentely monikulttuurisessa työyhteisössä ammattitaitoisesti ja vuorovaikutteisesti

- opiskelija työskentelee alan työtehtävissä monikulttuurisessa työyhteisössä ja/tai asiakaskohteessa
- tiedostaa työyhteisön toimintakulttuurin
- noudattaa sovittuja työaikoja ja toimintatapoja
- toimii terveyteen ja turvallisuuteen liittyvät riskit huomioiden
- toimii vastuullisesti ja eettisesti
- kohtaa toisista kulttuureista tulevat yhdenvertaisesti ja tasa-arvoisesti ja toimii heidän kanssaan joustavasti ja yhteistyökykyisesti
- toimii kielitietoisesti ja käyttää selkeää kieltä sekä ohjaa ammattikielen oppimiseen
- hyödyntää kieli- ja kulttuurisidonnaista osaamista työssään

Arviointi

Opiskelija
<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa tehtävät ohjatusti• toimii yhteistyökykyisesti• tarvitsee lisäohjausta• hyödyntää tarvittavaa perustietoa• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa tehtävät ohjeiden mukaisesti• toimii vuorovaikutteisesti• tarvitsee harvoin lisäohjausta• hyödyntää tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa tehtäväkokonaisuuden oma-aloitteisesti ja annettujen ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista• hyödyntää tarvittavaa tietoa monipuolisesti• arvioi suoriutumistaan realistisesti
<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa tehtäväkokonaisuuden oma-aloitteisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja aktiivisesti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja• soveltaa tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti• arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja kehittää tehtäväkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat• toimii yhteistyökykyisesti ja aktiivisesti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa• soveltaa tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja kriittisesti• esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuunnitelmia• arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen• ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

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

Opiskelija kirjaa työtehtävänsä osaamisen osoittamisen suunnitelmaan ja oppimispäiväkirjaan.

Toteutukset

Oppilaitos-, työelämä- ja verkkototeutus

Osaamisen hankkiminen

Tutkinnon osassa monikulttuurisessa työympäristössä toimimiseen valmistaudutaan oppilaitoksessa ja verkko-oppimisympäristössä. Tämän jälkeen opiskelija työskentelee käytännön työtehtävissä monikulttuurisessa työympäristössä ja osoittaa työelämässä ammattitaitonsa.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti, kuten ammattitaidon osaamistavoissa on kerrottu. Opiskelija kirjaa työtehtävänsä osaamisen osoittamisen suunnitelmaan ja oppimispäiväkirjaan.

2.27. Paikallisesti tarjottava tutkinnon osa: Vastuullinen gastronomia (1053)

Tässä tutkinnon osassa opiskelija syventää kestävän kehityksen osaamistaan koko ruokaketjussa. Samalla hän kehittää työelämän ammatillista vastuullisuusosaamista. Opiskelija antaa kehittämissuhteita työpaikan ruokalistaan, lajitteluun, hävikkiin ja vastuullisuuden viestintään.



Vastuullinen gastronomia

Tutkinnon osan teemat:

- Ruokaketjun ympäristövaikutukset
- Vastuullinen ruoanvalmistus ja tarjoilu

Laajuus

5.00

Koodi

1053

Ammattitaitovaatimukset

Tunnistaa ruokaketjun eri osien ympäristövaikutukset

Opiskelija

102

- On perehtynyt ruokaketjun eri osiin ja tunnistaa niiden vaikutukset vastuullisuuteen ja pystyy antamaan kehittämissuhteita
- Tunnistaa ruokaketjun eri osien vaikutuksen ilmastonmuutokseen ja luonnon monimuotoisuuteen

Tunnistaa oman työn ympäristövaikutukset ja toimii ympäristövaikutuksia vähentäen

Opiskelija

- Osaa vähentää veden kulutusta
- Suunnittelee toimintansa niin, että hävikkiä tulee mahdollisimman vähän
- Osaa lajitella jätteet
- Tunnistaa monipuolisesti oman toiminnan merkityksen eri ruokaketjun osien ympäristövaikutusten vähentämiseen (Miten itse pystyy vaikuttamaan siihen, että ympäristövaikutukset olisivat mahdollisimman pienet)
- Suorittaa Ympäristöosaava-testin hyväksytysti

Tunnistaa ympäristövastuullisen raaka-aineen

Opiskelija

- Tietää luomuruoan periaatteet ja osaa etsiä luomutuottajia
- Tuntee Portaat luomuun –ohjelman toiminnan
- Tietää lähiruoan periaatteet ja osaa etsiä lähituottajia
- Tuntee Ekoruokakoneen toimintaperiaatteen
- Tietää luomuraaka-aineiden ja tavallisten raaka-aineiden ympäristövaikutusten erot ja osaa perustella niiden käytön
- Merkitsee allergeenit

Suunnittelee ja/tai valmistaa ja/tai tarjoilee vastuullista ruokaa tai vastuullisia juomatuotteita

Opiskelija

- Osaa käsitellä raaka-aineet hyödyntäen niistä kaiken mahdollisen välttämättä hävikkiä
- Osaa suunnitella ja valmistaa vastuullisen menukokonaisuuden ja/tai ruoka- tai juomatuotteen sekä valita ja käyttää vastuullisia pakkaus- tai kattausmateriaaleja
- Tietää pakattujen elintarvikkeiden vastuullisuusmerkinnät ja pystyy hyödyntämään niitä työssään
- Osaa kertoa ja tunnistaa tavanomaisten ja luomuraaka-aineiden eroja aistinvaraisessa laadussa
- Osaa kertoa, miten luomuraaka-aineiden käyttäytyminen ruoanvalmistuksessa poikkeaa tavanomaisista raaka-aineista
- Tietää, että luomuraaka-aineen kustannus tulee laskea käyttöhinnasta, jolloin luomun hintaero tavanomaiseen tasoittuu
- Osaa käyttää energiaa, vettä ja kemikaaleja vastuullisesti

Hyödyntää ympäristövastuullisuutta viestinnässä

Opiskelija

- Tietää lainsäädännön vaatimukset luomuraaka-aineiden käyttöön ja viestintään
- Osaa kertoa lähi- ja luomutuotteista asiakkaille ja hyödyntää tarinan kerrontaa markkinoinnissa

Arviointi

Osaamisen arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti• tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti• tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti• arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti• arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti• esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita• arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen• ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ammattikeittiössä (kahvilasta ruokaravintoloihin ja suurkeittiöihin) ruoanvalmistuksessa/asiakaspalvelussa, leipomossa tai elintarviketeollisuudessa yhteistyössä muun henkilöstön kanssa.

Opiskelija suunnittelee ympäristövastuullisen ruoka- tai juomatuotteen tai menukokonaisuuden. Hän myös valmistaa suunnittelemansa ruoka/juomatuotteen tai menukokonaisuuden. Lisäksi hän suunnittelee ja ehdottaa vastuullisten pakkaus- tai kattausmateriaalien käyttömahdollisuuksia. Hän toimii ympäristövaikutuksia vähentäen.

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

Toteutukset

Toteutus verkko-opintoina ja työelämässä

Osaamisen hankkiminen

Opiskelija toimii käytännön työtehtävissä ammattikeittiössä (kahvilasta ruokaravintoloihin ja suurkeittiöihin) ruoanvalmistuksessa/asiakaspalvelussa, leipomossa tai elintarviketeollisuudessa yhteistyössä muun henkilöstön kanssa.

Opiskelija suunnittelee ympäristövastuullisen ruoka- tai juomatuotteen tai menukokonaisuuden. Hän myös valmistaa suunnittelemansa ruoka/juomatuotteen tai menukokonaisuuden. Lisäksi hän suunnittelee ja ehdottaa vastuullisten pakkaus- tai kattausmateriaalien käyttömahdollisuuksia. Hän toimii ympäristövaikutuksia vähentäen. Opiskelija hankkii osaamista myös tekemällä oppimistehtäviä Moodle-ympäristössä.

Osaamisen osoittaminen

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ammattikeittiössä (kahvilasta ruokaravintoloihin ja suurkeittiöihin) ruoanvalmistuksessa/asiakaspalvelussa, leipomossa tai elintarviketeollisuudessa yhteistyössä muun henkilöstön kanssa.

2.28. Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen (106728)

Savon ammattiopistossa Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen -tutkinnon osa muodostuu kahdesta osa-alueesta ja niiden osista:

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen, pakollinen, 4 osaamispistettä

- Peruslaskutoimitukset
- Prosenttilaskut
- Matematiikan soveltaminen
- Geometria

Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen, pakollinen, 2 osaamispistettä

- Fysiikka
- Kemia

Näiden lisäksi opiskelijalle on tarjolla ko. osa-alueista valinnaisia osaamistavoitteita seuraavasti:

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen, valinnainen, 4 osaamispisteettä

- Matemaattiset funktiot
- Tilastomatematiikkaa
- Kustannuslaskentaa
- Jatko-opintojen matematiikkaa

Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen, valinnainen, 4 osaamispistettä

- Ammattilaisen fysiikka
- Kokeellinen fysiikka 1
- Kokeellinen fysiikka 2
- Kokeellinen kemia

Toteutukset

Oppilaitostoteutus

Osaamisen hankkiminen

Oppilaitostoteutuksessa opiskelija hankkii osaamista itsenäisesti tehtävillä harjoituksilla tai parija ryhmitöillä. Oppimisen tukena voidaan käyttää verkkomateriaalia tai muuta materiaalia. Osaamista voidaan hankkia myös ammatillisiin tutkinnon osiin tai teemoihin yhdistettyinä tehtävinä tai harjoituksina. Toteutukset on aikataulutettu tutkinnoista ja yksiköistä riippuen joko puhtaina YTO-jaksoina tai ammatillisten opintojen rinnalla. Lisäksi lähitoteutusten rinnalla järjestetään YTO-työpajatarjontaa. Tarjonta vaihtelee yksikkökohtaisesti.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti.

Verkkototeutus

Osaamisen hankkiminen

Savon ammattiopistossa on mahdollisuus suorittaa verkko-opintoina kaikki yhteisten tutkinnon osien pakolliset osat sekä laajan valikoiman valinnaisia osaamistavoitteita.

Verkkokurssien toteutus noudattaa yhteisesti sovittua jaksojärjestelmää eli verkkokurssit alkavat pääsääntöisesti noin viiden viikon välein. Yhden verkkokurssin ohjeellinen suorittamisaika on yksi jakso. Opinto-ohjaaja/tutor-opettaja nostaa opiskelijan verkko-kurssille Wilman kurssitarjottimen kautta henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman mukaisesti. Ennen verkko-opiskelun aloittamista on hyvä varmistua, että opiskelijalla on riittävät tietotekniset valmiudet sekä kykyä lähes itsenäiseen opiskeluun.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti.

Työelämätoteutus

Osaamisen hankkiminen

Ytot työpaikalla on uusi tapa suorittaa yto-opintoja oman alan työpaikalla. Opinnot ovat osa-alueen laajuisia kokonaisuuksia, jotka on laadittu sisällöllisesti työelämälähtöisesti. Sisällöt integroituvat työskentelyyn oman alan työpaikalla ja tehtävät ovat Moodlessa. Opiskelija ohjautuu Ytot työpaikalla - opintoihin keskusteltuaan tutoropettajan tai opon kanssa siitä, millainen ytojen suorittamistapa sopisi hänelle parhaiten.

Matemaattis-luonnontieteellisen tutkinnon osasta ei vielä tällä hetkellä ole tarjontaa YTOt työpaikalla -tarjottimella.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti.

2.29. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen (106727)

Savon ammattiopistossa Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen -tutkinnon osa muodostuu viidestä pakollisesta osa-alueesta ja niiden osista:

Viestintä ja vuorovaikutusosaaminen äidinkielellä, suomi, pakollinen, 4 osaamispistettä

- Äidinkieli - Vuorovaikutus
- Äidinkieli - Tiedonhaku ja tekstilajit
- Äidinkieli - Kirjoittamisen perusteet
- Äidinkieli - Tekstien tuottaminen

tai

Viestintä ja vuorovaikutusosaaminen äidinkielellä, suomi toisena kielenä, pakollinen, 4 osaamispistettä

- S2 - Vuorovaikutus
- S2 - Tiedonhaku ja tekstilajit
- S2 - Kirjoittamisen perusteet
- S2 - Tekstien tuottaminen

sekä

Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi, pakollinen, 1 osaamispiste

Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä, englanti, pakollinen, 3 osaamispistettä

- Englanti - Vuorovaikutustaidot
- Englanti - Tiedonhakutaidot
- Englanti - Kulttuurintuntemus

Toiminta digitaalisessa ympäristössä, pakollinen, 2 osaamispistettä

- Tieto- ja viestintäteknisten laitteiden valinta ja käyttö
- Digitaalisten palveluiden ja sovellusten käyttö

Taide ja luova ilmaisu

Näiden lisäksi opiskelijalle on tarjolla ko. osa-alueista valinnaisia osaamistavoitteita seuraavasti:

Viestintä ja vuorovaikutusosaaminen äidinkielellä, suomi, valinnainen, 5 osaamispistettä

- Lupa puhua
- Viestintä työelämässä
- Kulttuuri ja kirjallisuus
- Mediapeliä
- Jatko-opintojen kieli

Viestintä ja vuorovaikutusosaaminen äidinkielellä, suomi toisena kielenä, valinnainen, 7 osaamispistettä

- S2 - Harjoittele suomea
- S2 - Puhu ja kirjoita suomea
- S2 - Lue ja kirjoita suomea
- S2 - Lupa puhua suomea
- S2 - Viestintä työelämässä
- S2 - Kulttuuri ja kirjallisuus
- S2 - Mediapeliä

Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi, valinnainen, 3 osaamispistettä

- Tala svenska på jobbet
- Läs och skriv svenska

- Svenska i Finland och Norden

Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä, englanti, valinnainen, 8 osaamispistettä

- Working English
- Job Hunt
- Citizen me
- ICT at Work
- Going Global
- Jatko-opintojen englanti
- Update Your English
- International Tutoring (1 - 3 osp)

Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä, ranska, valinnainen, 3 osaamispistettä

- Ranskan viestinnän perusteet
- Työelämän ranskaa
- Vaikuta ranskaksi

Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä, saksa, valinnainen, 3 osaamispistettä

- Saksan viestinnän perusteet
- Työelämän saksaa
- Vaikuta saksaksi

Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä, venäjä, valinnainen, 3 osaamispistettä

- Venäjän viestinnän perusteet
- Työelämän venäjää
- Vaikuta venäjäksi

Toiminta digitaalisessa ympäristössä, valinnainen, 5 osaamispistettä

- Digitaalisten palveluiden ja sovelluksien hyödyntäminen
- Digitaalisten sisältöjen tuottaminen ja jakaminen 1
- Digitaalisten sisältöjen tuottaminen ja jakaminen 2
- Sähköisen kaupankäynnin perusteet
- Kuvan ja videonkäsittelyn perusteet

Taide ja luova ilmaisu, valinnainen 3 osaamispistettä

- Taide ja ympäristö
- Taide ja teos (2 osp)

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

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

Toteutukset

Oppilaitostoteutus

Osaamisen hankkiminen

Oppilaitostoteutuksessa opiskelija hankkii osaamista itsenäisesti tehtävillä harjoituksilla tai paria ja ryhmitöillä. Oppimisen tukena voidaan käyttää verkkomateriaalia tai muuta materiaalia. Osaamista voidaan hankkia myös ammatillisiin tutkinnon osiin tai teemoihin yhdistettyinä tehtävinä tai harjoituksina. Toteutukset on aikataulutettu tutkinnoista ja yksiköistä riippuen joko puhtaina YTO-jaksoina tai ammatillisten opintojen rinnalla. Lisäksi lähitoteutusten rinnalla järjestetään YTO-työpajatarjontaa. Tarjonta vaihtelee yksikkökohtaisesti.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti.

Verkkototeutus

Osaamisen hankkiminen

Savon ammattiopistossa on mahdollisuus suorittaa verkko-opintoina kaikki yhteisten tutkinnon osien pakolliset osat sekä laajan valikoiman valinnaisia osaamistavoitteita.

Verkkokurssien toteutus noudattaa yhteisesti sovittua jaksojärjestelmää eli verkkokurssit alkavat pääsääntöisesti noin viiden viikon välein. Yhden verkkokurssin ohjeellinen suorittamisaika on yksi jakso. Opinto-ohjaaja/tutor-opettaja nostaa opiskelijan verkko-kurssille Wilman kurssitarjottimen kautta henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman mukaisesti. Ennen verkko-opiskelun aloittamista on hyvä varmistua, että opiskelijalla on riittävät tietotekniset valmiudet sekä kykyä lähes itsenäiseen opiskeluun.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti.

Työelämätoteutus

Osaamisen hankkiminen

Ytot työpaikalla on uusi tapa suorittaa yto-opintoja oman alan työpaikalla. Opinnot ovat osa-alueen laajuisia kokonaisuuksia, jotka on laadittu sisällöllisesti työelämälähtöisesti. Sisällöt integroituvat työskentelyyn oman alan työpaikalla ja tehtävät ovat Moodlessa. Opiskelija ohjautuu Ytot työpaikalla - opintoihin keskusteltuaan tutoropettajan tai opion kanssa siitä, millainen ytojen suorittamistapa sopisi hänelle parhaiten.

Viestistä ja vuorovaikutusosaamisen tutkinnon osasta on mahdollista suorittaa työelämässä oppimisen jakson yhteydessä Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi, pakollinen osa-alue 4 osp.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti.

2.30. Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen (106729)

Savon ammattiopistossa Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen -tutkinon osa muodostuu kuudesta osa-alueesta ja niiden osista:

Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen, pakollinen, 2 osaamispistettä

- Yhteiskuntataidot
- Taloustaidot

Työelämässä toimiminen, pakollinen, 2 osaamispistettä

- Oman alan työmarkkinat
- Työelämän pelisäännöt

Opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiudet, pakollinen, 1 osaamispiste

Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta, pakollinen, 1 osaamispiste

Työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitäminen, pakollinen, 2 osaamispistettä

- Liikunta ja hyvinvointi
- Terveystieto ja työkyky

Kestävän kehityksen edistäminen, pakollinen, 1 osaamispiste

Näiden lisäksi opiskelijalle on tarjolla ko. osa-alueista valinnaisia osaamistavoitteita seuraavasti:

Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen, valinnainen, 5 - 9 osaamispistettä

- Talousutisten anatomia
- Yhteiskunnallinen osallistuminen ja vaikuttaminen
- Ammattialani ja yhteiskunta
- Vaikuttamis- ja yhteisöllisyysosaaminen
- Tutorointi ja oppilaitoksen edustaminen

Työelämässä toimiminen, valinnainen, 6 osaamispistettä

- Työnhakutaidot
- Työyhteisön jäseneksi
- Kansainvälinen työnhaku
- Työelämän psykologiaa
- Hyvinvoinnin psykologiaa
- Vuorovaikutuksen psykologiaa

Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta, valinnainen, 2 osaamispistettä

- Innovaatioleiri
- Innovaatiotyöpaja

Työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitäminen, valinnainen, 6 osaamispistettä

- Liiku ja virkisty
- Liiku ja vahvistu
- Liiku ja osallistu
- Terveyttä ruoasta
- Kuntosaliharjoittelu
- Palloilu

Kestävän kehityksen edistäminen, valinnainen, 7 osaamispistettä

- Kestävään kehitykseen vaikuttavat tekijät
- Kestävän kehityksen suunnittelu

- Kestävä kehitys työpaikalla
- Kiertotalous yritystoiminnassa
- Ympäristölainsäädäntö
- Sosiaalinen ja kulttuurinen kestävä kehitys

Toteutukset

Oppilaitostoteutus

Osaamisen hankkiminen

Oppilaitostoteutuksessa opiskelija hankkii osaamista itsenäisesti tehtävillä harjoituksilla tai paria- ja ryhmätöillä. Oppimisen tukena voidaan käyttää verkkomateriaalia tai muuta materiaalia. Osaamista voidaan hankkia myös ammatillisiin tutkinnon osiin tai teemoihin yhdistettyinä tehtävinä tai harjoituksina. Toteutukset on aikataulutettu tutkinnoista ja yksiköistä riippuen joko puhtaina YTO-jaksoina tai ammatillisten opintojen rinnalla. Lisäksi lähitoteutusten rinnalla järjestetään YTO-työpajatarjontaa. Tarjonta vaihtelee yksikkökohtaisesti.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti.

Verkkototeutus

Osaamisen hankkiminen

Savon ammattiopistossa on mahdollisuus suorittaa verkko-opintoina kaikki yhteisten tutkinnon osien pakolliset osat sekä laajan valikoiman valinnaisia osaamistavoitteita.

Verkkokurssien toteutus noudattaa yhteisesti sovittua jaksojärjestelmää eli verkkokurssit alkavat pääsääntöisesti noin viiden viikon välein. Yhden verkkokurssin ohjeellinen suorittamisaika on yksi jakso. Opinto-ohjaaja/tutor-opettaja nostaa opiskelijan verkko-kurssille Wilman kurssitarjottimen kautta henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman mukaisesti. Ennen verkko-opiskelun aloittamista on hyvä varmistua, että opiskelijalla on riittävät tietotekniset valmiudet sekä kykyä lähes itsenäiseen opiskeluun.

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti.

Työelämätoteutus

Osaamisen hankkiminen

Ytot työpaikalla on uusi tapa suorittaa yto-opintoja oman alan työpaikalla. Opinnot ovat osa-alueen laajuisia kokonaisuuksia, jotka on laadittu sisällöllisesti työelämälähtöisesti. Sisällöt integroituvat työskentelyyn oman alan työpaikalla ja tehtävät ovat Moodlessa. Opiskelija ohjautuu Ytot työpaikalla - opintoihin keskusteltuaan tutoropettajan tai omon kanssa siitä, millainen ytojen suorittamistapa sopisi hänelle parhaiten.

Yhteiskunta- ja työelämäosaamisen tutkinnon osasta on mahdollista suorittaa työelämässä oppimisen jakson yhteydessä seuraavat osa-alueet:

Työelämässä toimiminen, pakollinen, 2 osp

Työelämässä toimiminen, valinnainen, 3 osp, sisältää

- Työelämän psykologiaa
- Hyvinvoinnin psykologiaa
- Vuorovaikutuksen psykologiaa

Kestävän kehityksen edistäminen, pakollinen, 1 osp

Osaamisen osoittaminen

Tutkinnon perusteiden mukaisesti.