



JEDU

Jokilaaksojen
koulutuskuntayhtymä

VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT

Kotityö- ja puhdistuspalvelualan perustutkinto

Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymä

Haapaveden ammattiopisto



Sisällys

JOHDANTO	3
4. VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT	4
1. AMMATILLISIA TUTKINNON OSIA.....	4
1. KERROSHOITOPALVELUT	4
2. PAIKALLISIIN AMMATTITAITOVAATIMUKSIIN PERUSTUVIA TUTKINNON OSIA	11
2. JATKOJALOSTUS	11
2. PITOPALVELU.....	14
2. GASTRONOMIA JA TRENDIT	19
3. YHTEISTEN TUTKINNON OSIEN OSA-ALUEITA TAI LUKIO-OPINTOJA.....	24
3. LIIKUNTA JA HYVINVOINTI (TYÖKYKYPASSI)	24
3. SUOMALAINEN JA KANSAINVÄLINEN RUOKAKULTTUURI	27
4. JATKO-OPINTOVALMIUKSIA TAI AMMATILLISTA KEHITTÄMISTÄ TUKEVIA OPINTOJA	31
4. TUTORTOIMINTA.....	31
4. KILPAILUTOIMINTA	32

JOHDANTO

Vapaasti valittavia tutkinnon osat tukevat suoritettavan perustutkinnon ammattitaitovaatimuksia ja osaamistavoitteita. Vapaasti valittavat tutkinnon osat voivat olla valtioneuvoston asetuksen (A 801/2014, muutos 331/2015) 5 §:n mukaisesti.

1. ammatillisia tutkinnon osia, jotka voivat olla oman tai jonkin muun koulutusalan ammatillisen perustutkinnon, ammatitutkinnon tai erikoisammattitutkinnon osia.

1. Kerroshoitopalvelut 15 osp

2. paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvia tutkinnon osia, jotka on laadittava niin, että ne vastaavat laajemmin paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin kuin pelkästään yhden yrityksen osaamistarpeisin. Nämä tutkinnon osat voivat olla myös ammatillista osaamista yksilöllisesti syventäviä tutkinnon osia, jotka on muodostettu paikallisten osaamistarpeiden pohjalta.

2. Jatkojalostus 5 osp

2. Pitopalvelu 5 osp

2. Gastronomia ja trendit 5 osp

3. yhteisten tutkinnon osien osa-alueita tai lukio-opintoja, jolloin osaamisen tunnustamistilanteessa yhteisiin tutkinnon osiin sisältyviä osa-alueita voidaan sisällyttää vapaasti valittaviin tutkinnon osiin siltä osin, kun yhteisiin tutkinnon osiin sisältyvä osaaminen ylittää yhteisten tutkinnon osien laajuudeksi määritellyn 35 osaamispistettä.

3. Lukio-opinnot 1-10 osp

3. Liikunta ja hyvinvointi (työkykypassi) 5-10 osp

3. Suomalainen ja kansainvälinen ruokakulttuuri 5 osp

4. jatko-opintovalmiuksia tai ammatillista kehittymistä tukevia opintoja, jotka voivat olla esimerkiksi ammattikorkeakoulussa, yliopistossa ja kansalaisopistossa suoritettavia opintoja ja muita jatko-opintovalmiuksia tukevia opintoja.

4. Tutor-toiminta 5 osp

4. Kilpailutoiminta 5 osp

5. työkokemuksen kautta hankittuun osaamiseen perustuvia yksilöllisiä tutkinnon osia, joiden tulee olla suoritettavan perustutkinnon ammattitaitovaatimuksia tai osaamistavoitteita tukevaa osaamista. Tällainen tutkinnon osa voi muodostua esimerkiksi laajennetun työssäoppimisen tai aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustamisen kautta.

Jokilaaksojen koulutus kuntayhtymän ammattiopisto tarjoaa vapaasti valittavia tutkinnon osia, joihin on laadittu ammattitaitovaatimukset tai osaamistavoitteet, arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit sekä määritelty laajuus osaamispisteinä.

Opettajan on aina arvioitava nämä vapaasti valittavat tutkinnon osat asteikolla tyydyttävä (1), hyvä (2) ja kiitettävä (3) paitsi edellä mainittuja (jatko-opintovalmiuksia tai ammatillista kehittymistä tukevia tai työkokemuksen kautta hankittua osaamista), joista voidaan antaa arvosanaksi koulutuksen järjestäjän päätöksellä hyväksytty (A 811/1998, muutos 329/2015, 10 §).

Arvosana annetaan tutkinnon osittain tutkinnon perusteissa olevien arviointikriteereiden perusteella. Muita arviointikriteereitä ei käytetä. Arvioinnin perustelut on aina kirjattava; näin annetulle arvosanalle löytyy perustelut myös siinä tilanteessa, kun opiskelija on tyytymätön saamaansa arvosanaan.

4. VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT

Tavoitteet, sisällöt ja arviointi

1. AMMATILLISIA TUTKINNON OSIA

1. KERROSHOITOPALVELUT	15 OSP
AMMATTITAITOVAATIMUKSET	
<p>Opiskelija tai tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee omaa työtään asiakaskohteen palvelukuvauksen, työohjeiden ja tilanteen mukaan • valmistautuu kerroshoitotehtäviin ja suunnittelee työjärjestyksen varausten perusteella • tekee huonesiivouksen • tekee vuodehuollon • tarkistaa ja täydentää huoneiden asiakaspalvelutarvikkeet • huolehtii liinavaate- ja kerrosvarastojen huollosta • huolehtii työ- ja asiakasturvallisuudesta ja noudattaa jätehuolto-ohjeita • raportoi työnsä tilanteen vaatimalla tavalla ja tekee sovitut lopputyöt • tekee palvelusopimuksen mukaisia muita palvelutehtäviä • arvioi omaa toimintaansa 	
TUTKINNON OSA KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erilaiset majoitustilat ja niiden siivoustyö • Hotellin siivousohjeet ja asiakaspalvelu majoitustilassa • Majoitustilan siivous sekä vuodehuolto • Hygienia- ja jätehuolto-ohjeiden noudattaminen • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Ammattietiikka • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky 	
OPINTOJAKSOT	
Kerroshoitotyön perusteet 5 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erilaiset majoitustilat ja niiden siivoustyön suunnittelu ja toteutus • Hotellin siivousohjeet • Asiakaspalvelu majoitustilassa (vaitiolovelvollisuus) • Majoitustilan ja kosteiden tilojen siivous • Vuodehuolto • Kerroshoitajan työn vaatimukset mm. minibaarin täyttö, tarvikkeiden täydentäminen ja yrityksen liikeidean sisäistäminen • Hygienia- ja jätehuolto-ohjeiden noudattaminen <p>Oppimisympäristöt: Oppilaitos, työssäoppimispaikat Toteuttamistavat: Käytännön työt, kontakti-opetus, verkko-opetus, tiimi-, pari- tai itsenäinen työskentely, yrityskäynnit</p> <p>Tämä tutkinnon osa tehdään HOPS:n mukaan työvaltaisesti</p>	
Kerroshoitotyö asiakaskohteessa 10 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tekee kerroshoitajan työtehtäviä • Tarkistaa ja täydentää huoneiden asiakaspalvelutarvikkeet • Huolehtii liinavaate- ja kerrosvarastojen huollosta 	

- Huolehtii työ- ja asiakasturvallisuudesta ja noudattaa jätehuolto-ohjeita
- Raportoi työnsä tilanteen vaatimalla tavalla ja tekee sovitut lopputyöt
- Tekee palvelusopimuksen mukaisia muita palvelutehtäviä
- Arvioi omaa toimintaansa

Oppimisympäristöt: Oppilaitos, työssäoppimispaikat

Toteuttamistavat: Käytännön työt

EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT

Ei edeltävyysopintoja.

OPPIMISEN ARVIOINTI

Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.

Oppimista arvioidaan tutkinnon osissa, oppimistehtävien, käytännön työn ja palautteen sekä opiskelijan itsearvioinnin perusteella.

OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN

Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa.

Opintojaksot, työssäoppiminen ja ammattiosaamisen näyttö tulee olla hyväksytysti suoritettu ennen tutkinnon osan arvosanan antamista.

Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytön arvosanasta sekä tarvittaessa muusta arvioinnista. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.

Tämän tutkinnon osan arvosana muodostuu seuraavasti:

Kerrosvoitotyön perusteet 5 osp ja Kerrosvoitotyö asiakaskohteessa 10 osp, johon sisältyy ammattiosaamisen näyttö.

Ammattiosaamisen näyttö:

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla työpaikoissa, joissa tehdään kerrosvoitotehtäviä, esimerkiksi hotellit, kylpylät, viihdekeskukset, lomamökit, lomaosakkeet, erilaiset asuntolat ja majoitusta tarjoavat erilaiset asiakaskohteet. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Kotityö- ja puhdistuspalvelujen perustutkinto. Kerroshoitopalvelut 15 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
Ammattiosaamisen näyttö muodostuu kokonäytöstä. Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla työpaikoissa, joissa tehdään kerroshoitotehtäviä, esimerkiksi hotellit, kylpylät, viihdekeskukset, lomamökit, lomaosakkeet, erilaiset asuntolat ja majoitusta tarjoavat erilaiset asiakaskohteet. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Kerroshoitopalvelut asiakaskohteessa
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Ammattiosaamisen näyttö suoritetaan työpaikalla/oppilaitoksessa.
NÄYTÖN ARVIOIJAT
Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Arviointikeskusteluun osallistuvat: <input checked="" type="checkbox"/> Alan opettaja(t) <input checked="" type="checkbox"/> Työelämän edustaja (t) <input checked="" type="checkbox"/> Opiskelija tekee itsearvioinnin Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät: <input checked="" type="checkbox"/> Alan opettaja(t) <input type="checkbox"/> Työelämän edustajat <input checked="" type="checkbox"/> em. yhdessä Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutuksella, työkokemuksella tai muulla tavalla hankittu asianomaisen alan osaaminen ja ammattitaito, jota voidaan pitää riittävänä ammattiosaamisen näyttöjen arvioinnissa. Opettajan tulee olla oman alansa asiantuntija. Jos opettaja on kelpoinen opettamaan ko. ammattiosaamisen näytön sisältöön liittyviä ammatillisia opintoja, hän on kelpoinen arvioimaan ao. opintoihin liittyviä ammattiosaamisen näyttöjä. Arvioijien esteellisyyteen sovelletaan hallintolakia 434/2003, 27–29 §.

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITTEERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA			
Opiskelijaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.			
ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITTEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Kerroshoitotyöhön valmistautuminen	pukeutuu tilanteeseen sopivalla tavalla	pukeutuu tilanteeseen sopivalla tavalla	pukeutuu tilanteeseen sopivalla tavalla
	tekee ohjeistettuna toteuttamiskelpoisen työsuunnitelman	tekee toteuttamiskelpoisen työsuunnitelman ottaen huomioon huonevaraukset, palvelukuvauksen tai työohjeen	tekee itsenäisesti toteuttamiskelpoisen työsuunnitelman ottaen huomioon huonevaraukset, palvelukuvauksen tai työohjeen
	varustaa ohjeistettuna hotellivaunuun tarvikkeet, liinavaatteet sekä työvälineet ja siivousaineet työtään varten	varustaa hotellivaunuun tarvikkeet, liinavaatteet sekä työvälineet ja siivousaineet työtään varten	varustaa hotellivaunuun itsenäisesti ja huolellisesti tarvikkeet, liinavaatteet sekä työvälineet ja siivousaineet työtään varten
Huonesiivouksen toteuttaminen	tekee ohjeistettuna huonesiivouksen valmiin työsuunnitelman mukaan	tekee huonesiivouksen työsuunnitelman mukaan noudattaen tarkoituksenmukaista työjärjestystä ja ottaen huomioon asiakkaat	tekee huonesiivouksen itsenäisesti työsuunnitelmansa mukaisesti noudattaen tarkoituksenmukaista työjärjestystä ja ottaen huomioon asiakkaat
	toimii tavanomaisissa palvelutilanteissa asiallisesti	toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelutilanteissa	toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelutilanteissa ja edistää asiakassuhteita omalla toiminnallaan
	saavuttaa halutun lopputuloksen ohjeistettuna	työskentelee kohtuullisessa ajassa saavuttaen halutun lopputuloksen	tekee työnsä itsenäisesti kohtuullisessa ajassa, tuloksellisesti ja kustannustietoisesti ja saavuttaa halutun lopputuloksen
	tarkistaa ohjeistettuna työnsä lopputuloksen	tarkistaa työnsä lopputuloksen	tarkistaa ja arvioi työnsä lopputuloksen ja tekee tarvittavat korjaukset
Vuodehuollon tekeminen	hoitaa ohjeistettuna hotellihuoneen vuodehuollon	hoitaa hotellihuoneen vuodehuollon huolellisesti	hoitaa itsenäisesti hotellihuoneen vuodehuollon laadukkaasti ja kustannustietoisesti
Huoneen varustuksen tarkistaminen	varustaa ohjeistettuna asiakaspalvelutarvikkeet sovitusti	varustaa asiakaspalvelutarvikkeet sovitusti	varustaa itsenäisesti asiakaspalvelutarvikkeet sovitusti
Liinavaate- ja kerrosvarastoista huolehtiminen	huolehtii ohjeistettuna liinavaate- ja kerrosvarastoista	huolehtii liinavaate- ja kerrosvarastoista tarpeen mukaisesti	huolehtii itsenäisesti liinavaate- ja kerrosvarastoista huomioiden tarpeen ja hotellihuoneiden varaukset
Kerroshoitotyön päättäminen	huolehtii ohjeistettuna työnsä raportoinnista	vastaa omalta osaltaan kerroshoitotyön raportoinnista toimintatavan mukaan	vastaa omalta osaltaan kerroshoitotyön raportoinnista toimintatavan mukaan
	puhdistaa, huoltaa ja järjestää ohjeistettuna paikoilleen käyttämänsä hotellivaunun	puhdistaa, huoltaa ja järjestää paikoilleen käyttämänsä hotellivaunun sekä siivousvälineet ja – koneet	puhdistaa, huoltaa ja järjestää itsenäisesti paikoilleen käyttämänsä hotellivaunun

	sekä siivousvälineet ja -koneet		sekä siivousvälineet ja -koneet
	huolehtii ohjeistettuna huoltotilan siisteydestä ja tarvikkeiden täydennyksestä	huolehtii huoltotilan siisteydestä ja tarvikkeiden täydennyksestä	huolehtii huoltotilan siisteydestä ja tarvikkeiden täydennyksestä vastuullisesti
	käsittelee ohjeistettuna jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaan	käsittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaan	käsittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaan
	tekee ohjeistettuna tarvittavia jälkitöitä	tekee vastuullisesti tarvittavat jälkityöt	tekee vastuullisesti tarvittavat jälkityöt ja huolehtii omalta osaltaan palvelukonaisuuden onnistumisesta
Oman toiminnan arviointi	arvioi ohjeistettuna omaa toimintaansa ja työn onnistumista.	arvioi omaa toimintaansa ja työn onnistumista sekä tunnistaa kehittämistarpeita.	arvioi omaa toimintaansa ja työn onnistumista sekä tunnistaa kehittämistarpeita ja perustelee arviotaan.
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Siivouspalvelun sopimusten, työohjeiden ja laadunhallinnan välineiden käyttö	toimii ohjeistettuna palvelukuvauksen ja työohjeiden mukaisesti	toimii palvelukuvauksen ja työohjeiden mukaisesti	toimii siivouspalvelun sopimuksen, palvelukuvauksen ja työohjeiden mukaisesti soveltaen niitä asiakkaan muuttuviin tarpeisiin
	suhtautuu saamaansa palautteeseen asiallisesti	ottaa vastaan palautetta ja muuttaa tarvittaessa toimintaansa ja työskentelyään	pyytää palautetta ja käyttää sitä työnsä ja palvelun kehittämiseen ja saavuttaa sovittun laadun
Ylläpitosiivous- ja hoitomenetelmien käyttö	tekee ohjeistettuna ylläpitosiivousta tarkoituksenmukaisilla siivousmenetelmillä	tekee ylläpitosiivousta tarkoituksenmukaisilla siivousmenetelmillä ottaen huomioon liian laadun, pintamateriaalin ja työnsä tavoitteen	tekee ylläpitosiivousta itsenäisesti työhön parhaiten soveltuvilla siivousmenetelmillä ottaen huomioon liian laadun, pintamateriaalin, työnsä tavoitteen ja taloudellisuuden keventää työtään tarkoituksenmukaisilla siivousmenetelmä-, aine-, väline- ja konevalinnoilla
Siivous- ja hoitoaineiden käyttö	käyttää ohjeistettuna ylläpitosiivouksessa käytettäviä siivous- ja hoitoaineita tarkoituksenmukaisesti	käyttää ylläpitosiivouksessa käytettäviä siivous- ja hoitoaineita turvallisesti ja tarkoituksenmukaisesti ottaen huomioon taloudellisuuden	käyttää ylläpitosiivouksessa käytettäviä siivous- ja hoitoaineita turvallisesti ja tarkoituksenmukaisesti ottaen huomioon taloudellisuuden ja kestävän toimintatavan
Siivousvälineiden ja -koneiden käyttö	käyttää ohjeistettuna siivousvälineitä tarkoituksenmukaisesti	käyttää siivousvälineitä monipuolisesti ja ergonomisesti	käyttää siivousvälineitä tarkoituksenmukaisesti, monipuolisesti ja ergonomisesti mahdollistaen parhaan työtuloksen
	käyttää ohjeistettuna siivouskoneita (pölynimuri ja yhdistelmäkone) työturvallisesti.	käyttää siivouskoneita (pölynimuri ja yhdistelmäkone) monipuolisesti, työturvallisesti ja ergonomisesti.	käyttää siivouskoneita (pölynimuri ja yhdistelmäkone) toimintaperiaatteen mukaan, monipuolisesti, työturvallisesti, ergonomisesti ja taloudellisesti mahdollistaen parhaan työtuloksen.

3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Asiakkaan toiminnan ja työn tavoitteen tunteminen	tietää asiakaskohteen toiminnasta niin, että saavuttaa ohjeistettuna kerrosvoiton tavoitteen	tietää asiakaskohteen toiminnan ja kerrosvoiton tavoitteet niin, että tuottaa sovitun laatua työssään	tietää asiakaskohteen toiminnan ja kerrosvoiton tavoitteet niin, että tuottaa sovitun laadun ja saavuttaa asiakkaan tyytyväisyyden toimii joustavasti ja yhteistyössä asiakkaan ja työyhteisön kanssa ottaen huomioon organisaation tai yrityksen toiminta-ajatuksen
Puhdistuksen osatekijöiden tunteminen	valitsee ohjeistettuna oikeat puhdistus- ja tekstiilienhuoltomenetelmät	tietää puhdistuksen osatekijät niin, että valitsee oikeat puhdistus- ja tekstiilienhuoltomenetelmät	tietää puhdistuksen osatekijät niin, että valitsee itsenäisesti oikeat ja tarkoituksenmukaiset puhdistus- ja tekstiilienhuoltomenetelmät
Puhdistusmenetelmän valinta ja käyttö	tunnistaa ohjeistettuna lian laadun ja pintamateriaalin niin, että käyttää tarkoituksenmukaisia puhdistusmenetelmiä	tunnistaa lian laadun ja on perehtynyt kohteen pintamateriaaleihin niin, että valitsee ja käyttää tarkoituksenmukaisia puhdistus- ja hoitomenetelmiä	tunnistaa lian laadun ja on perehtynyt kohteen pintamateriaaleihin niin, että valitsee ja käyttää tarkoituksenmukaisia puhdistus- ja hoitomenetelmiä ja edistää toiminnallaan asiakastytyväisyyttä
Toiminta-ajatuksen ja yrityskuvan tunteminen	tietää toiminta-ajatuksen ja yrityskuvan merkityksen niin, että edistää ohjeistettuna toiminnallaan asiakassuhteiden jatkumista	tietää toiminta-ajatuksen ja yrityskuvan merkityksen niin, että edistää toiminnallaan asiakassuhteiden jatkumista	tietää toiminta-ajatuksen ja yrityskuvan merkityksen niin, että edistää toiminnallaan asiakassuhteiden jatkumista ja toimii yrittäjämäisesti
Minibaarin täyttäminen	tietää minibaarin täyttämiseen liittyvät ohjeet siten, että osaa ohjeistetusti täyttää ja tarkistaa sen	tietää minibaarin täyttämiseen liittyvät ohjeet siten, että osaa tarkistaa ja täyttää sen	tietää minibaarin täyttämiseen liittyvät ohjeet siten, että osaa tarkistaa ja täyttää sen
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	toimii tutuissa tilanteissa asiakkaiden kanssa ja tarvitsee uusissa tilanteissa ohjeistusta	toimii muuttuvissa asiakaspalvelutilanteissa oma-aloitteisesti ja oppii niistä	toimii muuttuvissa asiakaspalvelutilanteissa oma-aloitteisesti ja itsenäisesti, oppii niistä ja löytää asiakastilanteeseen parhaiten sopivan toimintatavan ja ratkaisun
	suhtautuu työhönsä myönteisesti	suhtautuu työhön myönteisesti ja on kiinnostunut työstään	suhtautuu työhön myönteisesti, on kiinnostunut työstään, hakee tietoa eri tietolähteistä ja on valmis oppimaan muilta
	hakee apua ongelmatilanteissa	perustelee ongelmatilanteissa tekemänsä ratkaisut	perustelee ongelmatilanteissa tekemänsä ratkaisut ja toimintansa ammatillisilla tiedoilla
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii asiallisesti ja selviytyy asiakastilanteista sekä omista työtehtävistä työyhteisössä ohjeistettuna	toimii asiakkaan toiminnan huomioon ottaen huolellisesti omista työtehtävissä työyhteisössä	toimii asiakkaan toiminnan huomioon ottaen huolellisesti ja joustavasti asiakastilanteissa sekä omista työtehtävissä työyhteisössä

	tekee yhteistyötä tavallisissa tilanteissa työyhteisössä	toimii tilanteen edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovai- kutustilanteissa	toimii tilanteen edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovai- kutustilanteissa
Ammattietiikka	noudattaa vaitiolovelvolli- suutta	noudattaa vaitiolovelvolli- suutta	noudattaa vaitiolovelvolli- suutta
	noudattaa sovittuja työaikoja	noudattaa sovittuja työaikoja ja pääsääntöisesti sopii poikkeamista sovitun toimintatavan mukaisesti	noudattaa sovittuja työaikoja ja sopii poikkeamista sovitun toimintatavan mukaisesti
	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, ystävällisesti ja ammatillisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, ystävällisesti ja muuttuvissakin tilanteissa ammatillisesti
	käyttää ohjeistettuna ammattisanastoa	käyttää pääsääntöisesti ammattisanastoa	käyttää työssään ammattisanastoa
	toimii ohjeistettuna kestävän toimintatavan mukaisesti	toimii kestävän toimintatavan mukaisesti	toimii omatoimisesti kestävän toimintatavan mukaisesti
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet	tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet	tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet
	tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet	tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet	tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet
	toimii työssään turvallisesti	vastaa omalta osaltaan henkilökohtaisesta työturvallisuudesta ja asiakasturvallisuudesta ja pyytää tarvittaessa apua	vastaa omalta osaltaan työsuojeluvälitteisen toteutumisesta ja asiakasturvallisuudesta
	ylläpitää ohjeistettuna toiminta- ja työkykyä työssään.	ylläpitää ohjeen mukaan toiminta- ja työkykyä työssään.	ylläpitää ohjeen mukaan ja omaaloitteisesti toiminta- ja työkykyä työssään.

AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla kerroskokoiteissa asiakaskohteessa. Sopivia työympäristöjä ovat esimerkiksi hotellit, kylpylät, viihdekeskukset, lomamökit, lomaosakkeet, erilaiset asuntolat ja majoitusta tarjoavat erilaiset asiakaskohteet. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- työprosessin hallinta kokonaan
- työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

- Tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin perehdyttäminen
- Arvioinnin periaatteista ja niiden soveltamisesta tiedottaminen

2. PAIKALLISIIN AMMATTITAITOVAATIMUKSIIN PERUSTUVIA TUTKINNON OSIA

2. JATKOJALOSTUS	5 -10 OSP
TAVOITTEET	
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> • tutustuu puutarhakasvien jatkojalostusmahdollisuuksiin • työskentelee jatkojalostusprosesseissa omatoimisesti, ohjeiden mukaisesti ja noudattaen hygieniää • käyttää jatkojalostusprosessiin kuuluvia koneita ja laitteita turvallisesti vaihtelevissa työtilanteissa • työskentelee työpaikan erityisvaatimusten mukaisesti, siten, että työn lopputulos on tavoitteiden mukainen ja etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti sovittaen työnsä työympäristön muuhun toimintaan • huomioi siisteyden merkityksen työn viihtyvyyteen ja työturvallisuuteen sekä ylläpitää omatoimisesti työpaikan siisteyttä • lajittelee ja kierrättää syntyvän orgaanisen jätteen ja huomioi työssään kestävän kehityksen • noudattaa työaikoja ja muita työyhteisön sääntöjä, salassapitomääräyksiä ja muita velvollisuuksia • selvittää, laskee ja vertailee työskentelyn kannattavuuteen vaikuttavia tekijöitä • etsii lisätietoa jatkojalostamisesta ja soveltaa tietoa omaan työhönsä • suorittaa hygieniapassin 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puutarhakasvien jatkojalostaminen noudattaen hygieniää ja työturvallisuutta • Jatkojalostusprosessiin kuuluvien koneiden ja laitteiden turvallinen käyttö • Tuotekehitysperiaatteiden tunteminen • Tuotteiden pakkaus ja säilytys sekä laadun varmistus noudattaen pakkausmerkintöjä ja hygieniää • Hygieniapassin suorittaminen <p>Opintojaksot: Jatkojalosteiden tekeminen oppilaitoksen opetuskeittiöllä ja jatkojalostustiloissa (5 osp) Oman jatkojalostustuotteen kehittäminen tai työskentely jatkojalostusyrityksessä (5 osp)</p>	
EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	
<p>Ei edeltävyysopintoja. Hygieniapassin suorittaminen kurssin aikana.</p>	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
<p>Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.</p>	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa. Vapaasti valittavat tutkinnon osat voidaan opiskelijan valinnan mukaan jättää ilman arvosanaa. Osaamista arvioidaan: Osaamista ja tuloksia arvioidaan käytännön työsuorituksella.</p>	

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT YLEISELLÄ TASOLLA		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Arvioidaan oman työn suunnittelua, työsuorituksen arviointia ja oman toiminnan kehittämistä	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia töitä ja tehtäviä
	arvioi työnsä onnistumista	arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa ja selviytyy uusista ja muuttuvista tilanteista oma-aloitteisesti	arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan ja arvioi sekä kehittää työskentelytapojaan ja työympäristöään
Arvioidaan työkokonaisuuden toteuttamista, itsenäisyyttä ja vastuullisuutta.	toimii tutuissa työtehtävissä	ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden (esim. mistä alkaa, mihin päättää ja mitä välineitä ym. työssä tarvitaan)	ottaa huomioon työnsä kokonaisuuden, toimintaympäristön ja oman työnsä osana sitä
	työskentelee siten, että työn lopputulos on hyväksyttävissä työn suunnitelman tai laatutavoitteiden mukaisesti	työskentelee siten, että työn lopputulos sisältää työtehtävän erityisvaatimuksia	työskentelee työpaikan erityisvaatimusten mukaisesti siten, että työn lopputulos on tavoitteiden mukainen
	tarvitsee työvaiheissa eteneemisessä ajoittaista ohjausta	etenee sujuvasti työvaiheesta toiseen	etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti sovittaen työnsä työympäristön muuhun toimintaan
	noudattaa työohjeita, työaikoja, sopimuksia sekä neuvottelee poikkeamista.	tekee annetut tehtävät omatoimisesti ja huolehtii työtehtävistään alusta loppuun ja vastaa omasta työosuudestaan.	tekee omalla vastuualueellaan omatoimisesti muitakin kuin annettuja työtehtäviä.
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Arvioidaan työtehtävään ja työympäristöön soveltuvan työmenetelmän ja työvälineiden sekä materiaalien valintaa ja käyttöä.	käyttää työhönsä liittyviä keskeisimpiä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja toistuvissa työtilanteissa, mutta tarvitsee joidenkin osalta ohjausta (menetelmät, välineet, materiaalit määritellään tutkinnon osittain).	käyttää työhönsä liittyviä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja omatoimisesti työtilanteissa.	valitsee työhönsä sopivimmat työmenetelmät, työvälineet ja materiaalit ja käyttää niitä sujuvasti vaihtelevissa työtilanteissa.
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Arvioidaan työssä tarvittavan tiedon hallintaa ja soveltamista.	käyttää tavallisimpien menetelmien, välineiden ja materiaalien käytön perustana olevaa tietoa toistuvissa työtilanteissa (eli ne menetelmät, välineet ja materiaalit, jotka on määritelty kohteessa 2), mutta tarvitsee ohjausta tiedon hankinnassa ja soveltamisessa.	hankkii ja käyttää työssä tarvittavaa tietoa omatoimisesti.	hankkii ja käyttää itsenäisesti tietoa työssään vaihtelevissa työtilanteissa ja perustelee työhön liittyviä ratkaisujaan hankkimansa tiedon pohjalta.
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3

	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu Arvioidaan omaa osaamista työn tekijänä ja työn kehittämistä, ongelmien ratkaisemista sekä valintojen ja päätösten tekemistä.	hakee ohjattuna tietoa	hakee tietoa ohjeiden mukaan	hakee itsenäisesti tietoa
	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä ja arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja arvioi osaamistaan ja työnsä onnistumista sekä perustelee arviotaan
	arvioi työnsä onnistumista	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	arvioi ja kehittää työskentelytapojaan ja työympäristöään
	selviytyy tutuista tilanteista, mutta muuttuvissa ja valintatilanteissa tarvitsee ohjausta ja tukea	selviytyy muuttuvista ja valintatilanteista oma-aloitteisesti	kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta
Vuorovaikutus ja yhteistyö Arvioidaan toimintaa vuorovaikutustilanteissa ja yhteistyökykyä	noudattaa vuorovaikutustilanteisiin annettuja ohjeita toimissaan omassa oppimis- ja työyhteisössään	tekee tilanteeseen vaatimalla tavalla omassa oppimis- ja työyhteisössään erilaisissa vuorovaikutustilanteissa	ilmaisee selkeästi asiansa ja tuo rakentavasti esille erilaisia näkökantoja
	tekee työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	tekee omatoimisesti työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät	toimii vastuullisesti, yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisön ja ryhmän jäsenenä
	toimii tutussa työyhteisössä ja ryhmässä ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä	tukee ja auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Ammattietiikka Arvioidaan toimintaa ammattietiikan, ammatin arvoperustan ja tehtyjen sopimusten mukaisesti	noudattaa annettuja eettisiä ohjeita ja aikatauluja	noudattaa annettuja eettisiä ohjeita, sopimuksia ja sää-döksiä sekä aikatauluja	toimii työyhteisön arvojen, tavoitteiden, eettisten ohjeiden, sopimusten ja sää-dösten mukaisesti vaihtelevissa tilanteissa sekä noudattaa aikatauluja
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky Arvioidaan terveyttä ylläpitävää ja turvallista toimintaa sekä toimintakyvyn ylläpitoa	noudattaa työstä annettuja turvallisuusohjeita eikä aiheuta vaaraa itselleen eikä muille	noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden	noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden
	varmistaa turvallisuuden ohjeiden mukaisesti	varmistaa turvallisuuden	käyttää turvallisesti suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä
	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä	käyttää turvallisesti suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä	käyttää turvallisesti suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä
	työskentelee pääsääntöisesti ergonomisesti oikein	työskentelee ergonomisesti oikein	käyttää turvallisia, sopivasti kuormittavia ja vaihtelevia työmenetelmiä ottaen huomioon ergonomian.

2. PITOPALVELU	5 OSP
AMMATTITATIOVAATIMUKSET	
<p>Opiskelija osaa</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistaa juhlissa tarjottavia ruokia ja leivonnaisia • kattaa ja somistaa juhlakattauksia • käyttää soveltuvia koneita ja laitteita • laittaa ruokia ja leivonnaisia esille ja huolehtii niiden riittävydestä • tehdä yhteistyötä muun tarvittavan henkilöstön kanssa • toimia tarvittaessa asiakaspalvelussa • muuntaa tuotteet erityisruokavaliolle sopiviksi • siistiä ja järjestää toimintaympäristön ja osallistuu astiahuoltoon • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa 	
TUTKINNON OSA KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juhlaruokien valmistaminen • Juhlaleivonnaisten valmistaminen (täytekakut, voileipäkakut jne.) • Täytekakkujen koristelutekniikat • Juhlatilojen kattaminen ja somistaminen • Erityisruokavaliotuotteiden valmistaminen • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka <p>Oppimisympäristöt: Verkko- ja luokkaopetus, ravintolakeittiö, ammattikeittiö, työssäoppimispaikka Toteuttamistavat: Oppimistehtävät, yritysvierailut, ammattityö eri oppimisympäristöissä.</p>	
TUTKINNON OSAN SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT TAI EDELTÄVYYSOPINNOT	
Pakolliset tutkinnonosat hyväksytysti suoritettu	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
<p>Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.</p> <p>Tässä tutkinnonosassa oppimista arvioidaan seuraavasti: Käytännön työn arviointi, itse- ja vertaisarviointi sekä asiakaspalaute.</p>	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa. Opinnot ja ammattiosaamisen näyttö tulee olla hyväksytysti suoritettu ennen tutkinnon osan arvosanan antamista.</p> <p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytön arvosanasta. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö: Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla ravitsemisalan yrityksessä tai toimipaikassa järjestettävässä juhlatilaisuudessa yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille juhlissa tarjottavia ruokia ja leivonnaisia sekä kattaa ja somistaa juhlatilan. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan osoittaa vastaavan ammattitaitovaatimuksia.</p>	

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon kokin ja tarjoilijan osaamisalan Pitopalvelu tutkinnon osan 5 osp ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
<p>Ammattiosaamisen näyttö muodostuu kokonäytöstä.</p> <p>Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla pitopalvelutehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän valmistaa juhlapalveluissa tarjottavia tuotteita, kattaa ja somistaa juhlatiloja sekä huolehtii työ- ja asiakastilojen puhtaanapidosta.</p>
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Pitopalvelutehtävissä toimiminen työryhmän jäsenenä / Juhlatilaisuuden (esim. 60-vuotisjuhlien) järjestäminen työryhmän jäsenenä
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Ammattiosaamisen näyttö suoritetaan oppilaitoksessa tai työpaikalla.
NÄYTÖN ARVIOIJAT
<p>Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päyttävät</p> <p style="padding-left: 40px;"> <input checked="" type="checkbox"/> Alan opettaja(t) <input type="checkbox"/> Työelämän edustajat <input checked="" type="checkbox"/> em. yhdessä </p> <p>Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutuksella, työkokemuksella tai muulla tavalla hankittu asianomaisen alan osaaminen ja ammattitaito, jota voidaan pitää riittävänä ammattiosaamisen näyttöjen arvioinnissa. Opettajan tulee olla oman alansa asiantuntija. Jos opettaja on kelpoinen opettamaan ko. ammattiosaamisen näytön sisältöön liittyviä ammatillisia opintoja, hän on kelpoinen arvioimaan ao. opintoihin liittyviä ammattiosaamisen näyttöjä. Arvioijien esteellisyyteen sovelletaan hallintolakia 434/2003, 27–29 §.</p>

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Arvioidaan oman työn suunnittelua, työsuorituksen arviointia ja oman toiminnan kehittämistä	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia töitä ja tehtäviä
	arvioi työnsä onnistumista	arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa ja selviytyy uusista ja muuttuvista tilanteista oma-aloitteisesti	arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan ja arvioi sekä kehittää työskentelytapojaan ja työympäristöään
Arvioidaan työkokonaisuuden toteuttamista, itsenäisyyttä ja vastuullisuutta.	toimii tutuissa työtehtävissä	ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden (esim. mistä alkaa, mihin päättää ja mitä välineitä ym. työssä tarvitaan)	ottaa huomioon työnsä kokonaisuuden, toimintaympäristön ja oman työnsä osana sitä
	työskentelee siten, että työn lopputulos on hyväksyttävissä työn suunnitelman tai laatutavoitteiden mukaisesti	työskentelee siten, että työn lopputulos sisältää työtehtävän erityisvaatimuksia	työskentelee työpaikan erityisvaatimusten mukaisesti siten, että työn lopputulos on tavoitteiden mukainen
	tarvitsee työvaiheissa etene- misessä ajoittaista ohjausta	etenee sujuvasti työvaiheesta toiseen	etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti sovittujen työnsä työympäristön muuhun toimintaan
	noudattaa työohjeita, työaikoja, sopimuksia sekä neuvottelee poikkeamista.	tekee annetut tehtävät omatoimisesti ja huolehtii työtehtävistään alusta loppuun ja vastaa omasta työosuudestaan.	tekee omalla vastuualueellaan omatoimisesti muitakin kuin annettuja työtehtäviä.
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Arvioidaan työtehtävään ja työympäristöön soveltuvan työmenetelmän ja työvälineiden sekä materiaalien valintaa ja käyttöä.	käyttää työhönsä liittyviä keskeisimpiä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja toistuvissa työtilanteissa, mutta tarvitsee joidenkin osalta ohjausta (menetelmät, välineet, materiaalit määrittelytään tutkinnon osittain).	käyttää työhönsä liittyviä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja omatoimisesti työtilanteissa.	valitsee työhönsä sopivimmat työmenetelmät, työvälineet ja materiaalit ja käyttää niitä sujuvasti vaihtelevissa työtilanteissa.
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Arvioidaan työssä tarvittavan tiedon hallintaa ja soveltamista.	käyttää tavallisimpien menetelmien, välineiden ja materiaalien käytön perustana olevaa tietoa toistuvissa työtilanteissa (eli ne menetelmät, välineet ja materiaalit, jotka on määriteltä kohteessa 2), mutta tarvitsee ohjausta tiedon hankinnassa ja soveltamisessa.	hankkii ja käyttää työssä tarvittavaa tietoa omatoimisesti.	hankkii ja käyttää itsenäisesti tietoa työssään vaihtelevissa työtilanteissa ja perustelee työhön liittyviä ratkaisujaan hankkimansa tiedon pohjalta.
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3

4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	hakee ohjattuna tietoa	hakee tietoa ohjeiden mukaan	hakee itsenäisesti tietoa
Arvioidaan omaa osaamista työn tekijänä ja työn kehittämistä, ongelmien ratkaisemista sekä valintojen ja päätösten tekemistä.	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä ja arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja arvioi osaamistaan ja työnsä onnistumista sekä perustelee arviotaan arvioi ja kehittää työskentelytapojaan ja työympäristöään
	arvioi työnsä onnistumista	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta
	selviytyy tutuista tilanteista, mutta muuttuvissa ja valintatilanteissa tarvitsee ohjausta ja tukea	selviytyy muuttuvista ja valintatilanteista oma-aloitteisesti	toimii erilaisissa tilanteissa itsenäisesti, tilanteeseen sopivasti ja löytää toiminnalleen toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	noudattaa vuorovaikutustilanteisiin annettuja ohjeita toimiessaan omassa oppimis- ja työyhteisössään	tekee tilanteeseen vaatimalla tavalla omassa oppimis- ja työyhteisössään erilaisissa vuorovaikutustilanteissa	ilmaisee selkeästi asiansa ja tuo rakentavasti esille erilaisia näkökantoja
Arvioidaan toimintaa vuorovaikutustilanteissa ja yhteistyökykyä	tekee työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	tekee omatoimisesti työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät	toimii vastuullisesti, yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisön ja ryhmän jäsenenä
	toimii tutussa työyhteisössä ja ryhmässä ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä	tukee ja auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Ammattietiikka	noudattaa annettuja eettisiä ohjeita ja aikatauluja	noudattaa annettuja eettisiä ohjeita, sopimuksia ja säädöksiä sekä aikatauluja	toimii työyhteisön arvojen, tavoitteiden, eettisten ohjeiden, sopimusten ja säädösten mukaisesti vaihtelevissa tilanteissa sekä noudattaa aikatauluja
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa työstä annettuja turvallisuusohjeita eikä aiheuta vaaraa itselleen eikä muille	noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden	noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Arvioidaan terveyttä ylläpitävää ja turvallista toimintaa sekä toimintakyvyn ylläpitoa	varmistaa turvallisuuden ohjeiden mukaisesti	varmistaa turvallisuuden	käyttää turvallisesti suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä	käyttää turvallisesti suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä	käyttää turvallisesti suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä noudattaa omavalvontasuunnitelmaa

	työskentelee pääsääntöisesti ergonomisesti oikein noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	työskentelee ergonomisesti oikein noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	käyttää turvallisia, sopivasti kuormittavia ja vaihtelevia työmenetelmiä ottaen huomioon ergonomian noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
--	--	--	--

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Opiskelija perehdytetään tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin. Opiskelijan oppimista dokumentoidaan opintojakson eri vaiheissa siten, että opiskelijalla on reaaliaikainen tieto opintojensa edistymisestä sekä oppimisen tasosta.

2. GASTRONOMIA JA TRENDIT	5 OSP
AMMATTITATIOVAATIMUKSET	
<p>Opiskelija osaa</p> <ul style="list-style-type: none"> • gastronomiset perustiedot ja taidot • valmistaa ruokia ja leivonnaisia • käyttää soveltuvia koneita ja laitteita • suunnitella gastronomian mukaisia ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia • tehdä yhteistyötä muun tarvittavan henkilöstön kanssa • toimia tarjoilutehtävissä • muuntaa tuotteet erityisruokavaliolle sopiviksi • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa 	
TUTKINNON OSA KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruokalajien ja ateriakokonaisuuksien valmistaminen • Trendit ja alan kehitys • Kattaminen ja tarjoilu • Tuotteistaminen ja tuotekehitys • Erityisruokavaliotuotteiden valmistaminen • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Ammattietiikka <p>Oppimisympäristöt: Verkko- ja luokkaopetus, ravintolakeittiö, ammattikeittiö, työssäoppimispaikka Toteuttamistavat: Oppimistehtävät, yritysvierailut, ammattityö eri oppimisympäristöissä.</p>	
TUTKINNON OSAN SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT TAI EDELTÄVYYSOPINNOT	
Pakolliset tutkinnonosat hyväksytysti suoritettu	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
<p>Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.</p> <p>Tässä tutkinnonosassa oppimista arvioidaan seuraavasti: Käytännön työn arviointi, itse- ja vertaisarviointi sekä asiakaspalaute.</p>	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa. Opinnot ja ammattiosaamisen näyttö tulee olla hyväksytysti suoritettu ennen tutkinnon osan arvosanan antamista.</p> <p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytön arvosanasta. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö: Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla ravitsemisalan yrityksessä tai toimipaikassa järjestettävässä asiakastilaisuudessa yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille tarjottavia ruokia ja leivonnaisia ja/tai kattaa, somistaa ja tarjoilee asiakastilaisuudessa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan osoittaa vastaavan ammattitaitovaatimuksia.</p>	

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon kokin ja tarjoilijan osaamisalan Gastronomia ja trendit 5 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
<p>Ammattiosaamisen näyttö muodostuu kokonäytöstä.</p> <p>Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla pitopalvelutehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän valmistaa juhlapalveluissa tarjottavia tuotteita, kattaa ja somistaa juhlatiloja sekä huolehtii työ- ja asiakastilojen puhtaanapidosta.</p>
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Ruoanvalmistustehtävissä toimiminen työryhmän jäsenenä. Ateriakokonaisuuden suunnittelu ja valmistus työryhmän jäsenenä
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Ammattiosaamisen näyttö suoritetaan oppilaitoksessa tai työpaikalla.
NÄYTÖN ARVIOIJAT
<p>Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päyttävät</p> <p style="padding-left: 40px;"> <input checked="" type="checkbox"/> Alan opettaja(t) <input type="checkbox"/> Työelämän edustajat <input checked="" type="checkbox"/> em. yhdessä </p> <p>Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutuksella, työkokemuksella tai muulla tavalla hankittu asianomaisen alan osaaminen ja ammattitaito, jota voidaan pitää riittävänä ammattiosaamisen näyttöjen arvioinnissa. Opettajan tulee olla oman alansa asiantuntija. Jos opettaja on kelpoinen opettamaan ko. ammattiosaamisen näytön sisältöön liittyviä ammatillisia opintoja, hän on kelpoinen arvioimaan ao. opintoihin liittyviä ammattiosaamisen näyttöjä. Arvioijien esteellisyyteen sovelletaan hallintolakia 434/2003, 27–29 §.</p>

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Arvioidaan oman työn suunnittelua, työsuorituksen arviointia ja oman toiminnan kehittämistä	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia töitä ja tehtäviä
	arvioi työnsä onnistumista	arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa ja selviytyy uusista ja muuttuvista tilanteista oma- aloitteisesti	arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan ja arvioi sekä kehittää työskentelytapojaan ja työympäristöään
Arvioidaan työkokonaisuuden toteuttamista, itsenäisyyttä ja vastuullisuutta.	toimii tutuissa työtehtävissä	ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden (esim. mistä alkaa, mihin päättää ja mitä välineitä ym. työssä tarvitaan)	ottaa huomioon työnsä kokonaisuuden, toimintaympäristön ja oman työnsä osana sitä
	työskentelee siten, että työn lopputulos on hyväksyttävissä työn suunnitelman tai laatutavoitteiden mukaisesti	työskentelee siten, että työn lopputulos sisältää työtehtävän erityisvaatimuksia	työskentelee työpaikan erityisvaatimusten mukaisesti siten, että työn lopputulos on tavoitteiden mukainen
	tarvitsee työvaiheissa etene- misessä ajoittaista ohjausta	etenee sujuvasti työvaiheesta toiseen	etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti sovittujen työnsä työympäristön muuhun toimintaan
	noudattaa työohjeita, työaikoja, sopimuksia sekä neuvottelee poikkeamista.	tekee annetut tehtävät omatoimisesti ja huolehtii työtehtävistään alusta loppuun ja vastaa omasta työosuudestaan.	tekee omalla vastuualueellaan omatoimisesti muitakin kuin annettuja työtehtäviä.
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Arvioidaan työtehtävään ja työympäristöön soveltuvan työmenetelmän ja työvälineiden sekä materiaalien valintaa ja käyttöä.	käyttää työhönsä liittyviä keskeisimpiä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja toistuvissa työtilanteissa, mutta tarvitsee joidenkin osalta ohjausta (menetelmät, välineet, materiaalit määrittämään tutkinnon osittain).	käyttää työhönsä liittyviä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja omatoimisesti työtilanteissa.	valitsee työhönsä sopivimmat työmenetelmät, työvälineet ja materiaalit ja käyttää niitä sujuvasti vaihtelevissa työtilanteissa.
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Arvioidaan työssä tarvittavan tiedon hallintaa ja soveltamista.	käyttää tavallisimpien menetelmien, välineiden ja materiaalien käytön perustana olevaa tietoa toistuvissa työtilanteissa (eli ne menetelmät, välineet ja materiaalit, jotka on määritelty kohteessa 2), mutta tarvitsee ohjausta tiedon hankinnassa ja soveltamisessa.	hankkii ja käyttää työssä tarvittavaa tietoa omatoimisesti.	hankkii ja käyttää itsenäisesti tietoa työssään vaihtelevissa työtilanteissa ja perustelee työhön liittyviä ratkaisujaan hankkimansa tiedon pohjalta.
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3

4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu Arvioidaan omaa osaamista työn tekijänä ja työn kehittämistä, ongelmien ratkaisemista sekä valintojen ja päätösten tekemistä.	hakee ohjattuna tietoa	hakee tietoa ohjeiden mukaan	hakee itsenäisesti tietoa
	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä ja arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja arvioi osaamistaan ja työnsä onnistumista sekä perustelee arviotaan arvioi ja kehittää työskentelytapojaan ja työympäristöään
	arvioi työnsä onnistumista	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta
	selviytyy tutuista tilanteista, mutta muuttuvissa ja valintatilanteissa tarvitsee ohjausta ja tukea	selviytyy muuttuvista ja valintatilanteista oma-aloitteisesti	toimii erilaisissa tilanteissa itsenäisesti, tilanteeseen sopivasti ja löytää toiminnalleen toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö Arvioidaan toimintaa vuorovaikutustilanteissa ja yhteistyökykyä	noudattaa vuorovaikutustilanteisiin annettuja ohjeita toimiessaan omassa oppimis- ja työyhteisössään	tekee tilanteeseen vaatimalla tavalla omassa oppimis- ja työyhteisössään erilaisissa vuorovaikutustilanteissa	ilmaisee selkeästi asiansa ja tuo rakentavasti esille erilaisia näkökantoja
	tekee työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	tekee omatoimisesti työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät	toimii vastuullisesti, yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisön ja ryhmän jäsenenä
	toimii tutussa työyhteisössä ja ryhmässä ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä	tukee ja auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Ammattietiikka Arvioidaan toimintaa ammattietiikan, ammatin arvo-perustan ja tehtyjen sopimusten mukaisesti	noudattaa annettuja eettisiä ohjeita ja aikatauluja	noudattaa annettuja eettisiä ohjeita, sopimuksia ja sää-döksiä sekä aikatauluja	toimii työyhteisön arvojen, tavoitteiden, eettisten ohjeiden, sopimusten ja sää-dösten mukaisesti vaihtelevissa tilanteissa sekä noudattaa aikatauluja
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky Arvioidaan terveyttä ylläpitävää ja turvallista toimintaa sekä toimintakyvyn ylläpitoa	noudattaa työstä annettuja turvallisuusohjeita eikä aiheuta vaaraa itselleen eikä muille	noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden	noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	varmistaa turvallisuuden ohjeiden mukaisesti	varmistaa turvallisuuden	käyttää turvallisesti suo-jaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimeja, työvälineitä ja työmenetelmiä	käyttää turvallisesti suo-jaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä	käyttää turvallisesti suo-jaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä noudattaa omavalvontasuunnitelmaa

	työskentelee pääsääntöisesti ergonomisesti oikein noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	työskentelee ergonomisesti oikein noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	käyttää turvallisia, sopivasti kuormittavia ja vaihtelevia työmenetelmiä ottaen huomioon ergonomian noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
--	--	--	--

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Opiskelija perehdytetään tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin. Opiskelijan oppimista dokumentoidaan opintojakson eri vaiheissa siten, että opiskelijalla on reaaliaikainen tieto opintojensa edistymisestä sekä oppimisen tasosta.

3. YHTEISTEN TUTKINNON OSIEN OSA-ALUEITA TAI LUKIO-OPINTOJA

3. LIIKUNTA JA HYVINVOINTI (TYÖKYKYPASSI)	1-9 OSP
TAVOITTEET	
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> osaa huolehtia ja motivoituu huolehtimaan omasta terveydestä sekä hyvinvoinnistaan opiskelun aikana ja sen jälkeen osaa liikkua toiminta- ja työkykyään ylläpitäen sekä osaa hakea tietoa ja tutustua terveyttä, psyykkistä vireys-tilaa ja jaksamista edistäviin liikuntamuotoihin osaa toimia yhteisön työkykyä edistävästi samalla kehittäen ryhmän työturvallisuutta ja työkykyä työympäristössä omien työkäytäntöjensä kautta osaa ottaa huomioon omassa toiminnassaan liikunnan, ravinnon, levon, unen, virkistykseen, ihmisuhteiden, elämäntapojen ja terveyden väliset yhteydet osaa ottaa työssään huomioon oman alansa keskeiset terveyttä ja työkykyä kuormittavat tekijät osaa hakea tarvittaessa opiskelu- ja opiskelijaterveydenhuollon palveluja tiedostaen samalla omien valintojensa vaikutukset toiminta- ja työkykyynsä osaa hyödyntää harrastuksia työssä jaksamisessa ja ammattiosaamisensa kehittämisessä osaa vahvistaa ja syventää työkykyä tukevaa osaamistaan sekä hankkii lisää tietoa ja taitoa työkyvystä ja osallistuu työkykyä konkreettisesti parantavaan toimintaan samalla siirtäen oppimaansa käytäntöön 	
TUTKINNON OSA KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
<p>Ammatin työkykyvalmiudet 1-2 osp: Opiskelija suorittaa itsenäistä työskentelyä hyödyntäen työkykypassin tehtäviä moodlessa. Työkykypassin suorittamiseen kuuluu myös 1 osp työturvallisuuskurssi, työsuojelukurssi tai muu vastaava kurssi oppilaitoksessa.</p> <p>Toiminta- ja työkykyä edistävä liikunta 1-2 osp: Opiskelija suorittaa omatoimista liikuntaa, jonka seuraamisessa hyödyntää työkykypassin tehtäviä moodlessa. Työkykypassin suorittamiseen kuuluu myös työkyvyn ylläpitämisestä liikunnan kurssi, 1 osp.</p> <p>Terveysosaaminen 1-2 osp: Opiskelija osallistuu ohjattuun terveyttä edistävään toimintaan tai vaihtoehtoisesti hyödyntää työkykypassin tehtäviä terveysosaamisesta moodlessa. Työkykypassin suorittamiseen kuuluu myös työkyvyn ylläpitämisestä terveystiedon kurssi 1 osp.</p> <p>Harrastuneisuus ja yhteistyötaidot 1 osp: Opiskelija osallistuu tutortoimintaan, asuntolatutortoimintaan, kerhotoimintaan, säännölliseen urheilu- tai liikuntatoimintaan, SAKU ry:n kulttuuri ja/tai urheilutapahtumiin, musiikkitoimintaan tai muuhun säännölliseen vapaa-ajantoimintaan. Lisäksi suorituksen voi saada suorittamalla kulttuuripassin. Ohjeistus on moodlessa.</p> <p>Työkykyvalmiuksien vahvistaminen 2 osp Tätä osa-aluetta varten on laadittu erilaisia tehtäviä työkyvyn ja -hyvinvoinnin eri osa-alueilta moodlessa. Tehtävän ei tarvitse olla kirjallinen tuotos, vaan ne voidaan suorittaa myös toiminnan kautta tai opettajan/työssäoppimisen ohjaajan kanssa keskustelemalla. Tehtävät liittyvät seuraaviin kokonaisuuksiin: psyykinen työhyvinvointi, fyysinen työhyvinvointi, sosiaalinen työhyvinvointi sekä muihin työhyvinvoinnin eri osa-alueisiin.</p>	
TUTKINNON OSAN SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT TAI EDELTÄVYYSOPINNOT	
<p>Kun työkyvyn ylläpitämisestä 2 osp, terveystiedon sisältö 1 osp ja liikunnan sisältö 1 osp suoritetaan yhteisten tutkinnon osien alla perusopinnoissa niin silloin näitä osa-alueita ei voida kirjata vapaasti valittaviin opintoihin. Myös opintoihin kuuluva mahdollinen työturvallisuuskurssi, työsuojelukurssi tai muu vastaava kurssi voidaan kirjata vain yhteen paikkaan. Työkykypassin suorittamiseen nämä opinnot kuitenkin käyvät. Työkykypassi on kokonaisuudessaan 9 osp. Opiskelija voi suorittaa myös osa-alueita passista, jotka kirjataan vapaasti valittaviin. Mutta työkykypassin 9 osp ei silloin välttämättä kokonaisuudessaan täyty.</p>	
OPPIMISEN ARVIOINTI	

Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen. Opiskelijan oppimista arvioidaan opettajien suullisella ja/tai kirjallisella palautteella jatkuvan arvioinnin periaatteella sekä opiskelijan itsearvioinnilla.

OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN

Tutkinnon osan osa-alueen arvosana muodostuu opiskelijan aktiivisesta toiminnasta oman toiminta- ja työkyvyn ylläpidossa, asenteesta ja motivoitumisesta omasta terveydestä ja hyvinvoinnista huolehtimiseen, toiminnasta yhteisön/ryhmän työkykyä ja työturvallisuutta edistävasti omien työkäytäntöjensä kautta.

Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Arvosanasta päättää tutkinnon eri osa-alueiden opettajat.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Hyväksytty - hylätty		
	Opiskelija		
Ammatin työkykyvalmiudet 1-2 osp	<p>Opiskelija havaitsee ja tunnistaa työhönsä liittyvät vaarat ja ilmoittaa niistä. Hän toimii omassa työssään ohjeiden mukaisesti, vaaratilanteita ennaltaehkäisevästi ja perustelee toimintansa. Hän noudattaa työturvallisuutta ja soveltaa tietoa muuttuviin olosuhteisiin, arvioi toimintaansa avoimesti ja realistisesti sekä ottaa vastaan palautetta ja hyödyntää sitä toiminnassaan tarkoituksenmukaisesti. Opiskelija suojautuu työhön ja työympäristöön liittyviltä vaaroilta, käyttää työvälineitä, laitteita ja suojaamia asianmukaisesti sekä varmistaa oman, työtovereiden ja asiakkaiden turvallisuuden eri tilanteissa.</p> <p>Opiskelija havaitsee ja tunnistaa ammattinsa keskeiset työterveyttä ja -kykyä kuormittavat tekijät. Hän ennakoii ja suunnittelee työnsä huomioiden terveystarkkoikat, noudattaa ergonomiaa työssään ja soveltaa sitä vaihtelevissa työtilanteissa. Opiskelija hyödyntää oma-aloitteisesti alalle soveltuvaa terveyttä edistävää liikuntaa terveytensä ja toimintakykynsä edistämiseksi. Hän opastaa ryhmän jäsenenä myös muita toimimaan terveellisesti ja turvallisesti.</p> <p>Opiskelija toimii sujuvasti ryhmässä ja osaa tarvittaessa käsitellä myös ristiriitaitilanteita. Opiskelija tuntee työelämän tiedon ja tuen lähteet ja hankkii työyhteisössä tietoa ja tukea tarvittaessa.</p>		
Toiminta- ja työkykyä edistävä liikunta 1-2 osp	<p>Opiskelija pitää yllä fyysistä toimintakykyään osallistumalla liikuntaitilanteisiin annettujen ohjeiden mukaan ja noudattaa reilun pelin periaatteita.</p> <p>Opiskelija ymmärtää liikunnan, terveellisen ravinnon ja levon merkityksen omaan terveyteensä ja hyvinvointiinsa ja suunnittelee sekä noudattaa itselleen laatimaansa liikuntasuunnitelmaa niin opiskelu- kuin työelämäjaksolla. Opiskelija arvioi oman fyysisen toimintakykynsä kehittymistä.</p> <p>Opiskelija osallistuu järjestettyyn liikuntatoimintaan ja -tilaisuuksiin ja kannustaa myös muita osallistumaan tai harrastaa omatoimisesti säännöllistä liikuntaa, josta pitää liikuntapäiväkirjaa.</p> <p>Opiskelija hyödyntää omassa toiminnassaan erilaisia kuntoliikunnan ja terveyttä edistävän liikunnan muotoja sekä seuraa omaa edistymistään.</p>		
Terveysosaaminen 1-2 osp	<p>Opiskelija tunnistaa oman alansa tavallisimmat terveyshaitat sekä terveyttä ja opiskelukykyä kuormittavat tekijät ja välttää niitä.</p> <p>Opiskelija tietää fyysiseen, sosiaaliseen ja psyykkiseen toimintakykyyn vaikuttavat tekijät, arvioi ja soveltaa tätä tietoa, laatii hyvinvointisuunnitelman ja noudattaa sitä.</p> <p>Opiskelija toimii työssäoppimisjaksolla sovittujen terveyttä edistävien toimintaohjeiden tai -suunnitelman mukaisesti.</p>		

<p>Harrastuneisuus ja yhteistyötaidot 1 ops</p>	<p>Opiskelija osallistuu säännöllisesti oppilaitoksen opiskelijakunta-, tutor- tai kerhotoimintaan tai oppilaitoksen yhteistyökumppaneiden tai sidosryhmien järjestämään kerhotoimintaan. Tai opiskelija osallistuu useampaan SAKU ry:n järjestämään kulttuuri ja/tai urheilukilpailuihin.</p> <p>Vaihtoehtoisesti opiskelijalla on omaan vapaa-aikaansa liittyvä säännöllinen harrastus, joka voi olla kulttuuriin, liikuntaan, vapaaehtoistoimintaan tai yhteiskunnalliseen vaikuttamiseen liittyvää toimintaa yksin tai osana yhteisöä.</p> <p>Opiskelija kykenee ilmaisemaan itseään ja toimimaan niin kahdenkeskisissä kuin pienryhmien vuorovaikutustilanteissa. Opiskelija kykenee ilmaisemaan itseään ja toimimaan niin kahdenkeskisissä kuin pienryhmien vuorovaikutustilanteissa.</p>
<p>Työkykyvalmiuksien vahvistaminen 2 osp</p>	<p>Opiskelija kykenee tunnistamaan työkyvyn eri osa-alueita vahvistavia keinoja työpaikalla ja vapaa-ajalla ja ottamaan näitä käyttöön. Opiskelija tuntee oman alansa ja työssäoppimispaikkansa työehdot ja keskeisen työlainsäädännön ja toimii oikeuksiensa ja velvollisuuksiensa mukaisesti.</p> <p>Opiskelija perehtyy työssäoppimisjaksolla työpaikan työsuojeluohjeisiin ja -määräyksiin, toimii niiden mukaisesti sekä huolehtii työturvallisuudesta.</p> <p>Opiskelija hankkii tietoa yrityksen työkykyä lisäävästä toiminnasta, osallistuu siihen aktiivisesti ja toimii joustavasti erilaisissa tilanteissa. Opiskelija kykenee vuorovaikutukseen työyhteisössä eri asemassa olevien ihmisten kanssa, työskentelemään osana työryhmää ja erilaisten ihmisten kanssa sekä toimimaan sovittelevasti myös konfliktitilanteissa.</p> <p>Opiskelija selvittää yrityksen ohjeet työntekijän viestinnästä sosiaalisen median käytöstä ja imagollisesta markkinoinnista sekä noudattaa verkkokäytön etikettiä.</p>

3. SUOMALAINEN JA KANSAINVÄLINEN RUOKAKULTTUURI	5 OSP
AMMATTITATIOVAATIMUKSET	
<p>Opiskelija osaa</p> <ul style="list-style-type: none"> • esitellä asiakkaille suomalaista ruokaperinnettä eri maakunnista • valmistaa perinneruokia ravintola- ja ammattikeittiöissä • hyödyntää kansainvälisyyden suomalaisessa ruokakulttuurissa • esitellä asiakkaille eri ruokakulttuurien erityispiirteitä ja ruokien valmistustapoja • valmistaa eri ruokakulttuurien ateriakokonaisuuksia ravintola- ja ammattikeittiöissä • kattaa ja somistaa teemaan soveltuvalla tavalla • käyttää soveltuvia koneita ja laitteita • tehdä yhteistyötä muun tarvittavan henkilöstön kanssa • toimia tarvittaessa asiakaspalvelussa • muuntaa tuotteet erityisruokavaliolle sopiviksi • siistiä ja järjestää toimintaympäristön ja osallistuu astiahuoltoon • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa 	
TUTKINNON OSA KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perinneruokien valmistaminen nykyaikaisessa toimintaympäristössä • Kansainvälisten vaikutteiden hyödyntäminen • Erityisruokavaliot tuotteiden valmistaminen • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka <p>Oppimisympäristöt: Verkko- ja luokkaopetus, ravintolakeittiö, ammattikeittiö, työssäoppimispaikka Toteuttamistavat: Oppimistehtävät, yritysvierailut, ammattityö eri oppimisympäristöissä</p>	
TUTKINNON OSAN SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT TAI EDELTÄVYYSOPINNOT	
Pakolliset tutkinnonosat hyväksytysti suoritettu.	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
<p>Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.</p> <p>Tässä tutkinnonosassa oppimista arvioidaan seuraavasti: Käytännön työn arviointi, itse- ja vertaisarviointi sekä asiakaspalaute.</p>	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa. Opinnot ja ammattiosaamisen näyttö tulee olla hyväksytysti suoritettu ennen tutkinnon osan arvosanan antamista.</p> <p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytön arvosanasta. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö: Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla ravintola- tai ammattikeittiössä, jossa hyödynnetään ruokakulttuuriosaamista yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa yrityksen liikeidean mukaisia suomalaisia ja kansainvälisiä ateriakokonaisuuksia sekä kattaa ja somistaa asiakastilan. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan osoittaa vastaavan ammattitaitovaatimuksia.</p>	

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon kokin ja tarjoilijan osaamisalan Suomalainen ja kansainvälinen ruokakulttuuri tutkinnon osan 5 osp ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
<p>Ammattiosaamisen näyttö muodostuu kokonäytöstä.</p> <p>Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän valmistaa yrityksen liikeidean mukaisia tarjottavia tuotteita, kattaa ja somistaa asiakastiloja sekä huolehtii työ- ja asiakastilojen puhtaanapidosta.</p>
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Ruokakulttuuriosaamista vaativassa tehtävässä toimiminen työryhmän jäsenenä asiakastilaisuudessa työryhmän jäsenenä.
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Ammattiosaamisen näyttö suoritetaan oppilaitoksessa tai työpaikalla.
NÄYTÖN ARVIOIJAT
<p>Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päyttävät</p> <p style="padding-left: 40px;"> <input checked="" type="checkbox"/> Alan opettaja(t) <input type="checkbox"/> Työelämän edustajat <input checked="" type="checkbox"/> em. yhdessä </p> <p>Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutuksella, työkokemuksella tai muulla tavalla hankittu asianomaisen alan osaaminen ja ammattitaito, jota voidaan pitää riittävänä ammattiosaamisen näyttöjen arvioinnissa. Opettajan tulee olla oman alansa asiantuntija. Jos opettaja on kelpoinen opettamaan ko. ammattiosaamisen näytön sisältöön liittyviä ammatillisia opintoja, hän on kelpoinen arvioimaan ao. opintoihin liittyviä ammattiosaamisen näyttöjä. Arvioijien esteellisyyteen sovelletaan hallintolakia 434/2003, 27–29 §.</p>

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Arvioidaan oman työn suunnittelua, työsuorituksen arviointia ja oman toiminnan kehittämistä	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia töitä ja tehtäviä
	arvioi työnsä onnistumista	arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa ja selviytyy uusista ja muuttuvista tilanteista oma-aloitteisesti	arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan ja arvioi sekä kehittää työskentelytapojaan ja työympäristöään
Arvioidaan työkokonaisuuden toteuttamista, itsenäisyyttä ja vastuullisuutta.	toimii tutuissa työtehtävissä	ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden (esim. mistä alkaa, mihin päättää ja mitä välineitä ym. työssä tarvitaan)	ottaa huomioon työnsä kokonaisuuden, toimintaympäristön ja oman työnsä osana sitä
	työskentelee siten, että työn lopputulos on hyväksyttävissä työn suunnitelman tai laatutavoitteiden mukaisesti	työskentelee siten, että työn lopputulos sisältää työtehtävän erityisvaatimuksia	työskentelee työpaikan erityisvaatimusten mukaisesti siten, että työn lopputulos on tavoitteiden mukainen
	tarvitsee työvaiheissa etene- misessä ajoittaista ohjausta	etenee sujuvasti työvai- heesta toiseen	etenee työssään järjestel- mällisesti ja sujuvasti sovitta- en työnsä työympäristön muuhun toimintaan
	noudattaa työohjeita, työ- aikoja, sopimuksia sekä neu- vottelee poikkeamista.	tekee annetut tehtävät oma- toimisesti ja huolehtii työteh- tävistään alusta loppuun ja vastaa omasta työosuudestaan.	tekee omalla vastuualueel- laan omatoimisesti muitakin kuin annettuja työtehtäviä.
2. Työmenetelmien, - väli- neiden ja materiaalin hal- linta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Arvioidaan työtehtävään ja työympäristöön soveltuvan työmenetelmän ja työväli- neiden sekä materiaalien valintaa ja käyttöä.	käyttää työhönsä liittyviä keskeisimpiä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja toistuvissa työtilanteissa, mutta tarvitsee joidenkin osalta ohjausta (menetelmät, välineet, materiaalit määritel- lään tutkinnon osittain).	käyttää työhönsä liittyviä työ- menetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja omatoimisesti työtilanteissa.	valitsee työhönsä sopivim- mat työmenetelmät, työväli- neet ja materiaalit ja käyttää niitä sujuvasti vaihtelevissa työtilanteissa.
3. Työn perustana ole- van tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Arvioidaan työssä tarvitta- van tiedon hallintaa ja so- veltamista.	käyttää tavallisimpien mene- telmien, välineiden ja materi- aalien käytön perustana ole- vaa tietoa toistuvissa työ- tilanteissa (eli ne menetelmät, välineet ja materiaalit, jotka on määritelty kohteessa 2), mutta tarvitsee ohjausta tiedon hankinnassa ja sovelta- misessa.	hankkii ja käyttää työssä tar- vittavaa tietoa omatoimisesti.	hankkii ja käyttää itsenäisesti tietoa työssään vaihtelevissa työtilanteissa ja perustelee työhön liittyviä ratkaisujaan hankkimansa tiedon poh- jalta.
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3

4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu Arvioidaan omaa osaamista työn tekijänä ja työn kehittämistä, ongelmien ratkaisemista sekä valintojen ja päätösten tekemistä.	hakee ohjattuna tietoa	hakee tietoa ohjeiden mukaan	hakee itsenäisesti tietoa
	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä ja arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja arvioi osaamistaan ja työnsä onnistumista sekä perustelee arviotaan arvioi ja kehittää työskentelytapojaan ja työympäristöään
	arvioi työnsä onnistumista	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta
	selviytyy tutuista tilanteista, mutta muuttuvissa ja valintatilanteissa tarvitsee ohjausta ja tukea	selviytyy muuttuvista ja valintatilanteista oma-aloitteisesti	toimii erilaisissa tilanteissa itsenäisesti, tilanteeseen sopivasti ja löytää toiminnalleen toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö Arvioidaan toimintaa vuorovaikutustilanteissa ja yhteistyökykyä	noudattaa vuorovaikutustilanteisiin annettuja ohjeita toimiessaan omassa oppimis- ja työyhteisössään	tekee tilanteeseen vaatimalla tavalla omassa oppimis- ja työyhteisössään erilaisissa vuorovaikutustilanteissa	ilmaisee selkeästi asiansa ja tuo rakentavasti esille erilaisia näkökantoja
	tekee työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	tekee omatoimisesti työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät	toimii vastuullisesti, yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisön ja ryhmän jäsenenä
	toimii tutussa työyhteisössä ja ryhmässä ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä	tukee ja auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Ammattietiikka Arvioidaan toimintaa ammattietiikan, ammatin arvo-perustan ja tehtyjen sopimusten mukaisesti	noudattaa annettuja eettisiä ohjeita ja aikatauluja	noudattaa annettuja eettisiä ohjeita, sopimuksia ja sää-döksiä sekä aikatauluja	toimii työyhteisön arvojen, tavoitteiden, eettisten ohjeiden, sopimusten ja säädösten mukaisesti vaihtelevissa tilanteissa sekä noudattaa aikatauluja
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky Arvioidaan terveyttä ylläpitävää ja turvallista toimintaa sekä toimintakyvyn ylläpitoa	noudattaa työstä annettuja turvallisuusohjeita eikä aiheuta vaaraa itselleen eikä muille	noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden	noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden
	varmistaa turvallisuuden ohjeiden mukaisesti	varmistaa turvallisuuden	käyttää turvallisesti suo-jaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä
	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä	käyttää turvallisesti suo-jaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä	käyttää turvallisesti suo-jaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä
	työskentelee pääsääntöisesti ergonomisesti oikein, noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	työskentelee ergonomisesti oikein, noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	käyttää turvallisia, sopivasti kuormittavia ja vaihtelevia työmenetelmiä ottaen huomioon ergonomian, noudattaa omavalvontasuunnitelmaa

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Opiskelija perehdytetään tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin. Opiskelijan oppimista dokumentoidaan opintojakson eri vaiheissa siten, että opiskelijalla on reaaliaikainen tieto opintojensa edistymisestä sekä oppimisen tasosta.

4. JATKO-OPINTOVALMIUKSIA TAI AMMATILLISTA KEHITTYMISTÄ TUKEVIA OPINTOJA

4. TUTORTOIMINTA	5 OSP
TAVOITTEET	
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> • lisää tutoreiden ymmärrystä ryhmäyttämisestä ja tutorin merkityksestä oppilaitoksen myönteisen ilmapiirin ja toimintatapojen muodostumiselle • antaa valmiuksia ja ideoita ryhmän kanssa toimimiseen • antaa tutoreille välineitä oman oppilaitoksen toiminnan ideoimiseen • tutustuttaa tutorit toisiinsa 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
<p>Keskeiset sisällöt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ryhmäyttäminen • Turvallisen ryhmän merkitys • Tavoitteellisen toiminnan suunnittelu • Tutorin rooli • Oppilaitoksen ilmapiiri <p>Toteuttamistavat: Ryhmätyöskentely, itsenäinen työskentely, vertaisoppiminen</p>	
EDELTVÄYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	
-	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
-	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
Tutkinnon osa arvioidaan asteikolla hyväksyty/hylätty.	

ARVIOINNIN KOHTEET	HYVÄKSYTTY
Ryhmäyttäminen	Tutorkoulutukseen osallistuminen, harjoitukset
Turvallisen ryhmän merkitys	Tutorkoulutukseen osallistuminen, aloittavien opiskelijoiden ryhmäyttäminen
Tavoitteellisen toiminnan suunnittelu	Tutorkoulutukseen osallistuminen, tutortoiminnan suunnittelu (vuosikello)
Tutorin rooli	Tutorkoulutukseen osallistuminen, itsearviointi
Oppilaitoksen ilmapiiri	Tutorkoulutukseen osallistuminen, oppilaitoksen tutortoiminnan toteuttaminen

4. KILPAILUTOIMINTA	5 OSP
AMMATTITAITOVAATIMUKSET	
Opiskelija osaa <ul style="list-style-type: none"> • laatia oman harjoittelu- ja valmennusohjelman • ratkoa ongelmia ja sopeutua muutoksiin • arvioida ja kehittää omaa osaamistaan • mitoittaa omat henkiset voimavaransa harjoittelu- ja kilpailuohjelman mukaan • huomioida toiminnassaan erilaiset kilpailujärjestelyt, säännöt ja ohjeet • toimia verkostoissa 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
Keskeiset sisällöt: <ul style="list-style-type: none"> • Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman vallinnan mukaisesti: <ul style="list-style-type: none"> a) ammattitaitokilpailutoiminta b) kulttuurikilpailutoiminta c) urheilukilpailutoiminta • Kilpailutoiminnan tuntemus • Erilaiset kilpailumuodot- ja vaihtoehdot • Henkilökohtaisen valmennus laatiminen ja työajanhallinta • Projektiosaaminen ja ongelmaratkaisutaidot Oppimisympäristöt: Verkko- ja luokkaopetus, työssäoppimispaikka, kilpailuympäristö Toteuttamistavat: Lähiopetus, verkko-opetus, työssäoppiminen, osallistuminen kilpailutoimintaan	
EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	
Opintojen suorittamisen etenemisen edellytyksenä on valmennussuunnitelman laatiminen hyväksytysti.	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla opiskelijalle suullista/kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osa nimetään henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman vallinnan mukaisesti: a) ammattitaitokilpailutoiminta, b) kulttuurikilpailutoiminta c) urheilukilpailutoiminta. Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa.</p> <p>Ammattitaitokilpailuissa voidaan osaaminen arvioida sen ammatillisen tutkinnon osan osaamistavoitteiden mukaisesti, jota kilpailutoiminta vastaa. Opintojaksot ja ammattiosaamisen näyttö tulee olla hyväksytysti suoritettu ennen tutkinnon osan arvosanan antamista. Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytön arvosanasta.</p>	

ARVIOINNIN PERUSTEET	HYVÄKSYTTY
Opiskelu- ja valmennussuunnitelma	Opiskelija laatii ohjeistuksen mukaisen kilpailutoiminnan opiskelu- ja valmennussuunnitelman
Osallistuminen kilpailutoimintaan	Opiskelija osallistuu kilpailutoimintaan
Portfolio	Opiskelija kokoaa portfolioon harjoittelupäiväkirjan ja materiaalia sekä harjoittelusta että kilpailuista, joilla hän osoittaa tutkinnon osan osaamista