



JEDU

Jokilaaksojen
koulutuskuntayhtymä

VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto

Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymä

Haapaveden ammattiopisto



Sisällys

JOHDANTO	3
4. VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT	4
2. PAIKALLISIIN AMMATTITAITOVAATIMUKSIIN PERUSTUVIA TUTKINNON OSIA	4
2. JATKOJALOSTUS	4
2. PITOPALVELU.....	8
2. GASTRONOMIA JA TRENDIT	13
3. YHTEISTEN TUTKINNON OSIEN OSA-ALUEITA TAI LUKIO-OPINTOJA.....	18
3. LIIKUNTA JA HYVINVOINTI (TYÖKYKYPASSI)	18
3. SUOMALAINEN JA KANSAINVÄLINEN RUOKAKULTTUURI	21
4. JATKO-OPINTOVALMIUKSIA TAI AMMATILLISTA KEHITTÄMISTÄ TUKEVIA OPINTOJA.....	25
4. TUTORTOIMINTA.....	25
4. KILPAILUTOIMINTA	26

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.

2. paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvia tutkinnon osia, jotka on laadittava niin, että ne vastaavat laajemmin paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin kuin pelkästään yhden yrityksen osaamistarpeisiin. 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 sop

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

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 pakkausmerkitöitä ja hygieniää Hygieniapassin suorittaminen <p>Opintojaksot: Jatkojalosteiden tekeminen oppilaitoksen opetuskeittiöllä ja jatkojalostustiloissa (5 osp) Oman jatkojalostustuotteen kehittäminen tai työskentely jatkojalostusyrityksessä (5 osp)</p>	
EDELTVÄVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	
<p>Ei edeltävyysoopintoja. 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>	

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Puutarhatalouden perustutkinnon puutarhatuotannon osaamisalan Jatkojalostus 5-10 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa suunnittelemalla ja tekemällä ajankohtaisia jatkojalostuksen työtehtäviä. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla kuten tuntiosallistuminen, työskentelyn seuranta, tehtävien tekeminen. Tutkinnon osan arvioinnista päättää opettaja/t.
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Puutarhakasvien jatkojalostus (marjojen/vihannesten tai yrttien jatkojalostus)
NÄYTTÖYMPÄRISTÖT
Oppilaitoksen jatkojalostustilat, opetuskeittiö tai jatkojalostusyritys
NÄYTÖN ARVIOIJAT
Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät: <p style="text-align: center;"> <input checked="" type="checkbox"/> Alan opettaja(t) <input type="checkbox"/> Työelämän edustajat <input checked="" type="checkbox"/> em. yhdessä </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 §.

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 (<i>esim. mistä alkaa, mihin päättää ja mitä välineitä ym. työssä tarvitaan</i>)	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 etenemisessä 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 (<i>menetelmät, välineet, materiaalit määritellään tutkinnon osittain</i>).	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 (<i>eli ne menetelmät, välineet ja materiaalit, jotka on määritelty kohteessa 2</i>), 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	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 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
			toimii erilaisissa tilanteissa itsenäisesti, tilanteeseen sopivasti ja löytää toiminnalleen toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	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
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
Arvioidaan terveyttä ylläpitävää ja turvallista toimintaa sekä toimintakyvyn ylläpitoa	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 turvallisista, 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
Ammattiosaamisen näyttö muodostuu kokonäytöstä. Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla pitopalvelutehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän valmistaa juhlapalveluissa tarjottavia tuotteita, kattaa ja somistaa juhlatiloja sekä huolehtii työ- ja asiakastilojen puhtaanapidosta.
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
Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päyttävät <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 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 (<i>esim. mistä alkaa, mihin päättää ja mitä välineitä ym. työssä tarvitaan</i>)	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 sovit- tujen työnsä työympäristön muuhun toimintaan
	noudattaa työohjeita, työ- aikoja, sopimuksia sekä neu- vottelee poikkeamista.	tekee annetut tehtävät oma- toimitisesti ja huolehtii työtehtävistään alusta loppuun ja vastaa omasta työosuudestaan.	tekee omalla vastuualueellaan omatoimitisesti muitakin kuin annettuja työtehtäviä.
2. Työmenetelmien, -väli- neiden 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 (<i>menetelmät, välineet, materiaalit määritel- lään tutkinnon osittain</i>).	käyttää työhönsä liittyviä työ- menetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja omatoimitisesti 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 (<i>eli ne menetelmät, välineet ja materiaalit, jotka on määriteltä kohteessa 2</i>), mutta tarvitsee ohjausta tie- don hankinnassa ja sovelta- misessa.	hankkii ja käyttää työssä tar- vittavaa tietoa omatoimitesti.	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	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 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 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
Ammattiosaamisen näyttö muodostuu kokonäytöstä. Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla pitopalvelutehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän valmistaa juhlapalveluissa tarjottavia tuotteita, kattaa ja somistaa juhlatiloja sekä huolehtii työ- ja asiakastilojen puhtaanapidosta.
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Ruoanvalmistustehtävissä toimiminen työryhmän jäsenenä. Ateriakokonaisuuden suunnittelu ja valmistus työryhmän jäsenenä
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Ammattiosaamisen näyttö suoritetaan oppilaitoksessa tai työpaikalla.
NÄYTÖN ARVIOIJAT
Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päyttävät <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 koulutusella, 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 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 määrittelyä 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	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 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 arvoperustan ja tehtyjen sopimusten mukaisesti	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 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 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.

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 edistävasti samalla kehittäen ryhmän työturvallisuutta ja työkykyä työympäristössä omien työkäytäntöjensä kautta osaa ottaa huomioon omassa toiminnassaan liikunnan, ravinnon, levon, unen, virkistyksen, ihmissuhteiden, 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 työkykyä 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 sovitujen 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 verkkon käytön 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 etenemisessä 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 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.
	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
Arvioidaan terveyttä ylläpitävää ja turvallista toimintaa sekä toimintakyvyn ylläpitoa	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, 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 OPIN- TOJA

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>	
EDELTVYYSOPINNOT 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	
<p>Opiskelija osaa</p> <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	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <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 <p>Oppimisympäristöt: Verkko- ja luokkaopetus, työssäoppimispaikka, kilpailuympäristö Toteuttamistavat: Lähiopetus, verkko-opetus, työssäoppiminen, osallistuminen kilpailutoimintaan</p>	
EDELTVÄYYSOPINNOT 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 harjoitellusta että kilpailuista, joilla hän osoittaa tutkinnon osan osaamista