


HOTELLI-, RAVINTOLA-, JA CATERINGALAN PERUSTUTKINTO

Valmistavan koulutuksen koulutussuunnitelma

Kokki, tarjoilija ja vastaanottovirkailija



Voimassa 1.8.2015 alkaen

Sisällys

1	HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO.....	3
1.1.	JOHDANTO.....	3
1.2.	VALMISTAVAN KOULUTUKSEN TAVOITTEET.....	3
1.3.	AMMATTIALAN KUVAUS.....	3
1.4.	TUTKINTOKOHTAISET TERVEYDENTILAVAATIMUKSET.....	4
1.5.	HENKILÖKOHTAISTAMINEN NÄYTTÖTUTKINNOSSA.....	4
1.6.	TUTKINNOSSA OSOITETTAVA OSAAMINEN.....	4
2	TUTKINNON RAKENNE JA VALMISTAVAN KOULUTUKSEN OSAT.....	5
3	VALMISTAVAN KOULUTUKSEN TOTEUTUSSUUNNITELMA TUTKINNON OSITTAIN.....	8
	PAKOLLISET TUTKINNON OSAT.....	8
	MAJOITUS- JA RAVITSEMISPALVELUISSA TOIMIMINEN.....	8
	ASIAKASPALVELUN OSAAMISALAN PAKOLLISET TUTKINNON OSAT.....	11
	ASIAKASPALVELU JA MYYNTI.....	11
	ANNOSRUOKIEN JA JUOMIEN TARJOILU.....	14
	HOTELLIPALVELUN OSAAMISALAN PAKOLLISET TUTKINNON OSAT.....	17
	ASIAKASPALVELU JA MYYNTI.....	17
	VASTAANOTON ASIAKASPALVELU.....	20
	KOKIN OSAAMISALAN PAKOLLISET TUTKINNON OSAT.....	22
	LOUNASRUOKIEN VALMISTUS.....	22
	ANNOSRUOKIEN VALMISTUS.....	25
	VALINNAISET TUTKINNON OSAT.....	28
	ASIAKASPALVELUN OSAAMISALAN VALINNAISET TUTKINNON OSAT.....	28
	JUOMIEN MYYNTI JA TARJOILU.....	28
	A´ LA CARTE -TARJOILU.....	31
	TILAUS- JA JUHLATARJOILU.....	34
	HOTELLIPALVELUJEN OSAAMISALAN VALINNAISET TUTKINNON OSAT.....	36
	KOKOUSPALVELUT.....	36
	MAJOITUSLIIKKEEN VARAUSTOIMINNOT.....	38
	JUOMIEN MYYNTI JA TARJOILU.....	40
	KOKIN OSAAMISALAN VALINNAISET TUTKINNON OSAT.....	43
	A´ LA CARTE -RUOANVALMISTUS.....	43
	SUURKEITTIÖN RUOKATUOTANTO.....	46
	TILAUS- JA JUHLARUOKIEN VALMISTUS.....	49
	KAIKISSA OSAAMISALOISSA VALINNAISET TUTKINNON OSAT.....	52
	KAHVILAPALVELUT.....	52
	PALVELU- JA JAKELUKEITTIÖN TOIMINNOT.....	54
	PIKARUOKAPALVELUT.....	56
	LAIVATALOUS.....	58
	YRITYSTOIMINNAN SUUNNITTELU.....	60

1 HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO

1.1. JOHDANTO

Tämä koulutussuunnitelma on laadittu käyttäen suunnittelun perustana Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon tutkinnon perusteita, OPH:n määräys, Dno 44/011/2014.

Tämä koulutussuunnitelma on ohjeellinen ja sitä tarkennetaan tutkinnon suorittajan henkilökohtaistamissuunnitelman tai asiakkaan/rahoittajan tarpeiden mukaisesti.

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja.

Näyttötutkintojärjestelmä tarjoaa aikuisväestölle joustavan tavan osoittaa, uudistaa ja ylläpitää ammatillista osaamistaan tai työtehtävien vaihtuessa pätevyitä myös uuteen ammattiin. Järjestelmän etuna on erityisesti se, että henkilön ammatillinen osaaminen voidaan sen avulla kansallisesti ja laadullisesti tunnustaa riippumatta siitä, onko osaaminen kertynyt työkokemuksen, opintojen tai muun toiminnan kautta. Näyttötutkintojärjestelmässä tunnustetaan eri tavoilla hankittu osaaminen. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä.

Valmistava koulutus ja tutkintotilaisuudet on jäsennetty tutkinnon osien mukaisesti. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla on osana koulutusta mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

1.2. VALMISTAVAN KOULUTUKSEN TAVOITTEET

Valmistavan koulutuksen tavoitteena on että tutkinnon suorittaja saavuttaa Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon tutkinnossa/tutkinnon osassa vaadittavan osaamisen.

1.3. AMMATTIALAN KUVAUS

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon suorittaneella on monipuolista alan perusosaamista. Hän palvelee suomalaisia ja ulkomaisia asiakkaita ja pystyy toimimaan eri liikeideoilla toimivissa yrityksissä ja toimipaikoissa majoitus- ja ravitsemispalvelutehtävissä. Perustutkinnon tavoitteena on saada alalle palveluhenkisiä, vastuullisia, oma-aloitteisia, luotettavia ja yhteistyökykyisiä työntekijöitä. Perustutkinnon suorittaneella on hyvä työntekijän aseman ja työelämän tuntemus. Hän noudattaa alan sopimuksia, säädöksiä ja yhteiskunnallisia velvollisuuksia. Hänellä on hyvät käytöstavat, hän on suvaitsevainen ja kunnioittaa eri kulttuureista tulevia työtovereita ja asiakkaita.

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon suorittanut toimii työssään asiakaslähtöisesti, kannattavasti ja tuloksellisesti huolehtien tuotteiden laatuvaatimuksista, turvallisuudesta, terveellisyydestä ja esteettisyydestä. Hän arvostaa suomalaisia ruoka- ja tapakulttuuria ja edistää sitä omalla toiminnallaan. Hän tuottaa työssään asiakkaille monipuolisia palveluja sekä huolehtii asiakkaiden tyytyväisyydestä. Hän tietää kuinka toimipaikan tulos muodostuu ja kuinka hän itse voi vaikuttaa siihen. Hänelle alkaa kehittyä vahva ammatti-identiteetti, hän on kiinnostunut ammattitaitonsa jatkuvasta kehittämisestä ja seuraa alan kehittymistä.

Perustutkinnon suorittanut osaa suunnitella työtään, toimia annettujen ohjeiden mukaan ja arvioida omia työsuorituksiaan. Hän huolehtii ja pitää kunnossa työvälineet ja osaa käyttää tarvittavia koneita ja laitteita. Hän huolehtii omalta osaltaan tuotettujen palveluiden eettisyydestä ja toimii kestävästi toimintatavan mukaisesti. Hän käyttää tietotekniikkaa ja ammatillista kielitaitoa työssään. Hän toimii terveystietoisesti, ylläpitää työ- ja toimintakykyään ja toimii työssään ergonomisesti. Hän ymmärtää oman toimintansa merkityksen osana palveluketjua ja vaikuttaa toiminnallaan myönteisesti asiakkaiden tyytyväisyyteen ja työyhteisön toimintaan.

Hotelli- ravintola- ja catering-ala on kansainvälinen ala, jolla edellytetään ammattisanaston hallintaa vierailia kielillä ja muutenkin eri kulttuurien tuntemusta.

Perustutkinnon suorittanut hallitsee alan perusvalmiudet ja hän on lisäksi erikoistunut asiakaspalvelun, hotellipalvelujen tai ruoanvalmistuksen tehtäviin.

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan palveluita käytetään ”vauvasta vaariin” ja niitä tarvitaan ympäri vuoden kaikkina vuorokauden aikoina siellä, missä ihmiset ovat: työssä, vapaa-ajalla, lomilla, tapahtumissa, kauppakeskuksissa, liikenneasemilla, matkailukeskuksissa, päiväkodeissa, oppilaitoksissa, sairaaloissa, armeijassa jne.

Hotelleissa ja muissa majoitusliikkeissä suomalaisille ja ulkomaalaisille vapaa-ajan matkustajille ja liikematkustajille tarjotaan majoitus-, ravintola- ja viihdepalveluja. Osassa hotelleista on majoitus- ja ravitsemispalveluiden lisäksi myös kokous- ja kongressi-, kylpylä-, terveys- ja hyvinvointipalveluita. Suomessa on yksityisiä hotelleja ja kotimaisia sekä kansainvälisiä hotelliketjuja. Hotellivirkailijan työ on vastaanoton asiakaspalvelua, myyntitehtäviä ja neuvontaa. Työnkuva muodostuu toimipaikkakohtaisesti.

1.4. TUTKINTOKOHTAISET TERVEYDENTILAVAATIMUKSET

Tutkintokohtaisten terveydentilavaatimusten tavoitteena on edistää turvallisuutta näyttötutkintona suoritettavissa perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkinnoissa ja myöhemmin työelämässä. Valtioneuvoston asetuksessa (1033/2011) määriteltyihin perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkintoihin valmistaviin opintoihin sovelletaan opiskeluoikeuden peruuttamisessa ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain (952/2011) 11 §:n 9 kohtaa. Näyttötutkintoon valmistavassa koulutuksessa tulee ottaa huomioon myös em. lain 13, 13 a ja 16 §:n säännökset. Valmistavassa koulutuksessa noudatetaan tutkinnon perusteiden mukaisia terveydentilavaatimuksia.

1.5. HENKILÖKOHTAISTAMINEN NÄYTTÖTUTKINNOSSA

Näyttötutkintojärjestelmän tavoitteena on tarjota aikuisille joustavat järjestelyt ja parhaat mahdolliset olosuhteet osoittaa osaamisensa näyttötutkinnoissa sekä kehittää ja uudistaa työelämässä tarvitsemaansa ammattitaitoa.

Henkilökohtaistaminen tarkoittaa näyttötutkinnon suorittajan ja näyttötutkintoon valmistavassa koulutuksessa olevan opiskelijan ohjaus-, neuvonta- ja tukitoimien asiakaslähtöistä suunnittelua ja toteutusta. Henkilökohtaistaminen on jaettu kolmeen vaiheeseen:

- 1) Näyttötutkintoon ja siihen valmistavaan koulutukseen hakeutuminen
- 2) Tutkinnon suorittaminen
- 3) Tarvittavan ammattitaidon hankkiminen.

Henkilökohtaistaminen dokumentoidaan henkilökohtaistamista koskevaan asiakirjaan sähköisesti.

Ammattiopisto tekee yhteistyötä koulutuksen tai tutkinnon hankkijan, työelämän edustajien ja tarvittaessa muiden asian-
tuntijoiden kanssa. Henkilökohtaistamisessa noudatetaan aina tutkintojen perusteita.

Henkilökohtaistamisessa otetaan huomioon ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain (L 952/2011) 11 §:n säännökset opiskelijan oikeuksista ja velvollisuuksista sekä 13 §:n nojalla Opetushallituksen määräämät tutkintokohtaiset terveydentilavaatimukset.

Tarvittavan ammattitaidon hankkimisen henkilökohtaistamisessa ja oppimisen suunnittelussa ja toteutuksessa otetaan huomioon henkilön elämäntilanne, osaaminen, todetut oppimistarpeet ja työssä oppimisen mahdollisuudet. Lisäksi henkilökohtaistamisessa selvitetään ja sovitaan yhteisesti opiskelijalle soveltuvat koulutuksen järjestämismuodot ja oppimisympäristöt, sekä opetus- ja arviointimenetelmät ja ohjaustoimet.

Koulutussuunnitelmaa ja sen toteuttamista kehitetään työelämästä ja tutkinnon suorittajilta/ opiskelijoilta saadun palautteen perusteella. Erityistä tukea tarvitsevien tutkinnon suorittajien kohdalla oppimisvaikeuksien ja muun erityisen tuen tarpeen tunnistaminen sekä tarvittavan tuen, ohjauksen ja erityisjärjestelyjen huomioon ottaminen valmistavan koulutuksen aikana ovat oleellisia, jotta tutkinnon suorittaja voi valmistautua riittävän hyvin osoittamaan ammattitaitonsa näyttötutkinnossa.

1.6. TUTKINNOSSA OSOITETTAVA OSAAMINEN

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan työt vaativat myönteistä palveluasennetta, yhteistyökykyä ja ammatin keskeisten tietojen ja taitojen hallintaa. Alalla korostuu ihmisten välinen vuorovaikutus. Jokainen toimii osana palveluketjua ja vaikuttaa osaltaan asiakastyytyväisyyteen ja työyhteisöön. Osaamisen painopisteitä ovat asiakaspalveluosaaminen ja yhteistyö- ja tiimityötaidot.

Ruoan valmistustehtävissä korostuvat hyvät kädentaidot ja vahva ruokatuotantoprosessi- ja hygieniaoosaaminen. Erilaiset ravitsemustarpeet ja erityisruokavaliot edellyttävät niiden valmistukseen ja tarjoiluun liittyvien perusasioiden hallintaa. Aterioita valmistetaan joko yhdelle tai jopa tuhansille asiakkaille kerrallaan. Hyvä tuote- ja raaka-ainetuntemus sekä turvallisten ja ergonomisten työmenetelmien osaaminen korostuvat.

Asiakkaiden kulutustottumukset ja odotukset muuttuvat. He ovat yhä vaativampia ja odottavat entistä yksilöllisempää palvelua ja räätälöityjä tuotteita. Suomalaisen ruoan laadun kehittäminen, lähiruoan ja luomuruoan edistäminen sekä ravitsemuskäyttäytymisen ohjaaminen ovat avainasemassa kulutustottumusten ohjaamisessa. Näistä syistä tarvitaan muutosvalmiutta ja halua kehittää omaa ammattitaitoa. Töitä tekemällä taidot karttavat ja osaaminen lisääntyy.

2 TUTKINNON RAKENNE JA VALMISTAVAN KOULUTUKSEN OSAT

Tarkemmat tiedot tutkintokohtaisista valinnaisuussäännöistä löytyvät tutkinnon perusteista osoitteesta:
http://www.oph.fi/saadokset_ja_ohjeet/opetusuunnitelmien_ja_tutkintojen_perusteet/nayttotutkintojen_perusteet

HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO	VALMISTAVAN KOULUTUKSEN OSAT JA OHJEELLINEN LAAJUUS
KAIKILLE PAKOLLINEN TUTKINNON OSA	
Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen	100121 Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen <ul style="list-style-type: none"> • Puhtaanapidon ja hygienian perusteet • Asiakaspalvelun ja tarjoilun perusteet • Elintarvikkeiden tuntemus ja ruoanvalmistuksen perusteet • Majoitus- ja ravitsemuspalveluihin orientoituminen työssäoppien
VALINNAISET TUTKINNON OSAT TAI OSAAMISALA	
ASIAKASPALVELUN OSAAMISALA, TARJOILIJÄ	
Asiakaspalvelu ja myynti	100122 Asiakaspalvelu ja myynti <ul style="list-style-type: none"> • Alkoholi- ja juomatarjoilun perusteet • Asiakaspalvelun- ja myyntityön perusteet • Asiakaspalvelu ja myynti työssäoppien
Annosruokien ja juomien tarjoilu	100123 Annosruokien ja juomien tarjoilu <ul style="list-style-type: none"> • Juomatietous ja asiakaspalvelu • Gastronomisen ruoanvalmistuksen ja tarjoilun perusteet • Ruoka- ja tapakulttuurit • Annosruokien ja juomien tarjoilu työssäoppien
VALINNAISET TUTKINNON OSAT ASIAKASPALVELUN OSAAMISALASSA	
Juomien myynti ja tarjoilu	100129 Juomien myynti ja tarjoilu <ul style="list-style-type: none"> • Juomien myynnin ja tarjoilun perusteet sekä juomasekoitusten valmistaminen • Juomien myynti ja tarjoilu työssäoppien
A´ la carte -tarjoilu	100128 À la carte -tarjoilu <ul style="list-style-type: none"> • A´ la carte - tarjoilun perusteet • Gastronomian periaatteiden mukainen tarjoilu • A´ la carte - tarjoilu työssäoppien
Tilaus- ja juhlatarjoilu	100137 Tilaus- ja juhlatarjoilu <ul style="list-style-type: none"> • Ruoka- ja tapakulttuurien tunteminen • Tilaus- ja juhlatarjoilu • Tilaus- ja juhlatarjoilu työssäoppien
HOTELLIPALVELUJEN OSAAMISALA, VASTAANOTTOVIRKAILIJA	
Asiakaspalvelu ja myynti	100122 Asiakaspalvelu ja myynti <ul style="list-style-type: none"> • Alkoholi- ja juomatarjoilun perusteet • Asiakaspalvelun – ja myyntityön perusteet • Asiakaspalvelu ja myynti työssäoppien

Vastaanoton asiakaspalvelu	100124 Vastaanoton asiakaspalvelu <ul style="list-style-type: none"> Vastaanoton asiakaspalvelu työssäoppien
VALINNAISET TUTKINNON OSAT HOTELLIPALVELUN OSAAMISALASSA	
Kokouspalvelut	100131 Kokouspalvelut <ul style="list-style-type: none"> Kokouspalvelut työssäoppien
Majoitusliikkeen varaustoiminnot	100132 Majoitusliikkeen varaustoiminnot <ul style="list-style-type: none"> Majoitusliikkeen varaustoiminnot työssäoppien
Juomien myynti ja tarjoilu	100129 Juomien myynti ja tarjoilu <ul style="list-style-type: none"> Juomien myynnin ja tarjoilun perusteet sekä juomasekoitusten valmistaminen Juomien myynti ja tarjoilu työssäoppien
KOKIN OSAAMISALA, KOKKI	
Lounasruokien valmistus	100125 Lounasruokien valmistus <ul style="list-style-type: none"> Ruokalistasuunnittelu ja kannattavuus Ravitsemussuositukset ja erityisruokavaliot Lounasruokien valmistaminen ja leivonta Lounasruokien valmistaminen työssäoppien
Annosruokien valmistus	100126 Annosruokien valmistus <ul style="list-style-type: none"> Annosruokien valmistuksen perusteet Liikeidean mukaisen annosruokien valmistus Annosruokien valmistus työssäoppien
VALINNAISET TUTKINNON OSAT KOKIN OSAAMISALASSA	
A´ la carte -ruoanvalmistus	100127 A´ la carte -ruoanvalmistus <ul style="list-style-type: none"> A´ la carte ruokalajit ja ruoanvalmistusmenetelmät Gastronomian periaatteiden mukainen ruoanvalmistus A´ la carte – ruoanvalmistus työssäoppien
Suurkeittiön ruokatuotanto	100135 Suurkeittiön ruokatuotanto <ul style="list-style-type: none"> Suurkeittiön ruoanvalmistus ja leivonta Suurkeittiön tuottava toiminta Suurkeittiön ruokatuotannossa toimiminen työssäoppien
Tilaus- ja juhlaruokien valmistus	100136 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus <ul style="list-style-type: none"> Ruoka- ja tapakulttuurien tunteminen Tilaus- ja juhlaruokien valmistus Tilaus- ja juhlaruokien valmistus työssäoppien
VALINNAISET TUTKINNON OSAT KAIKISSA OSAAMISALOISSA	
Kahvilapalvelut	100130 Kahvilapalvelut <ul style="list-style-type: none"> Kahvilapalvelut Kahvilapalvelut työssäoppien
Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot	100133 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot <ul style="list-style-type: none"> Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot työssäoppien
Pikaruokapalvelut	100134 Pikaruokapalvelut <ul style="list-style-type: none"> Pikaruokapalveluiden perusteet Pikaruokapalvelut työssäoppien

Laivatalous	100138 Laivatalous <ul style="list-style-type: none"> • Laivatalous työssäoppien
Yritystoiminnan suunnittelu	101050 Yritystoiminnan suunnittelu <ul style="list-style-type: none"> • Yritystoiminnan suunnittelu
Tutkinnon osa ammatillisesta perustutkin- nosta	Tähän perustutkintoon voidaan sisällyttää yksi ammatillinen tutkin- non osa ammatillisista perustutkinnoista, joiden tutkinnon perusteet Opetushallitus on määrännyt. Näyttötutkintona suoritettavaan am- matilliseen perustutkintoon voi valita ainoastaan niitä tutkinnon osia, jotka sisältyvät näyttötutkinnon muodostumiseen.
Tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai eri- koisammattitutkinnosta	Tähän perustutkintoon voidaan sisällyttää yksi ammatillinen tutkin- non osa niistä ammattitutkinnoista tai erikoisammattitutkinnoista, joiden tutkinnon perusteista Opetushallitus on määrännyt.

3 VALMISTAVAN KOULUTUKSEN TOTEUTUSSUUNNITELMA TUTKINNON OSITTAIN

PAKOLLISET TUTKINNON OSAT

MAJOITUS- JA RAVITSEMISPALVELUISSA TOIMIMINEN
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnostaa asiakas- ja työtiloja • Valmistelee tai valmistaa toimipaikan tuotteita ja palveluja myyntiä varten • Pitää huolta myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä • Palvelee asiakkaita • Myy tuotteita tai palveluja sekä rekisteröi myyntiä • Järjestää ja siistii asiakas- ja työtiloja ja/tai kunnostaa majoitusliikkeen huoneita • Toimii astiahuollon tehtävissä • Puhdistaa työvälineitä, koneita ja laitteita sekä asiakas- ja työtiloja • Noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET) JA OPISKELUMENETELMÄT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuorossa toimiminen • Asiakaspalvelussa ja ruoanvalmistuksessa toimiminen • Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta • Aamiais- tai lounasruokien valmistaminen ja asiakaspalvelussa toimiminen • Työvälineiden ja menetelmien hallinta • Asiakas- ja työtilojen sekä koneiden ja laitteiden puhtaanapito • Myynnin rekisteröiminen • Toimialan tunteminen • Raaka-aineiden tunteminen • Toimiminen työssä ja työyhteisössä • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka <p>Opintojaksot: Puhtaanapidon ja hygienian perusteet Asiakaspalvelun ja tarjoilun perusteet Elintarvikkeiden tuntemus ja ruoanvalmistuksen perusteet Majoitus- ja ravitsemispalveluihin orientoituminen</p>
OPINTOJAKSOT
Puhtaanapidon ja hygienian perusteet
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asiakas- ja työtilojen sekä koneiden ja laitteiden puhtaanapito • Hygieniaosaaminen • Henkilökohtainen hygienia • Astiahuolto • Omavalvonta • Kestävä kehitys <p>Oppimisympäristöt: Luokka, opetuskeittiö, virtuaaliympäristö</p>

<p>Toteuttamistavat: Hygieniaosaamiskoulutus ja -testi, pari- ja ryhmätyöskentely, käytännön työskentely opetuskeittiöillä, teoriaopetus, verkko-opetus</p>
<p>Asiakaspalvelun ja tarjoilun perusteet</p>
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ammattietiikka • Asiakaspalvelussa toimiminen • Asiakaspalvelijan ulkoinen olemus • Myynnin rekisteröiminen • Myynti- ja kassatoiminnot • Myyntilinjaston kunnostaminen • Peruskatteet ja -liinoitukset • Lautasliinojen taittelu • Pöydän koristelu teeman mukaan • Perustarjoilutavat <p>Oppimisympäristöt: Luokka, opetuskeittiö, oppilaitoksen opiskelijaravintola ja -kahvila Toteuttamistavat: Teoriaopetus, käytännön työ oppilaitoksen opiskelijaravintolassa ja -kahvilassa sekä ruokasalissa</p>
<p>Elintarvikkeiden tuntemus ja ruoanvalmistuksen perusteet</p>
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raaka-aineiden tunnistaminen • Laadun aistinvarainen arviointi • Erityisruokavaliot (laktoositon, maidoton, keliakia) • Ruoanvalmistuksen perusmenetelmät • Omavalvonta • Koneiden, laitteiden ja välineiden käyttö ja puhdistus • Taloudellinen toiminta • Työturvallisuus <p>Oppimisympäristöt: Luokkaopetus, verkko-opetus, käytännön työskentely opetuskeittiöillä Toteuttamistavat: Pari- ja ryhmätyöskentely, käytännön työskentely opetuskeittiöillä, teoriaopetus, verkko-opetus</p>
<p>Majoitus- ja ravitsemispalveluihin orientoituminen työssäoppien</p>
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toimiminen työssä ja työyhteisössä • Toimialan tunteminen • Työelämän pelisäännöt <p>Oppimisympäristöt: Alan työpaikat Toteuttamistavat: Työssäoppiminen</p>
<p>EDELTVÄYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT</p>
<p>Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.</p>
<p>OPPIMISEN ARVIOINTI</p>
<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 tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.</p>

AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA

Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.

1. Työprosessin hallinta
 - Työvuorossa toimiminen
 - Asiakaspalvelussa ja ruoanvalmistuksessa toimiminen
 - Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta
 - Aamiais- tai lounasruokien valmistaminen ja asiakaspalvelussa toimiminen
 - Työvälineiden ja menetelmien käyttö
 - Asiakas- ja työtilojen sekä koneiden ja laitteiden puhdistaminen
 - Myynnin rekisteröiminen
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta
 - Toimialan tunteminen
 - Raaka-aineiden tunteminen
 - Toimiminen työssä ja työyhteisössä
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot
 - Oppiminen ja ongelmanratkaisu
 - Vuorovaikutus ja yhteistyö
 - Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
 - Ammattietiikka

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

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

ASIAKASPALVELUN OSAAMISALAN PAKOLLISET TUTKINNON OSAT

ASIAKASPALVELU JA MYYNTI
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtiloja • Palvelee asiakkaita toimipaikan liikeidean tai toimintaohjeen mukaan • Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • Myy ruokia, juomia ja tarvittaessa majoituspalveluja asiakkaille tai asiakasryhmille • Osallistuu tarvittaessa majoitusliikkeen asiakkaiden sisään kirjaamiseen ja lähtöselvitykseen • Toimii anniskelutehtävissä • Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita • Siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja • Noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • Varmistaa asiakastytyväisyyden
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET) JA OPISKELUMENETELMÄT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuorossa toimiminen • Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen • Asiakaspalvelussa ja myynnissä toimiminen • Asiakastytyväisyyden varmistaminen • Linjaston tai noutopöydän kunnostaminen • Juomien tarjoilu • Varausten mukainen toiminta • Myynnin rekisteröiminen ja laskuttaminen • Liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukainen toiminta • Tuote- ja ravitsemustuntemus • Anniskelussa toimiminen • Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielillä, ruotsinkielisillä, muunkielisillä, vieraskielisessä koulutuksessa • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka <p>Opintojaksot: Alkoholi- ja juomatarjoilun perusteet Asiakaspalvelun ja myyntityön perusteet Asiakaspalvelu ja myynti työssäoppien</p>
OPINTOJAKSOT
Alkoholi- ja juomatarjoilun perusteet
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juomien käyttötarkoituksen mukainen ryhmittely • Alkoholijuomien jaottelu • Juomien valintaperusteet • Juomien tarjoiluperiaatteet • Alkoholilainsäädäntö • Omavalvonta • Erityisruokavaliot • Tuotetuntemus <p>Oppimisympäristöt: Luokka, opetuskeittiö, virtuaaliympäristö</p>

<p>Toteuttamistavat: Pari- ja ryhmätyöskentely, käytännön työskentely opetuskeittiöllä, teoriaopetus, verkko-opetus, Anniskelupassi -testi</p>
<p>Asiakaspalvelun ja myyntityön perusteet</p>
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Palvelun laatutekijät horaca -alalla • Asiakaslähtöisyys ja asiakastyytyväisyyden varmistaminen • Liikeidean ja toiminta-ajatuksen vaikutukset palvelutoimintaan ja laatutavoitteisiin • Ruokatarjoilu noutopöydästä tai linjastosta • Asiakkaiden majoittaminen • Myyntikeskustelu • Maksuvälineet • Myynnin rekisteröiminen • Kassavastuu • Asiakkaiden laskuttaminen • Asiakas- ja työturvallisuus kassatyöskentelyssä • Erityisruokavaliot • Tuote- ja ravitsemustuntemus • Tarjoilutehtävät • Asiakas- ja työtilojen puhtaanapitotehtävät • Omavalvonta <p>Oppimisympäristöt: Luokka, opetuskeittiö, oppilaitoksen opiskelija- ja henkilöstöravintola ja kahvila Toteuttamistavat: Teoriaopetus, käytännön työ oppilaitoksen opiskelijaravintolassa ja -kahvilassa sekä ruokasalissa tutustumiskäynnit</p>
<p>Asiakaspalvelu ja myynti työssäoppien</p>
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työyhteisössä toimiminen • Työyhteisön pelisäännöt • Asiakaspalvelu- ja myyntitehtävät • Anniskelu- ja tarjoilutehtävät • Kassatyöskentely • Palvelujen ja tuotteiden laskuttaminen • Asiakaspalvelu vieraalla kielellä <p>Oppimisympäristöt: Alan työpaikat Toteuttamistavat: Työssäoppiminen</p>
<p>EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT</p>
<p>Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.</p>
<p>OPPIMISEN ARVIOINTI</p>
<p>Oppimisen arvioinnin tavoite on, että tutkinnon suorittaja tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.</p> <p>Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.</p>
<p>AMMATTIT Aidon osoittamistavat tutkintosuorituksessa</p>
<p>Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.</p> <p>Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.</p> <p>http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf</p>

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA

Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.

1. Työprosessin hallinta
 - Työvuorossa toimiminen
 - Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen
 - Asiakaspalvelussa ja myynnissä toimiminen
 - Asiakastytyväisyyden varmistaminen
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta
 - Linjaston tai noutopöydän kunnostaminen
 - Juomien tarjoilu
 - Varausten mukainen toiminta
 - Myynnin rekisteröiminen ja laskuttaminen
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta
 - Liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukainen toiminta
 - Tuote- ja ravitsemustuntemus
 - Anniskelussa toimiminen
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta muun kielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot
 - Oppiminen ja ongelmanratkaisu
 - Vuorovaikutus ja yhteistyö
 - Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
 - Ammattietiikka

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

ANNOSRUOKIEN JA JUOMIEN TARJOILU
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnostaa asiakas- ja työtiloja • Ottaa vastaan asiakkaita ja palvelee heitä koko palveluprosessin ajan • Tuntee myytävät tuotteet ja niiden laatuvaatimukset • Esittelee, myy ja tarjoilee ruokia ja juomia asiakkaille ja asiakasryhmille • Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • Toimii anniskelutehtävissä • Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita • Siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja • Käyttää gastronomista perussanastoa • Varmistaa asiakastytyväisyyden • Arvioi omaa työtä ja toimintaansa
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET) JA OPISKELUMENETELMÄT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuorossa toimiminen • Asiakkaiden palveleminen • Asiakastytyväisyyden varmistaminen • Vuoronvaihtoon valmistautuminen • Oman toiminnan arviointi • Ruokien ja juomien tarjoilutapojen ja -tekniikoiden käyttö • Myynnin rekisteröiminen ja tilityksen tekeminen • Ruokien ja juomien esitteleminen • Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä, ruotsinkielisillä, muunkielisillä ja vieraskielisessä koulutuksessa • Ruoka- ja tapakulttuurien tuntemus • Anniskelussa toimiminen • Kustannustehokas ja tuloksellinen toiminta • Kestävän kehityksen mukainen toiminta • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka <p>Opintojaksot: Juomatietous ja asiakaspalvelu Gastronomisen ruoanvalmistuksen ja tarjoilun perusteet Ruoka- ja tapakulttuurit Annosruokien ja juomien tarjoilu työssäoppien</p>
OPINTOJAKSOT
Juomatietous ja asiakaspalvelu
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viinitietous • Viinien tarjoilu ja omavalvonta • Ravintolan liikeidean mukainen juomavalikoima <p>Oppimisympäristöt: Luokkaopetus, tutustumiskäynti alan yritykseen, ravintolassa työskentely Toteuttamistavat: Yksilö- ja ryhmätyöt, projektityö, tilaustarjoilut</p>

<p>Gastronomisen ruoanvalmistuksen ja tarjoilun perusteet</p> <p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gastronominen sanasto, järjestys ja termit • Ruokien ja juomien yhteensopivuus • Kustannustehokas ja tuloksellinen sekä kestävä kehityksen mukainen toiminta • Työ- ja asiakasturvallisuus • Asiakaspalautteen kerääminen ja toiminnan kehittäminen palautteen pohjalta • Ammattietiikka; vaitiolovelvollisuus <p>Oppimisympäristöt: Luokkaopetus, opetuskeittiö ja ravintolassa työskentely Toteuttamistavat: Yksilö- ja ryhmätyö, projektityö, tilaustarjoilut</p>
<p>Ruoka- ja tapakulttuurit</p> <p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vieraasta kulttuurista olevan asiakkaan kohtaaminen • Eri maiden ruoka- ja tapakulttuurin tunnusomaisia piirteitä • Edustustilaisuuksien ruoka- ja tapakulttuuri asiakaspalvelijan näkökulmasta <p>Oppimisympäristöt: Luokkaopetus, ravintolassa työskentely Toteuttamistavat: Yksilö- ja ryhmätyöt, projektityö ja tilaustarjoilut</p>
<p>Annosruokien ja juomien tarjoilu työssäoppien</p> <p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Annosruokien ja juomien tarjoilu liikeidean mukaisesti <p>Oppimisympäristö: Alan työpaikka Toteuttamistavat: Työssäoppien</p>
<p>EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT</p> <p>Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.</p>
<p>OPPIMISEN ARVIOINTI</p> <p>Oppimisen arvioinnin tavoite on, että tutkinnon suorittaja tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.</p> <p>Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.</p>
<p>AMMATTIT Aidon osoittamistavat tutkintosuorituksessa</p> <p>Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.</p> <p>Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.</p> <p>http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf</p>
<p>ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA</p> <p>Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Työprosessin hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Työvuorossa toimiminen • Asiakkaiden palveleminen • Asiakastytyväisyyden varmistaminen

- Vuoronvaihtoon valmistautuminen
 - Oman toiminnan arviointi
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta
- Ruokien ja juomien tarjoilutapojen ja -tekniikoiden käyttö
 - Myynnin rekisteröiminen ja tilityksen tekeminen
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta
- Ruokien ja juomien esitteleminen
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta muun kielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa
 - Ruoka- ja tapakulttuurien tuntemus
 - Anniskelussa toimiminen
 - Kustannustehokas ja tulokellinen toiminta
 - Kestävän kehityksen mukainen toiminta
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot
- Oppiminen ja ongelmanratkaisu
 - Vuorovaikutus ja yhteistyö
 - Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
 - Ammattietiikka

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

HOTELLIPALVELUN OSAAMISALAN PAKOLLISET TUTKINNON OSAT

ASIAKASPALVELU JA MYYNTI
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtiloja • Palvelee asiakkaita toimipaikan liikeidean tai toimintaohjeen mukaan • Hyödyntää alakohontaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • Myy ruokia, juomia ja tarvittaessa majoituspalveluja asiakkaille tai asiakasryhmille • Osallistuu tarvittaessa majoitusliikkeen asiakkaiden sisään kirjaamiseen ja lähtöselvitykseen • Toimii anniskelutehtävissä • Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita • Siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja • Noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • Varmistaa asiakastytyväisyyden
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET) JA OPISKELUMENETELMÄT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuorossa toimiminen • Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen • Asiakaspalvelussa ja myynnissä toimiminen • Asiakastytyväisyyden varmistaminen • Linjaston tai noutopöydän kunnostaminen • Juomien tarjoilu • Varausten mukainen toiminta • Myynnin rekisteröiminen ja laskuttaminen • Liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukainen toiminta • Tuote- ja ravitsemustuntemus • Anniskelussa toimiminen • Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä, ruotsinkielisillä, muunkielisillä, vieraskielisessä koulutuksessa • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka <p>Opintojaksot: Alkoholi- ja juomatarjoilun perusteet Asiakaspalvelun ja myyntityön perusteet Asiakaspalvelu ja myynti työssäoppien</p>
OPINTOJAKSOT
Alkoholi- ja juomatarjoilun perusteet
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juomien käyttötarkoituksen mukainen ryhmittely • Alkoholijuomien jaottelu • Juomien valintaperusteet • Juomien tarjoiluperiaatteet • Alkoholilainsäädäntö • Omavalvonta • Erityisruokavaliot • Tuotetuntemus <p>Oppimisympäristöt: Luokka, opetuskeittiö, virtuaaliympäristö Toteuttamistavat: Pari- ja ryhmätyöskentely, käytännön työskentely opetuskeittiöillä, teoriaopetus, verkko-opetus Anniskelupassi -testi</p>

<p>Asiakaspalvelun ja myyntityön perusteet</p> <p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Palvelun laatutekijät horaca -alalla • Asiakaslähtöisyys ja asiakastyytyväisyyden varmistaminen • Liikeidean ja toiminta-ajatuksen vaikutukset palvelutoimintaan ja laatutavoitteisiin • Ruokatarjoilu noutopöydästä tai linjastosta • Asiakkaiden majoittaminen • Myyntikeskustelu • Maksuvälineet • Myynnin rekisteröiminen • Kassavastuu • Asiakkaiden laskuttaminen • Asiakas- ja työturvallisuus kassatyöskentelyssä • Erytisruokavaliot • Tuote- ja ravitsemustuntemus • Tarjoilutehtävät • Asiakas- ja työtilojen puhtaanapitotehtävät • Omavalvonta <p>Oppimisympäristöt: Luokka, opetuskeittiö, oppilaitoksen opiskelija- ja henkilöstöravintola ja kahvila Toteuttamistavat: Teoriaopetus, käytännön työ oppilaitoksen opiskelijaravintolassa ja -kahvilassa sekä ruokasalissa tutustumiskäynnit</p>
<p>Asiakaspalvelu ja myynti työssäoppien</p> <p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työyhteisössä toimiminen • Työyhteisön pelisäännöt • Asiakaspalvelu- ja myyntitehtävät • Anniskelu- ja tarjoilutehtävät • Kassatyöskentely • Palvelujen ja tuotteiden laskuttaminen • Asiakaspalvelu vieraalla kielellä <p>Oppimisympäristöt: Alan työpaikat Toteuttamistavat: Työssäoppiminen</p>
<p>EDELTVÄYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT</p> <p>Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.</p>
<p>OPPIMISEN ARVIOINTI</p> <p>Oppimisen arvioinnin tavoite on, että tutkinnon suorittaja tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.</p> <p>Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.</p>
<p>AMMATTITAITON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA</p> <p>Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.</p> <p>Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.</p> <p>http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf</p>

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA

Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.

1. Työprosessin hallinta
 - Työvuorossa toimiminen
 - Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen
 - Asiakaspalvelussa ja myynnissä toimiminen
 - Asiakastytyvyyden varmistaminen
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta
 - Linjaston tai noutopöydän kunnostaminen
 - Juomien tarjoilu
 - Varausten mukainen toiminta
 - Myynnin rekisteröiminen ja laskuttaminen
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta
 - Liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukainen toiminta
 - Tuote- ja ravitsemustuntemus
 - Anniskelussa toimiminen
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta muun kielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot
 - Oppiminen ja ongelmanratkaisu
 - Vuorovaikutus ja yhteistyö
 - Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
 - Ammattietiikka

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

VASTAANOTON ASIAKASPALVELU
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja • Myy ja esittelee majoitusliikkeen tuotteita ja palveluja • Vastaanottaa asiakkaita ja kirjaa heidät sisään • Varmistaa informaatio- ja myyntituotteiden saatavuuden • Palvelee sekä ulkomaisia että kotimaisia majoitusliikkeen asiakkaita • Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • Opastaa ja neuvoo asiakkaita • Kunnostaa tarvittaessa hotellihuoneita asiakkaita varten • Tekee asiakkaiden lähtöselvityksiä • Varmistaa asiakastytyväisyyden • Tekee vuoronvaihteen tehtävät • Arvioi omaa työtä ja toimintaansa
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET) JA OPISKELUMENETELMÄT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuorossa toimiminen • Vastaanoton asiakaspalvelussa toimiminen • Asiakastytyväisyyden varmistaminen • Vuoronvaihtoon valmistautuminen • Oman toiminnan arviointi • Majoitusliikkeen tieto- ja varausjärjestelmän käyttö • Huonevarausten kirjaaminen • Asiakkaiden vastaanottaminen • Maksupääteljärjestelmän käyttäminen • Kustannustehokas ja tulokellinen toiminta • Tuotteiden ja palvelujen esitteleminen • Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä • Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä • Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä • Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa • Kestävän kehityksen mukainen toiminta • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka <p>Opintojaksot: Vastaanoton asiakaspalvelu työssäoppien</p>
OPINTOJAKSOT
Vastaanoton asiakaspalvelu työssäoppien
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vastaanoton asiakaspalvelun perusteet • Asiakkaiden majoittamiseen liittyvät työtehtävät • Asiakastytyväisyyden varmistaminen • Majoitusliikkeen varausjärjestelmät • Asiakaspalvelutehtävässä toimiminen <p>Oppimisympäristöt: Työpaikka Toteuttamistavat: Työssäoppiminen, oppimispäiväkirjan kirjoittaminen</p>

EDELÄVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT
Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.
OPPIMISEN ARVIOINTI
Oppimisen arvioinnin tavoite on, että tutkinnon suorittaja tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.
Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.
AMMATTIT Aidon osoittamistavat tutkintosuorituksessa
Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.
Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.
http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf
ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA
Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Työprosessin hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Työvuorossa toimiminen • Vastaanoton asiakaspalvelussa toimiminen • Asiakastyytyväisyyden varmistaminen • Vuoronvaihtoon valmistautuminen • Oman toiminnan arviointi 2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Majoitusliikkeen tieto- ja varausjärjestelmän käyttö • Huonevarausten kirjaaminen • Asiakkaiden vastaanottaminen • Maksupääteljärjestelmän käyttäminen 3. Työn perustana olevan tiedon hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Kustannustehokas ja tuloksellinen toiminta • Tuotteiden ja palvelujen esitleminen • Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä • Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä • Alakohtainen kielitaidon hallinta muun kielisillä • Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa • Kestävän kehityksen mukainen toiminta 4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot <ul style="list-style-type: none"> • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka
AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS
Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

KOKIN OSAAMISALAN PAKOLLISET TUTKINNON OSAT

LOUNASRUOKIEN VALMISTUS
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vastaaanottaa, varastoi ja säilyttää raaka-aineita ja muita tarvikkeita • Käsittelee ja käyttää eri jalostusasteella olevia elintarvikkeita • Valmistaa lounasruokia ja leivonnaisia perusruokaohjeiden ja -valmistusmenetelmien mukaan • Suurentaa ja pienentää ruokaohjeita • Muuntaa ruokia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden • Osallistuu tarvittaessa ruokalistan suunnitteluun • Ajoittaa päivittäiset työtehtävänsä • Laittaa ruokalajit esille • Osallistuu toimipaikan liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaiseen asiakaspalveluun • Siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja • Noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET) JA OPISKELUMENETELMÄT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuorossa toimiminen • Lounasruokien valmistaminen ja asiakaspalvelu • Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen • Raaka-aineiden käsitteleminen • Ruoanvalmistus- ja leivontavälineiden, laitteiden ja menetelmien käyttö • Liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukainen toiminta • Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta • Raaka-aineiden ja ruokalajien tunteminen • Ravitsemussuositusten noudattaminen • Erityisruokavalioiden valmistaminen • Ruokaohjeiden muuntaminen • Ruokalistan suunnittelu • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka <p>Opintojaksot: Ruokalistasuunnittelu ja kannattavuus Ravitsemussuositukset ja erityisruokavaliot Lounasruokien valmistaminen ja leivonta Lounasruokien valmistaminen työssäoppien</p>
OPINTOJAKSOT
Ruokalistasuunnittelu ja kannattavuus
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ammattialan matematiikka • Ruokaohjeiden suurentaminen ja pienentäminen • Alan reseptiohjelmien käyttäminen • Ruokalistasuunnittelun periaatteet ja annoskoot • Ruokaohjeiden muuntaminen asiakkaan tarpeet huomioiden <p>Oppimisympäristöt: Teoriaopetus, tuotannonohjausjärjestelmä (Aterix, Aivo), käytännön työskentely opetuskeittiöillä, verkko-opetus Toteuttamistavat: Yksilö-, pari- ja ryhmätyöskentely</p>

<p>Ravitsemussuositukset ja erityisruokavaliot</p> <p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ravitsemussuositusten noudattaminen • Erityisruokavaliot • Kasvisruokavaliot <p>Oppimisympäristöt: Teoriaopetus, tuotannonohjausjärjestelmä (Aterix, Aivo), käytännön työskentely opetuskeittiöllä, verkko-opetus</p> <p>Toteuttamistavat: Yksilö-, pari- ja ryhmätyöskentely</p>
<p>Lounasruokien valmistaminen ja leivonta</p> <p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elintarvikkeiden vastaanotto, varastointi ja säilytys sekä varastokirjanpito ja -kierto • Työvuoron tehtävien suunnittelu ja aikataulutus • Lounasruokien valmistaminen ja leivonta perusreseptiikkaa ja reseptiohjelmia hyödyntäen • Hävikin minimointi työskentelyssä • Malliannoksen kokoaminen • Lounasruokien esillelaitto ja riittävydestä huolehtiminen tarjoilun aikana • Erityisruokavalioiden valmistaminen • Kasvisruokavalioiden valmistaminen • Tuoteselosteiden tulkitseminen • Oma- ja valvonta ruoanvalmistuksessa • Koneiden sekä laitteiden turvallinen ja tehokas käyttö • Suojaimien käyttö; työturvallisuus koneiden ja laitteiden käytössä; työturvalliset työmenetelmät • Liikeidean mukainen asiakaspalvelu ja vuorovaikutustaidot • Työvuorossa toimiminen työnkierron mukaan <p>Oppimisympäristöt: Opetuskeittiö, ammattikeittiö, henkilöstöravintola, ruokasali</p> <p>Toteuttamistavat: Käytännön työtehtävät em. ympäristöissä</p>
<p>Lounasruokien valmistaminen työssäoppien</p> <p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukainen toiminta • Erityisruokavalioiden valmistaminen • Elintarvikkeiden vastaanotto ja varastointi • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Ammattietiikka <p>Oppimisympäristöt: Työpaikat</p> <p>Toteuttamistavat: Työssäoppiminen</p>
<p>EDELÄVYYSSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT</p> <p>Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.</p>
<p>OPPIMISEN ARVIOINTI</p> <p>Oppimisen arvioinnin tavoite on, että tutkinnon suorittaja tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.</p> <p>Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.</p>

AMMATTITÄIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA

Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.

1. Työprosessin hallinta
 - Työvuorossa toimiminen
 - Lounasruokien valmistaminen ja asiakaspalvelu
 - Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen

2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta
 - Raaka-aineiden käsitleminen
 - Ruoanvalmistus- ja leivontavälineiden, laitteiden ja välineiden käyttö

3. Työn perustana olevan tiedon hallinta
 - Liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukainen toiminta
 - Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta
 - Raaka-aineiden ja ruokalajien tunteminen
 - Ravitsemussuositusten noudattaminen
 - Erityisruokavalioiden valmistaminen
 - Ruokaohjeiden muuntaminen
 - Ruokalistan suunnittelu

4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot
 - Oppiminen ja ongelmanratkaisu
 - Vuorovaikutus ja yhteistyö
 - Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
 - Ammattietiikka

ANNOSRUOKIEN VALMISTUS
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aikatauluttaa päivittäiset työtehtävänsä • Muuntaa ruokia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden • Valmistaa annos- ja tilausruokia sekä leivonnaisia • Laittaa ruoka-annoksia esille • Osallistuu toimipaikan liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaiseen asiakaspalveluun • Siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja • Noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • Noudattaa gastronomian perusperiaatteita • Varmistaa asiakastytyväisyyden • Arvioi omaa työtään ja toimintaansa
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET) JA OPISKELUMENETELMÄT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuorossa toimiminen • Annosruokien valmistaminen • Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta • Asiakastytyväisyyden varmistaminen • Vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään valmistautuminen • Turvallinen ja vastuullinen toiminta • Oman toiminnan arviointi • Raaka-aineiden käyttö • Ruoanvalmistusmenetelmien ja -välineiden käyttö • Gastronomisen tiedon hyödyntäminen • Ravitsemussuositusten noudattaminen ja erityisruokavalioiden valmistaminen • Kustannustehokas ja tulokellinen toiminta • Kestävä kehityksen mukainen toiminta • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka <p>Opintojaksot: Annosruokien valmistuksen perusteet Liikeidean mukainen annosruokien valmistus Annosruokien valmistus työssäoppien</p>
OPINTOJAKSOT
Annosruokien valmistuksen perusteet
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Annosruokien esivalmistelu ja valmistaminen ohjeiden mukaan • Aikataulutus • Gastronominen sanasto, ja periaatteet annosten suunnittelussa ja kokoamisessa • Ravitsemussuositukset • Erityisruokavaliot • Asiakaspalvelu <p>Oppimisympäristöt: Luokkaopetus, ravintolassa työskentely Toteuttamistavat: Yksilö- ja parityöt, keittiö- ja asiakaspalvelutyöt</p>

<p>Liikeidean mukainen annosruokien valmistus</p> <p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Annosruokien ja annoskorttien suunnittelu alan atk-ohjelmia hyödyntäen • Annosruokien valmistaminen ja esillelaitto liikeidean mukaisesti • Kustannustietoisuus • Laatu • Asiakaspalvelutehtävät toimipaikan liikeidean mukaisesti • Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen ja varustaminen • Asiakastytyväisyyden varmistaminen <p>Oppimisympäristöt: Luokkaopetus, ravintolassa työskentely Toteuttamistavat: Yksilö- ja parityöt, keittiö- ja asiakaspalvelutyö</p>
<p>Annosruokien valmistus työssäoppien</p> <p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Liikeidean mukainen työskentely annosruokia valmistavassa toimipaikassa <p>Oppimisympäristöt: Annosruokia valmistavat ruoka- ja henkilöstöravintolat Toteuttamistavat: Työssäoppien</p>
<p>EDELTVÄYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT</p> <p>Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.</p>
<p>OPPIMISEN ARVIOINTI</p> <p>Oppimisen arvioinnin tavoite on, että tutkinnon suorittaja tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.</p> <p>Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.</p>
<p>AMMATTITAITON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA</p> <p>Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.</p> <p>Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.</p> <p>http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf</p>
<p>ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA</p> <p>Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Työprosessin hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Työvuorossa toimiminen • Annosruokien valmistaminen • Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta • Asiakastytyväisyyden varmistaminen • Vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään valmistautuminen • Turvallinen ja vastuullinen toiminta • Oman toiminnan arviointi 2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Raaka-aineiden käyttö • Ruoanvalmistusmenetelmien- ja välineiden käyttö

3. Työn perustana olevan tiedon hallinta
 - Gastronomisen tiedon hyödyntäminen
 - Ravitsemussuositusten noudattaminen ja erityisruokavalioiden valmistaminen
 - Kustannustehokas ja tuloksellinen toiminta
 - Kestävän kehityksen mukainen toiminta

4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot
 - Oppiminen ja ongelmanratkaisu
 - Vuorovaikutus ja yhteistyö
 - Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
 - Ammattietiikka

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

VALINNAISET TUTKINNON OSAT

ASIAKASPALVELUN OSAAMISALAN VALINNAISET TUTKINNON OSAT

JUOMIEN MYYNTI JA TARJOILU
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varustaa ja kunnostaa myynti-, työ- ja asiakastiloja • Suosittelee, myy ja tarjoilee juomatuotteita ja muita tuotteita • Toimii asiakaspalvelussa • Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • Valmistaa ja tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia • Tarjoilee alkoholijuomia anniskelumääräyksiä noudattaen • Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita • Tekee vuorotilityksen ja muut vuoronvaihtoon liittyvät työt • Siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä • Työskentelee yhteistyössä muun henkilöstön kanssa
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuoron työtehtävien suunnittelu • Juomien tarjoilu ja myynti • Juomasekoitusten valmistaminen • Asiakas- ja henkilöstöturvallinen työtapa • Asiakastyytyväisyyden varmistaminen • Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen • Juomien säilytys, valmistaminen ja tarjoilu • Välineiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus • Anniskelussa toimiminen • Tuotetuntemuksen hyödyntäminen • Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä, ruotsinkielisillä, muunkielisillä, vieraskielisessä koulutuksessa • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka <p>Opintojaksot: Juomien myynnin ja tarjoilun perusteet sekä juomasekoitusten valmistaminen Juomien myynti ja tarjoilu työssäoppien</p>
OPINTOJAKSOT
Juomien myynnin ja tarjoilun perusteet sekä juomasekoitusten valmistaminen
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asiakas-, työ- ja myyntitilojen kunnostaminen • Asiakkaiden palveleminen • Juomien esitteleminen, suositteleminen ja myynti • Myynnin lisääminen • Myynnin rekisteröiminen, maksutavat, tarjoilijatilitys • Myydyimpien juomasekoitusten valmistaminen • Asiakastyytyväisyyden varmistaminen • Juomien säilytys, valmistaminen ja tarjoilu • Välineiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus • Anniskelussa toimiminen

- Tuotetuntemus
- Alakohtainen kielitaidon hallinta
- Joustavuus ja ongelmanratkaisutaidot
- Omavalvonta
- Juomasekoitusten valmistaminen
 - Työvälineet
 - Työpisteen suunnittelu
 - Valmistustavat
 - Cocktailkulttuuri
 - Klassiset juomasekoitukset
 - Miksologian periaatteet
 - Pidentäjät
 - Makutehosteet
 - Koristeet
 - Lasivalikoima
 - Alkoholittomat juomasekoitukset

Oppimisympäristöt: Luokkaopetus, yritysvierailut, anniskeluravintola ja baarit sekä tilaus- ja juhlapalvelutarjoilut
Toteuttamistavat: Teoriaopinnot, itsenäiset tehtäväpaketit, ammattityö em. oppimisympäristöissä

Juomien myynti ja tarjoilu työssäoppien

Keskeiset sisällöt:

- Juomien myynti ja tarjoilu anniskelupaikassa

Oppimisympäristöt: Anniskeluravintolat

Toteuttamistavat: Työssäoppien

EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT

Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.

OPPIMISEN ARVIOINTI

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

Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.

AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA

Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.

1. Työprosessin hallinta
 - Työvuoron työtehtävien suunnittelu
 - Juomien tarjoilu ja myynti
 - Juomasekoitusten valmistaminen
 - Asiakas- ja henkilöstöturvallinen työtapa
 - Asiakastytyväisyyden varmistaminen
 - Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen

2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta
 - Juomien säilytys, valmistaminen ja tarjoilu
 - Välineiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta
 - Anniskelussa toimiminen
 - Tuotetuntemuksen hyödyntäminen
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta muun kielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot
 - Oppiminen ja ongelmanratkaisu
 - Vuorovaikutus ja yhteistyö
 - Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
 - Ammattietiikka

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

A´ LA CARTE -TARJOILU
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä ja töiden aikataulutuksen • Varustaa ja kunnostaa asiakas- ja työtiloja • Vastaaottaa ja palvelee à la carte -ravintolan asiakkaita • Esittelee, suosittelee ja myy ruoka-annoksia ja ateriakokonaisuuksia sekä ruokailutapahtumiin sopivia juomia • Tarjoilee ruokia ja juomia asianmukaisin tavoin • Tarjoilee à la carte -ruokalajeista asiakkaiden erityisruokavalioiden mukaisia annoksia • Käyttää gastronomista sanastoa • Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • Osallistuu saliruoanvalmistukseen • Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita • Päättää palvelutapahtumat ja varmistaa asiakastytyväisyyden • Tekee tarjoilijatilityksen • Siistii asiakas- ja työtiloja • Työskentelee yhteistyössä keittiöhenkilöstön kanssa
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET) JA OPISKELUMENETELMÄT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuoron työtehtävien suunnittelu • A´ la carte -ruokien ja juomien myynti ja tarjoilu • Asiakastytyväisyyden varmistaminen • Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien hoitaminen • A´ la carte -ruokien ja juomien tarjoilutapojen ja -välineiden käyttö • Myynnin rekisteröiminen ja tilityksen tekeminen • Tuotetuntemuksen hyödyntäminen • Gastronomisen sanaston käyttö • Ruokalajitietouden hyödyntäminen • Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä, ruotsinkielisillä, muunkielisillä, vieraskielisessä koulutuksessa • Anniskelussa toimiminen • Palveluetiketin mukainen toiminta • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka <p>Opintojaksot: A´ la carte- tarjoilun perusteet Gastronomian periaatteiden mukainen tarjoilu A´ la carte -tarjoilu työssäoppien</p>
OPINTOJAKSOT
A´ la carte -tarjoilun perusteet
<p>Keskeiset sisällöt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ravintola tilat ja henkilöstö • Ateriatyypit • Tarjoilumuodot • Tarjoilutavat ja -välineet • A´ la carte -juomien ja ruokien tarjoilutavat • Kattaminen (ravintolatekstiilit, pöytämuodot, koristelut) • Työvuorojen suunnittelu • Asiakastilojen ja työtilojen kunnostus • Asiakas ja myyntitilanteiden tiedotus vuoroon tulevalle

- Hygienia
- Ruokien tarjoilu ja esille laittaminen

Oppimisympäristöt: Luokkaopetus ja ravintolassa työskentely

Toteuttamistavat: Yksilö- ja paritehtävät, ryhmätyöt ja tarjoilu- asiakaspalvelutehtävät ravintolassa

Gastronomian periaatteiden mukainen tarjoilu

Keskeiset sisällöt:

- Gastronomiset ruokalajit ja sanasto
- Erityisruokien tarjoilu (ravut, osterit, hummeri ja etanat)
- Annosten tarjoilun suunnittelu, gastronomiset tekijät: ulkonäkö, haju, maku, väri, lämpötila, rakenne huomioiden
- Kansalliset ja kansainväliset tuotteet ja ruokalajit ja niiden tarjoilu
- Saliruoanvalmistus (trancheeraus, liekittäminen)
- Tapakulttuuri
- Kielitaidon osoittaminen

Oppimisympäristöt: Luokkaopetus ja ravintolassa työskentely

Toteuttamistavat: Yksilö- ja paritehtävät, ryhmätyöt ja tarjoilu- asiakaspalvelutehtävät ravintolassa

A´ la carte -tarjoilu työssäoppien

Keskeiset sisällöt:

- Tarjoilutehtävät A´ la carte ravintolassa

Oppimisympäristöt: A´ la carteravintolat

Toteuttamistavat: Työssäoppien

EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT

Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.

OPPIMISEN ARVIOINTI

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

Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.

AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITTEERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA

Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.

1. Työprosessin hallinta
 - Työvuoron työtehtävien suunnittelu
 - A´ la carte -ruokien ja juomien myynti ja tarjoilu
 - Asiakastytyväisyyden varmistaminen
 - Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien hoitaminen

2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta
 - A` la carte -ruokien ja juomien tarjoilutapojen ja -välineiden käyttö
 - Myynnin rekisteröiminen ja tilityksen tekeminen

3. Työn perustana olevan tiedon hallinta
 - Tuotetuntemuksen hyödyntäminen
 - Gastronomisen sanaston käyttö
 - Ruokalajitietouden hyödyntäminen
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta muun kielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa
 - Anniskelussa toimiminen
 - Palveluetiketin mukainen toiminta

4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot
 - Oppiminen ja ongelmanratkaisu
 - Vuorovaikutus ja yhteistyö
 - Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
 - Ammattietiikka

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

TILAUS- JA JUHLATARJOILU
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perehtyy tilauksen ennakkotietoihin ja selvittää tilaisuuden luonteen • Kunnostaa ja varustaa tilaisuuden ja juhlan asiakas- ja työympäristön tilaisuuden luonteen mukaan • Käyttää sujuvasti tilaisuuteen soveltuvia tarjoilutapoja • Tekee yhteistyötä keittiön ja muun tarvittavan henkilöstön kanssa • Toimii asiakaspalvelussa • Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • Noudattaa omavalvontasuunnitelmaa ja anniskelumääräyksiä • Siistii ja järjestää asiakas- ja työympäristön sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT
<p>Opintojaksot: Ruoka- ja tapakulttuurien tunteminen Tilaus- ja juhlatarjoilu Tilaus- ja juhlatarjoilu työssäoppien</p>
OPINTOJAKSOT
Ruoka- ja tapakulttuurien tunteminen
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tavallisimmat juhlat • Etikettitietous erilaisten juhlien toiminnan ohjaajana • Ruoka- ja tapakulttuuritiedouden merkitys tarjoilijan työssä • KV-tapatietous • Juhlapalvelujen ammattietiikka <p>Oppimisympäristöt: Luokka; keittiötilat, verkko-oppimisympäristö Toteuttamistavat: Teoria; käytännön harjoitukset</p>
Tilaus- ja juhlatarjoilu
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tilausmääräys • Tarjoilutavat erilaisissa tilaisuuksissa • Ruokalajien ja leivonnaisten tarjolle panon periaatteet • Ruokien ja juomien tarjoilutehtävät • Asiakastyytyväisyyden varmistaminen • Omavalvonta juhlatilaisuuksissa • Anniskelusäänökset <p>Oppimisympäristöt: Teoriaopetus, keittiö Toteuttamistavat: Teoria; käytännön harjoitukset</p>
Tilaus- ja juhlatarjoilu työssäoppien
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan tilaus- ja juhlatilaisuuksien asiakaspalvelutehtävät • Anniskelutehtävissä toimiminen • Anniskelusäänösten noudattaminen <p>Oppimisympäristöt: Ravitsemisalan yritys tai toimipaikka Toteuttamistavat: Työssäoppien</p>

EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT
Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.
OPPIMISEN ARVIOINTI
Oppimisen arvioinnin tavoite on, että tutkinnon suorittaja tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.
Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.
AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA
Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.
Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.
http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf
ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA
Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Työprosessin hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Tilaisuuden tai juhlan asiakaspalveluun valmistautuminen • Asiakaspalvelussa toimiminen • Asiakastytyväisyyden varmistaminen 2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Ruokien ja juomien tarjoilutapojen käyttö • Tarjoiluvälineiden käyttö ja niiden toimivuuden varmistaminen 3. Työn perustana olevan tiedon hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Ruoka- ja tapakulttuurien mukainen toiminta • Anniskelussa toimiminen • Tuotetuntemuksen hyödyntäminen • Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä • Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä • Alakohtainen kielitaidon hallinta muun kielisillä • Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa 4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot <ul style="list-style-type: none"> • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka
AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS
Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

HOTELLIPALVELUJEN OSAAMISALAN VALINNAISET TUTKINNON OSAT

KOKOUSPALVELUT
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnostaa ja varustaa kokous-, asiakas- ja työtilat • Toimii kokouspalvelun tehtävissä • Varmistaa kokousvälineiden toimivuuden ja opastaa tarvittaessa asiakkaita niiden käytössä • Vastaanottaa kokousasiakkaita, opastaa ja neuvoo kokouspalvelujen käytössä • Hoitaa kokouksen tarjoilutehtävät • Tekee yhteistyötä muun tarvittavan henkilöstön kanssa • Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • Siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä • Varmistaa asiakastyytyväisyyden
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuoron työtehtävien suunnittelu ja aikataulujen noudattaminen • Kokouspalveluissa toimiminen; kokoustilauksen vastaanottaminen, - hoitaminen • Kokoustarjoilu ja asiakaspalvelu • Asiakastilojen siistiminen • Asiakaspalautteen välittäminen • Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen • Kokousvälineiden ja -laitteiden käyttö • Tilausmääräyksen mukainen toiminta • Alakohtainen kielitaito <p>Opintojaksot: Kokouspalvelut työssäoppien</p>
OPINTOJAKSOT
Kokouspalvelut työssäoppien
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuoron työtehtävien suunnittelu ja aikataulujen noudattaminen • Kokouspalveluissa toimiminen; kokoustilauksen vastaanottaminen, - hoitaminen • Kokoustarjoilu ja asiakaspalvelu • Asiakastilojen siistiminen • Asiakaspalautteen välittäminen • Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen • Kokousvälineiden ja -laitteiden käyttö • Tilausmääräyksen mukainen toiminta, turvallisuusohjeiden tunteminen • Alakohtainen kielitaito <p>Oppimisympäristöt: Työssäoppimispaikat Toteuttamistavat: Työssäoppien</p>
EDELTVÄYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT
Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.
OPPIMISEN ARVIOINTI
Oppimisen arvioinnin tavoite on, että tutkinnon suorittaja tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.

Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.

AMMATTITAIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITTEERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA

Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.

1. Työprosessin hallinta
 - Työvuoron työtehtävien suunnittelu
 - Kokouspalveluissa toimiminen
 - Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta
 - Kokousvälineiden ja -laitteiden käyttö
 - Tilausmääräyksen mukainen toiminta
 - Kokoustarjoilun hoitaminen
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta
 - Kokoustilan varustaminen ja tilauksen tarkistaminen
 - Kokouspalveluprosessin hoitaminen aikataulun mukaan
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta muun kielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa
 - Turvallisuusohjeiden tunteminen
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot
 - Oppiminen ja ongelmanratkaisu
 - Vuorovaikutus ja yhteistyö
 - Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
 - Ammattietiikka

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

MAJOITUSLIIKKEEN VARAUSTOIMINNOT
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnostaa asiakas- ja työtiloja • Valmistautuu myyntiin seuraamalla varaustilannetta • Toimii asiakaspalvelussa • Hyödyntää alakohontaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • Esittelee ja myy hotellin tuotteita ja palveluja • Käyttää varausjärjestelmän eri toimintoja ja kirjaa varauksia • Tiedottaa varauksista majoitusliikkeen muille osastoille • Käyttää kanta -asiakasrekisteriä myynnin apuna • Tekee yhteistyötä matkailualan jälleenmyyjien ja muiden sidosryhmien kanssa • Osallistuu viestinnän ja markkinoinnin toimenpiteisiin • Noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • Varmistaa asiakastyytyväisyyden
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuoron työtehtävien suunnittelu ja aikataulujen noudattaminen • Myyntitehtävissä toimiminen • Markkinointi • Asiakaspalautteen vastaanottamista ja välittäminen • Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen • Varausjärjestelmän käyttö • Alakohtainen kielitaito <p>Opintojaksot: Majoitusliikkeen varaustoiminnot työssäoppien</p>
OPINTOJAKSOT
Majoitusliikkeen varaustoiminnot työssäoppien
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuoron työtehtävien suunnittelu ja aikataulujen noudattaminen • Myyntitehtävissä toimiminen • Markkinointi • Asiakaspalautteen vastaanottamista ja välittäminen • Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen • Varausjärjestelmän käyttö • Alakohtainen kielitaito <p>Oppimisympäristöt: Työssäoppimispaikat Toteuttamistavat: Työssäoppien</p>
EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT
Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.
OPPIMISEN ARVIOINTI
<p>Oppimisen arvioinnin tavoite on, että tutkinnon suorittaja tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.</p> <p>Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.</p>

AMMATTIT AidON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA

Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.

1. Työprosessin hallinta
 - Työvuoron työtehtävien suunnittelu
 - Myyntitehtävissä toimiminen
 - Markkinointiviestinnän toimenpiteisiin osallistuminen
 - Asiakastytyväisyyden varmistaminen
 - Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta
 - Varausjärjestelmän käyttäminen
 - Kanta-asiakasrekisterin käyttäminen
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta
 - Tuotteiden ja palveluiden esitteleminen
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta muun kielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa
 - Yhteistyöverkostossa toimiminen
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot
 - Oppiminen ja ongelmanratkaisu
 - Vuorovaikutus ja yhteistyö
 - Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
 - Ammattietiikka

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

JUOMIEN MYYNTI JA TARJOILU
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varustaa ja kunnostaa myynti-, työ- ja asiakastiloja • Suosittelee, myy ja tarjoilee juomatuotteita ja muita tuotteita • Toimii asiakaspalvelussa • Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • Valmistaa ja tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia • Tarjoilee alkoholijuomia anniskelumääräyksiä noudattaen • Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita • Tekee vuorotilityksen ja muut vuoronvaihtoon liittyvät työt • Siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä • Työskentelee yhteistyössä muun henkilöstön kanssa
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuoron työtehtävien suunnittelu • Juomien tarjoilu ja myynti • Juomasekoitusten valmistaminen • Asiakas- ja henkilöstöturvallinen työtapa • Asiakastyytyväisyyden varmistaminen • Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen • Juomien säilytys, valmistaminen ja tarjoilu • Välineiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus • Anniskelussa toimiminen • Tuotetuntemuksen hyödyntäminen • Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä, ruotsinkielisillä, muunkielisillä, vieraskielisessä koulutuksessa • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka <p>Opintojaksot: Juomien myynnin ja tarjoilun perusteet sekä juomasekoitusten valmistaminen Juomien myynti ja tarjoilu työssäoppien</p>
OPINTOJAKSOT
Juomien myynnin ja tarjoilun perusteet sekä juomasekoitusten valmistaminen
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asiakas-, työ- ja myyntitilojen kunnostaminen • Asiakkaiden palveleminen • Juomien esitteleminen, suosittelu ja myynti • Myynnin lisääminen • Myynnin rekisteröiminen, maksutavat, tarjoilijatilitys • Myydyimpien juomasekoitusten valmistaminen • Asiakastyytyväisyyden varmistaminen • Juomien säilytys, valmistaminen ja tarjoilu • Välineiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus • Anniskelussa toimiminen • Tuotetuntemus • Alakohtainen kielitaidon hallinta • Joustavuus ja ongelmanratkaisutaidot • Omavalvonta • Juomasekoitusten valmistaminen

- Työvälineet
- Työpisteen suunnittelu
- Valmistustavat
- Cocktailkulttuuri
- Klassiset juomasekoitukset
- Miksologian periaatteet
- Pidentäjät
- Makutehosteet
- Koristeet
- Lasivalikoima
- Alkoholittomat juomasekoitukset

Oppimisympäristöt: Luokkaopetus, yritysvierailut, anniskeluravintola ja baarit sekä tilaus- ja juhlapalvelutarjoilut
Toteuttamistavat: Teoriaopinnot, itsenäiset tehtäväpaketit, ammattityö em. oppimisympäristöissä

Juomien myynti ja tarjoilu työssäoppien

Keskeiset sisällöt:

- Juomien myynti ja tarjoilu anniskelupaikassa

Oppimisympäristöt: Anniskeluravintolat

Toteuttamistavat: Työssäoppien

EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT

Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.

OPPIMISEN ARVIOINTI

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

Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.

AMMATTIT Aidon osoittamistavat tutkintosuorituksessa

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA

Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.

5. Työprosessin hallinta
 - Työvuoron työtehtävien suunnittelu
 - Juomien tarjoilu ja myynti
 - Juomasekoitusten valmistaminen
 - Asiakas- ja henkilöstöturvallinen työtapa
 - Asiakastyytyväisyyden varmistaminen
 - Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen
6. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta
 - Juomien säilytys, valmistaminen ja tarjoilu
 - Välineiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus

7. Työn perustana olevan tiedon hallinta
 - Anniskelussa toimiminen
 - Tuotetuntemuksen hyödyntäminen
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta muun kielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa

8. Elinikäisen oppimisen avaintaidot
 - Oppiminen ja ongelmanratkaisu
 - Vuorovaikutus ja yhteistyö
 - Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
 - Ammattietiikka

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

KOKIN OSAAMISALAN VALINNAISET TUTKINNON OSAT

A´ LA CARTE -RUOANVALMISTUS
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä ja töiden vaihteisuuden • Esivalmistaa ja valmistaa ravintolan à la carte -listan ruokia, lisäkeitä ja jälkiruokia annoskorttien mukaan • Käyttää monipuolisesti raaka-aineita ja ruoanvalmistusmenetelmiä • Viimeistelee ja laittaa ruokalajit esille tarjoilua varten • Toimii yhteistyössä tarjoiluhenkilöstön kanssa asiakaspalvelussa • Valmistaa à la carte -ruokalajeista asiakkaiden erityisruokavalioiden mukaisia annoksia • Siistii ja järjestää toimintaympäristön • Käyttää gastronomian periaatteita annosten valmistuksessa ja kokoamisessa • Noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT (ARVIOINNIN KOHTEET) JA OPISKELUMENETELMÄT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuoron työtehtävien suunnittelu • A´ la carte -ruokien valmistaminen ja esille laittaminen • Ruoanvalmistuksen jälkitöiden ja työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen • Raaka-aineiden valitseminen ja käsitteleminen • Ruoanvalmistusvälineiden, -koneiden ja -laitteiden käyttö • Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö • Liikeidean mukainen toiminta • Gastronomisen tiedon hyödyntäminen • Ruokalajitietouden hyödyntäminen • Annosten valmistaminen erityisruokavalioksi asiakkaille • Ruoka-annosten hinnoittelu • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka <p>Opintojaksot: A´ la carte ruokalajit ja ruoanvalmistusmenetelmät Gastronomian periaatteiden mukainen ruoanvalmistus A´ la carte - ruoanvalmistus työssäoppien</p>
OPINTOJAKSOT
À la carte ruokalajit ja ruoanvalmistusmenetelmät
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A´ la carte ruokalajit • Raaka-aine tuntemus • Ruoanvalmistusmenetelmät • Esivalmistelutyöt • Koneet ja laitteet • Töiden lomittaminen • Astiahuolto ja puhtaanapito <p>Oppimisympäristöt: Luokkaopetus, ravintolassa työskentely Toteuttamistavat: Yksilö- ja parityö, ravintolatyöskentely</p>

Gastronomian periaatteiden mukainen ruoanvalmistus
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gastronomiset ruokalajit ja sanasto • Annosten suunnittelu, valmistaminen ja kokoaminen gastronomiset tekijät huomioiden • Kansalliset ja kansainväliset raaka-aineet, tuotteet ja ruokalajit <p>Oppimisympäristöt: Ravintolakeittiö Toteuttamistavat: Ravintolassa työskentely ja tilausaterioiden toteuttaminen asiakasryhmille</p>
A´ la carte ruoanvalmistus työssäoppien
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A´ la carte -ruokien valmistus ja esille laitto <p>Oppimisympäristöt: Ravintolakeittiöt Toteuttamistavat: Työssäoppien</p>
EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT
<p>Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.</p>
OPPIMISEN ARVIOINTI
<p>Oppimisen arvioinnin tavoite on, että tutkinnon suorittaja tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.</p> <p>Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.</p>
AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA
<p>Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.</p> <p>Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.</p> <p>http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf</p>
ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA
<p>Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Työprosessin hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Työvuoron työtehtävien suunnittelu • A´ la carte ruokien valmistaminen ja esille laitto • Ruoanvalmistuksen jälkitöiden ja työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen 2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Raaka-aineiden valitseminen ja käsitteleminen • Ruoanvalmistusvälineiden, -koneiden ja – laitteiden käyttö • Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö 3. Työn perustana olevan tiedon hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Liikeidean mukainen toiminta • Gastronomisen tiedon hyödyntäminen • Ruokalajitietouden hyödyntäminen • Annosten valmistaminen erityisruokavalioasiakkaille • Ruoka-annosten hinnoittelu

- | |
|---|
| <p>4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot</p> <ul style="list-style-type: none">• Oppiminen ja ongelmanratkaisu• Vuorovaikutus ja yhteistyö• Terveys, turvallisuus ja toimintakyky• Ammattietiikka |
| AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS |
| Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin. |

SUURKEITTIÖN RUOKATUOTANTO

AMMATTITAITOVAATIMUKSET

Tutkinnon suorittaja

- Muokkaa ruokaohjeet tarvittavalle asiakasmäärälle sopivaksi
- Noudattaa ravitsemussuosituksia
- Suunnittelee ruokalajien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen
- Valmistaa ruokalajeja ja leivonnaisia vakioitujen ruokaohjeiden mukaisesti
- Muuntaa ruokaohjeita erityisruokavalioiksi sopiviksi asiakkaiden tai asiakasryhmien mukaan
- Valmistaa ruokia suurkeittiön koneilla ja laitteilla
- Laittaa ruokalajeja tarjolle ja tarvittaessa pakkaa ruokalajit kuljetusta varten
- Osallistuu toiminta-ajatuksen tai liike-idean mukaiseen asiakaspalveluun
- Neuvoo ja ohjaa tarvittaessa ravitsemuskäyttäytymistä
- Tekee esivalmistelut seuraavaa päivää varten
- Siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja
- Noudattaa omavalvontasuunnitelmaa

TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT

Keskeiset sisällöt:

- Työvuorossa toimiminen
- Suurkeittiön ruoanvalmistuksessa toimiminen
- Ruoan laadun varmistaminen
- Esillelaittaminen ja pakkaaminen
- Asiakaspalvelussa toimiminen
- Seuraavaan päivään tai työvuoroon valmistautuminen
- Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen
- Suurkeittiön koneiden ja laitteiden käyttö
- Raaka-aineiden käyttö
- Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö
- Toimialan ja ruoka- ja tapakulttuurien tunteminen
- Ruokaohjeiden muuntaminen
- Ravitsemussuositusten noudattaminen
- Erityisruokavalioiden tunteminen
- Oppiminen ja ongelmanratkaisu
- Vuorovaikutus ja yhteistyö
- Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
- Ammattietiikka

Opintojaksot:

Suurkeittiön ruoanvalmistus ja leivonta
 Suurkeittiön tuottava toiminta
 Suurkeittiön ruokatuotannossa toimiminen työssäoppien

OPINTOJAKSOT

Suurkeittiön ruoanvalmistus ja leivonta

Keskeiset sisällöt:

- Suurkeittiön ruoanvalmistus ja leivonta
- Suurkeittiön ruoanvalmistuksessa toimiminen
- Ruoan laadun varmistaminen
- Esillelaittaminen ja pakkaaminen
- Asiakaspalvelussa toimiminen
- Seuraavaan päivään tai työvuoroon valmistautuminen
- Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen
- Suurkeittiön koneiden ja laitteiden käyttö
- Raaka-aineiden käyttö
- Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö

- Työturvallisuus
- Työvuorossa toimiminen

Oppimisympäristöt: Ammattikeittiö, opiskelijaravintola

Toteuttamistavat: Yksilö-, pari- ja ryhmätyö, teoriaopetus

Suurkeittiön tuottava toiminta

Keskeiset sisällöt:

- Ruokaohjeiden muuntaminen
- Ravitsemussuosituksen noudattaminen
- Erityisruokavalioiden tunteminen
- Suurkeittiön raaka-aineet ja komponentit
- Ruoanvalmistuksen ajoitus ja vaiheistus (sarjatyö)
- Vakioruokaohjeet
- Tuotannonohjausjärjestelmät

Oppimisympäristöt: Opetuskeittiö, opiskelijaravintola

Toteuttamistavat: Yksilö-, pari- ja ryhmätyö, verkko-opetus, teoriaopetus

Suurkeittiön ruokatuotannossa toimiminen työssäoppien

Keskeiset sisällöt:

- Työvuorossa toimiminen
- Oppiminen ja ongelmanratkaisu
- Vuorovaikutus ja yhteistyö
- Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
- Ammattietiikka

Oppimisympäristöt: Suurkeittiöt

Toteuttamistavat: Työssäoppien

EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT

Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.

OPPIMISEN ARVIOINTI

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

Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.

AMMATTITAIDON OSOITTIMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA

Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.

1. Työprosessin hallinta
 - Työvuorossa toimiminen
 - Suurkeittiön ruoanvalmistuksessa toimiminen
 - Ruoan laadun varmistaminen
 - Esille laittaminen ja pakkaaminen
 - Asiakaspalvelussa toimiminen
 - Seuraavaan päivään tai työvuoroon valmistautuminen
 - Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta
 - Suurkeittiön koneiden ja laitteiden käyttö
 - Raaka-aineiden käyttö
 - Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta
 - Toimialan ja ruoka- ja tapakulttuurin tunteminen
 - Ruokaohjeiden muuntaminen
 - Ravitsemussuositusten noudattaminen
 - Erityisruokavalioiden tunteminen
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot
 - Oppiminen ja ongelmanratkaisu
 - Vuorovaikutus ja yhteistyö
 - Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
 - Ammattietiikka

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

TILAUS- JA JUHLARUOKIEN VALMISTUS
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perehtyy tilausmääräykseen ja selvittää tilaisuuden luonteen • Suunnittelee ruokien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen • Valmistaa tilaus- ja juhlaruokia • Käyttää soveltuvia koneita, laitteita ja työvälineitä • Valmistaa asiakkaan ennalta varaamiin tilaisuuksiin ruokalajeja ja leivonnaisia • Pakkaa tarvittaessa ruokalajit kuljetusta varten • Laittaa ruokalajeja esille ja huolehtii tuotteiden riittävydestä ja tarjoiluastioiden täydentämisestä • Tekee yhteistyötä muun tarvittavan henkilöstön kanssa • Toimii tarvittaessa asiakaspalvelussa • Siistii ja järjestää toimintaympäristön ja osallistuu astiahuoltoon • Noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuoron työtehtävien suunnittelu • Tilaus- ja juhlaruokien valmistaminen • Laadukas ja kannattava toiminta • Asiakaspalvelussa toimiminen • Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen • Ruoanvalmistusmenetelmien ja -laitteiden käyttö • Raaka-aineiden käyttö • Ruoka- ja tapakulttuurin tunteminen • Erityisruokavalioiden valmistaminen ja tuotetietouden hyödyntäminen • Oppiminen ja ongelmaratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka <p>Opintojaksot: Ruoka- ja tapakulttuurien tunteminen Tilaus- ja juhlaruokien valmistus Tilaus- ja juhlaruokien valmistus työssäoppien</p>
OPINTOJAKSOT
Ruoka- ja tapakulttuurien tunteminen
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aiheen orientaatio • Erityyppiset tilaus- ja juhlatilaisuudet • Kansallinen ja kansainvälinen ruokakulttuuri • Vieraasta kulttuurista tulevien asiakkaiden huomiointi <p>Oppimisympäristöt: Teoriaopetus, keittiö, verkko-oppimisympäristö Toteuttamistavat: Verkko-opetus; teoriaopetus, käytännön harjoitukset keittiöllä</p>
Tilaus- ja juhlaruokien valmistus
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tilausmääräys toiminnan ohjaamisvälineenä • Tilaus- ja juhlaruokat • Tilaus- ja juhlaruokien sekä leivonnaisten valmistaminen ja esillelaittaminen • Erilaisten tilaisuuksien ruoka- ja tapakulttuuri

- Erityisruokavalioasiakkaiden tarpeiden huomiointi
- Kuljettavien ruokien pakkaaminen ja omavalvontatehtävät
- Tarjoilussa avustaminen
- Hinta- ja laatutavoitteiden huomioimisen keinot ruoanvalmistuksessa ja asiakaspalvelussa
- Tutustuminen erilaisin toimintaperiaattein toimiviin juhlapalveluyrityksiin

Oppimisympäristöt: Opetuskeittiö, erilaiset tilaisuudet

Toteuttamistavat: Käytännön harjoitukset, suunnittelutehtävät; teoria, tutustumiskäynnit

Tilaus- ja juhlaruokien valmistus työssäoppien

Keskeiset sisällöt:

- Tilaus- ja edustustilaisuuksien ruoanvalmistustehtävissä toimiminen

Oppimisympäristöt: Ravitsemisalan yrityksen tai työpaikan tilaus- ja edustustilaisuudet

Toteuttamistavat: Työssäoppien

EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT

Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.

OPPIMISEN ARVIOINTI

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

Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.

AMMATTITAITON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITTEERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA

Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.

1. Työprosessin hallinta
 - Työvuoron työtehtävien suunnittelu
 - Tilaus- ja juhlaruokien valmistaminen
 - Laadukas ja kannattava toiminta
 - Asiakaspalvelussa toimiminen
 - Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta
 - Ruoanvalmistusmenetelmien ja -laitteiden käyttö
 - Raaka-aineiden käyttö
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta
 - Ruoka- ja tapakulttuurien tunteminen
 - Erityisruokavalioiden valmistaminen ja tuotetietouden hyödyntäminen
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot
 - Oppiminen ja ongelmanratkaisu
 - Vuorovaikutus ja yhteistyö

- Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
- Ammattietiikka

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

KAIKISSA OSAAMISALOISSA VALINNAISET TUTKINNON OSAT

KAHVILAPALVELUT
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnostaa asiakas- ja työtiloja • Valmistaa, valmistelee ja laittaa esille kahvilan tuotteita ja huolehtii niiden laadusta • Käyttää ja puhdistaa kahvilan koneita ja laitteita • Suosittelee ja myy ja tarjoilee kahvilan ruoka- ja juomatuotteita • Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita • Toimii asiakaspalvelussa • Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • Siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja • Noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • Varmistaa asiakastytyväisyyden
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuoron työtehtävien suunnittelu • Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen • Kahvilatuotteiden valmistus ja asiakkaiden palveleminen • Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen • Kahvilatuotteiden valmistus ja esille laittaminen • Kassajärjestelmän ja kahvilalaitteiden käyttö • Tuotetuntemuksen hyödyntäminen • Juomatuotteiden valmistus, käyttö ja tarjoilutapa • Tuotteiden hinnoittelu • Alakohtainen kielitaidon hallinta • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka <p>Opintojaksot: Kahvilapalvelut Kahvilapalvelut työssäoppien</p>
OPINTOJAKSOT
Kahvilapalvelut
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kahvilatuotteiden valmistaminen ja valmistelu sekä esille laittaminen • Kassatyöskentely ja kassavastuu • Erilaiset maksuvälineet • Myyntityö kahvilassa • Erityisruokavaliotuntemus; tuotetuntemus • Tuotteiden hinnoittelu • Erilaiset juomatuotteet <p>Oppimisympäristöt: Oppilaitoksen kahvila Toteuttamistavat: Käytännön työskentely opetuskeittiöllä ja oppilaitoksen kahvilassa</p>
Kahvilapalvelut työssäoppien
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kahvilan työtehtävissä toimiminen työryhmän jäsenenä

<p>Oppimisympäristöt: Kahvila Toteuttamistavat: Työssäoppien</p>
<p>EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT</p>
<p>Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.</p>
<p>OPPIMISEN ARVIOINTI</p>
<p>Oppimisen arvioinnin tavoite on, että tutkinnon suorittaja tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.</p> <p>Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.</p>
<p>AMMATTIT Aidon osoittamistavat tutkintosuorituksessa</p>
<p>Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.</p> <p>Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.</p> <p>http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf</p>
<p>ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA</p>
<p>Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Työprosessin hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Työvuoron työtehtävien suunnittelu • Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen • Kahvilatuotteiden valmistus ja asiakkaiden palveleminen • Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen 2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Kahvilatuotteiden valmistus ja esille laittaminen • Kassajärjestelmän ja kahvilalaitteiden käyttö 3. Työn perustana olevan tiedon hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Tuotetuntemuksen hyödyntäminen • Juomatuotteiden valmistus, käyttö ja tarjoilutapa • Tuotteiden hinnoittelu • Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä • Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä • Alakohtainen kielitaidon hallinta muun kielisillä • Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa 4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot <ul style="list-style-type: none"> • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka
<p>AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS</p>
<p>Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.</p>

PALVELU- JA JAKELUKEITTIÖN TOIMINNOT
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tekee tilauksia tuotantokeittiöön • Vastaanottaa ruoka-aineita, ruokia ja tarvikkeita • Kuumentaa tai valmistaa tarvittaessa ruokia tai lisäkkeitä • Neuvoo ja ohjaa tarvittaessa asiakkaiden ravitsemuskäyttäytymistä ja tapakulttuuria • Laittaa ruoat esille • Toimii asiakaspalvelussa • Siistii ja järjestää toimintaympäristön • Tekee astiahuollon tehtävät • Noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • Varmistaa asiakastyytyväisyyden
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuoron työtehtävien suunnittelu ja aikataulutus • Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen • Huolehtii ruokatilaukset asiakastilauksen mukaisesti • Vastaanottaa kuljetut ruoat ja tarvikkeet • Omavalvonta • Kuumentaa, esille laittaa ja jakaa ruokia • Hoitaa asiakaspalvelutilanteen • Huolehtii erityisruokavalioista • Kerää asiakaspalautetta • Huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä <p>Opintojaksot: Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot työssäoppien</p>
OPINTOJAKSOT
Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot työssäoppien
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuoron työtehtävien suunnittelu ja aikataulutus • Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen • Huolehtii ruokatilaukset asiakastilauksen mukaisesti • Vastaanottaa kuljetut ruoat ja tarvikkeet • Omavalvonta • Kuumentaa, esille laittaa ja jakaa ruokia • Hoitaa asiakaspalvelutilanteen • Huolehtii erityisruokavalioista • Kerää asiakaspalautetta • Huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä <p>Oppimisympäristöt: Työssäoppimispaikat Toteuttamistavat: Työssäoppien</p>
EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT
Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.

OPPIMISEN ARVIOINTI
<p>Oppimisen arvioinnin tavoite on, että tutkinnon suorittaja tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.</p> <p>Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.</p>
AMMATTIT Aidon osoittamistavat tutkintosuorituksessa
<p>Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.</p> <p>Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.</p> <p>http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf</p>
ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT Osaamisen arvioinnissa
<p>Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Työprosessin hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Työvuoron työtehtävien suunnittelu • Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen • Ruokapalvelujen hoitaminen • Asiakaspalvelussa toimiminen • Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen 2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö • Palvelukeittiön koneiden, laitteiden ja välineiden käyttö 3. Työn perustana olevan tiedon hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Toiminta-ajatuksen mukainen työskentely • Ruoka- ja tapakulttuurin ja ravitsemuksen edistäminen • Erityisruokavalioiden tunteminen 4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot <ul style="list-style-type: none"> • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka
AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS
<p>Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.</p>

PIKARUOKAPALVELUT
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunnostaa myynti-, työ- ja asiakastilat • Valmistaa ja valmistelee toimipaikan pikaruokia • Pitää huolta myytävien tuotteiden riittävydestä ja laadusta • Suosittelee, myy ja pakkaa pikaruoka- ja juomatuotteita huomioiden erityisruokavaliot • Toimii asiakaspalvelussa • Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita • Siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä • Noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuorossa toimiminen • Pikaruokatuotteiden valmistus ja asiakaspalvelussa toimiminen • Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen • Pikaruokatuotteiden valmistus ja koneiden käyttö • Kassajärjestelmän käyttäminen • Tuotetuntemuksen hyödyntäminen • Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä, ruotsinkielisillä, muunkielisillä, vieraskielisessä koulutuksessa • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka <p>Opintojaksot: Pikaruokapalveluiden perusteet Pikaruokapalvelut työssäoppien</p>
OPINTOJAKSOT
Pikaruokapalveluiden perusteet
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Liikeidea • Asiakaspalvelu liikeidean mukaisesti • Asiakas- ja myyntitilojen kunnostaminen • Henkilökohtainen hygienia ja pukeutuminen liikeidean mukaisesti • Pikaruokatuotteet ja niiden valmistaminen sekä pakkaaminen • Erityisruokavaliot • Tuotetuntemus • Kassajärjestelmän käyttäminen • Rekisteröi myyntiä • Omavalvonta • Koneiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus <p>Oppimisympäristöt: Teoriaopetus, käytännön työskentely keittiöillä ja pikaruokaravintolassa Toteuttamistavat: Yksilö-, pari- ja ryhmätyöskentely sekä yksilölliset tehtäväpaketit</p>
Pikaruokapalvelut työssäoppien
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työvuorossa toimiminen • Pikaruokatuotteiden valmistus ja asiakaspalvelussa toimiminen

- Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen
- Vuorovaikutus ja yhteistyö
- Ammattietiikka
- Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita

Oppimisympäristöt: Pikaruokaravintolat

Toteuttamistavat: Työssäoppien

EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT

Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.

OPPIMISEN ARVIOINTI

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

Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.

AMMATTIT Aidon OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA

Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.

1. Työprosessin hallinta
 - Työvuorossa toimiminen
 - Pikaruokatuotteiden valmistus ja asiakaspalvelussa toimiminen
 - Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta
 - Pikaruokatuotteiden valmistus ja koneiden käyttö
 - Kassajärjestelmän käyttäminen
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta
 - Tuotetuntemuksen hyödyntäminen
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta muun kielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot
 - Oppiminen ja ongelmanratkaisu
 - Vuorovaikutus ja yhteistyö
 - Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
 - Ammattietiikka

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

LAIVATALOUS
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työskentelee laivatyössä merenkulkuelinkeinon ja laivan toimintaympäristössä • Suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä ja töiden vaiheistuksen laivatoiminnoissa • Kunnostaa ja varustaa pentteritilat ja messin ruokailua varten • Toimii laivan henkilökunnan ja matkustajien asiakaspalvelutehtävissä • Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • Siistii laivan henkilökunnan ja matkustajien hyttejä, messiä, oleskelutiloja ja muita yhteisiä tiloja sekä huolehtii viihtyisyydestä • Hoitaa laivan astiahuollon • Osallistuu laivakeittiössä ruoanvalmistus- ja varastointitehtäviin muun taloushenkilöstön kanssa • Noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT
<p>Opintojaksot: Laivatalous työssäoppien</p>
OPINTOJAKSOT
Laivatalous työssäoppien
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laivayhteisössä toimiminen talousosastolla alustyyppin, toimintatavan ja vuorottelujärjestelmän mukaisesti • Työvuoron tehtävien suunnittelu • Asiakaspalvelussa toimiminen • Laivan siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen • Laivakeittiön ruoanvalmistuksessa ja varastoinnissa toimiminen <p>Oppimisympäristöt: Laivat Toteuttamistavat: Työssäoppien</p>
EDELTVÄYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT
Käytännön työskentelyyn keittiöllä vaaditaan salmonellatodistus.
OPPIMISEN ARVIOINTI
<p>Oppimisen arvioinnin tavoite on, että tutkinnon suorittaja tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.</p> <p>Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.</p>
AMMATTIT Aidon osoittamistavat tutkintosuorituksessa
<p>Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.</p> <p>Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.</p> <p>http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf</p>

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA

Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.

1. Työprosessin hallinta
 - Laivayhteisössä toimiminen
 - Työtehtävien suunnittelu
 - Asiakaspalvelussa toimiminen
 - Laivan siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen
 - Laivakeittiön ruoanvalmistuksessa ja varastoinnissa toimiminen
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta
 - Tilojen kunnostaminen ja varustaminen
 - Laivatalouden koneiden, laitteiden ja välineiden käyttö
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta
 - Merenkulun ja laivatalouden toiminta-ajatuksen mukainen työskentely
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta muun kielisillä
 - Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa
 - Tuotetuntemuksen hyödyntäminen
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot
 - Oppiminen ja ongelmanratkaisu
 - Vuorovaikutus ja yhteistyö
 - Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
 - Ammattietiikka

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.

YRITYSTOIMINNAN SUUNNITTELU
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • Arvioida oman osaamisensa tuotteistamista tai markkinoilla olevaa liiketoimintamahdollisuutta • Selvittää perustettavan yrityksen liiketoimintaympäristöä ja kilpailutilannetta • Esittää liikeidean ja yritysmuodon • Laatia yritykselle liiketoimintasuunnitelman • Laatia yrityksen perustamiseen liittyvät asiakirjat
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT
Opintojaksot: Yritystoiminnan suunnittelu
OPINTOJAKSOT
Yritystoiminnan suunnittelu
Keskeiset sisällöt: <ul style="list-style-type: none"> • Toimintaympäristön selvitys (kilpailija-analyysi) • Eri yritysmuotojen tunteminen • Tuotteen suunnittelu asiakkaalle • Budjetin laatiminen • Riskienhallinta-analyysi • Tilitoimistopalvelujen tunteminen • Tietotekniikan turvallinen käyttäminen Oppimisympäristöt: Oppilaitos, yritysvierailut Toteuttamistavat: Lähiopetus, verkko-opetus, itsenäinen työskentely
OPPIMISEN ARVIOINTI
Oppimisen arvioinnin tavoite on, että tutkinnon suorittaja tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.
Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan antamalla tutkinnon suorittajalle sekä suullista että kirjallista palautetta opiskelujakson aikana.
AMMATTIT Aidon osoittamistavat tutkintosuorituksessa
Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.
Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.
http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf
ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA
Tutkinnon suorittajaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.
1. Työprosessin hallinta <ul style="list-style-type: none"> • Oman työn suunnittelu ja suunnitelmien tekeminen • Työn kokonaisuuden hallinta • Laadukas toiminta

2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta
 - Tieto- ja viestintätekniiikan käyttäminen
 - Liiketoimintaympäristön selvittäminen
 - Yrityksen perustaminen
 - Liiketoimintasuunnitelman laatiminen
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta
 - Yritysmuodon valinta sekä tiedon hankinta liittyen yrityksen perustamiseen ja lopettamiseen
 - Liiketoimintasuunnitelman laatiminen
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot
 - Oppiminen ja ongelmanratkaisu
 - Vuorovaikutus ja yhteistyö
 - Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
 - Ammattietiikka

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

Tutkinnon suorittaja perehdytetään tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin.