



JEDU

Jokilaaksojen
koulutuskuntayhtymä

VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto

Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymä

Nivalan ammattiopisto



Sisällys

JOHDANTO	3
4. VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT	4
2. PAIKALLISIIN AMMATTITAITOVAATIMUKSIIN PERUSTUVIA TUTKINNON OSIA	4
2. LÄHIRUOKA RAVINTOLASSA.....	4
2. LEIPOMOTUOTTEIDEN VALMISTUS	10
2. KAHVILATUOTTEIDEN VALMISTAMINEN	14
2. KONDITORIATUOTTEIDEN VALMISTAMINEN	18
4. JATKO-OPINTOVALMIUKSIA TAI AMMATILLISTA KEHITTYMISTÄ TUKEVIA OPINTOJA	23
4. JUHLARUOKIEN JA LEIVONNAISTEN VALMISTAMINEN.....	23
4. KANSAINVÄLISET RUOAT	24
4. KASVIS- JA ERITYISRUOAN VALMISTUS JA LEIVONTA	25
4. TARJOILUN JA SOMISTAMISEN AAKKOSET	26
4. KLASSIKKORUOKIA JA - LEIVONNAISIA.....	28
4. RAAKA-AINEISTA TUOTTEEKSI (TUOTEKEHITYS)	29
4. TUTORTOIMINTA.....	30
4. KILPAILUTOIMINTA	31
4. OPISKELIJAKUNTATOIMINTA	32

JOHDANTO

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

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

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

- 2. Lähiruoka ravintolassa, 5 osp
- 2. Leipomotuotteiden valmistaminen, 5 osp
- 2. Kahvilatuotteiden valmistaminen, 5 osp
- 2. Konditoriatuotteiden valmistaminen, 5 osp

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

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

- 4. Juhlaruokien ja leivonnaisten valmistaminen, 5 osp
- 4. Kansainväliset ruoat, 5 osp
- 4. Kasvis- ja erityisruoan valmistus ja leivonta, 5 osp
- 4. Tarjoilun ja somistamisen aakkoset, 5 osp
- 4. Klassikkoruokia ja leivonnaisia, 5 osp
- 4. Raaka-aineesta tuotteeksi (tuotekehitys), 5 osp
- 4. Tutortoiminta, 5 osp
- 4. Kilpailutoiminta, 5 osp
- 4. Opiskelijakuntatoiminta, 5 osp

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

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

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

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

4. VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT

Tavoitteet, sisällöt ja arviointi

2. PAIKALLISIIN AMMATTITAITOVAATIMUKSIIN PERUSTUVIA TUTKINNON OSIA

2. LÄHIRUOKA RAVINTOLASSA	5 OSP
AMMATTITAITOVAATIMUKSET	
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> tietää alueen lähiruoan tavaratoimittajat vastaanottaa, varastoi ja säilyttää lähellä tuotettuja raaka-aineita ja muita tarvikkeita käsittelee ja käyttää monipuolisesti eri jalostusasteella olevia lähellä tuotettuja elintarvikkeita valmistaa ruokalajeja lounas-, á la carte-, tilausruoka-asiakkaille laadukkaista lähellä tuotetuista elintarvikkeista muuntaa ruokia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden ajoittaa päivittäiset työtehtävänsä laittaa ruokalajit esille osallistuu toimipaikan liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaiseen asiakaspalveluun huolehtii ruoan alkuperän tiedottamisesta eri tavoin siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja noudattaa omavalvontasuunnitelmaa 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
<p>Opintojaksot Lähiruoka ammattikeittiöissä</p>	
OPINTOJAKSOT	
Lähiruoka ammattikeittiöissä 5 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lähialueen raaka-ainetoimittajien kartoitus ja tuotetuntemus Hinta- ja laatusuhteen arviointi sekä vertailu suhteessa tukkutoimittajien raaka-aineisiin Raaka-aine- ja ruokalajitietous Ruokien ja leivonnaisten valmistus Asiakaspalvelu ja puhtaanapitotehtävät Ruokalistasuunnittelu Omavalvonta <p>Oppimisympäristöt: Luokkaopetus, ravintolakeittiö/opetuskeittiö, työssäoppimispaikka Toteuttamistavat: Yksilö- ja paritehtävät, yritysvierailut, ammattityö eri oppimisympäristöissä</p>	
TUTKINNON OSAN SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT TAI EDELTÄVYYSOPINNOT	
Pakolliset tutkinnon osat hyväksytysti suoritettu.	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa. Opintojaksot ja ammattiosaamisen näyttö tulee olla hyväksytysti suoritettu ennen tutkinnon osan arvosanan antamista.</p>	

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

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon Lähiruoka ravintolassa 5 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
<p>Ammattiosaamisen näyttö: Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla lähiruokaa tuottavassa ravintolan ruoanvalmistustehtävissä yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa, laittaa esille ruokalistan mukaisia ruokia ja leivonnaisia asiakkaan tai asiakasryhmän tarpeet ja ravitsemussuositukset huomioon ottaen. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan osoittaa vastaavan ammattitaitovaatimuksia.</p> <p>Muu osaamisen arviointi: Muulla tavoin voidaan arvioida ammattietiikka</p>
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Lähiruoan valmistaminen ravintolassa työryhmän jäsenenä
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Ammattiosaamisen näyttö suoritetaan oppilaitoksessa tai työpaikalla.
NÄYTÖN ARVIOIJAT
<p>Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päyttävät</p> <p style="padding-left: 40px;"> <input checked="" type="checkbox"/> Alan opettaja(t) <input type="checkbox"/> Työelämän edustajat <input checked="" type="checkbox"/> em. yhdessä </p> <p>Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutuksella, työkokemuksella tai muulla tavalla hankittu asianomaisen alan osaaminen ja ammattitaito, jota voidaan pitää riittävänä ammattiosaamisen näyttöjen arvioinnissa. Opettajan tulee olla oman alansa asiantuntija. Jos opettaja on kelpoinen opettamaan ko. ammattiosaamisen näytön sisältöön liittyviä ammatillisia opintoja, hän on kelpoinen arvioimaan ao. opintoihin liittyviä ammattiosaamisen näyttöjä. Arvioijien esteellisyys on sovelletaan hallintolakiä 434/2003, 27–29 §.</p>
ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT
Opiskelijaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Työvuorossa toiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena työtehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	Tulee työvuoroon pukeutuneena työvuoron tehtävän vaatimalla tavalla ja olemus on huoliteltu
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	ajoittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä ohjatusti	ajoittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä ohjeiden mukaan ja pysyy aikataulussa	ajoittaa ja jaksottaa työtehtäviensä järjestyksen itsenäisesti toimien työryhmän jäsenenä ja pysyen aikataulussa
Ruokien valmistaminen ja esille laittaminen	vastaanottaa, varastoi ja käsittelee lähellä tuotettuja raaka-aineita ja muita tarvikkeita ohjatusti	vastaanottaa, varastoi ja käsittelee lähellä tuotettuja raaka-aineita ja muita tarvikkeita ohjeen mukaan	vastaanottaa, varastoi ja käsittelee lähellä tuotettuja raaka-aineita ja muita tarvikkeita omatoimisesti
	valmistaa maukkaita, ravitsevia ja terveellisiä ruokia lähellä tuotetuista raaka-aineista ja huomioi niiden saatavuuden ohjeistettuna	valmistaa maukkaita, ravitsevia ja terveellisiä ruokia lähellä tuotetuista raaka-aineista ja huomioi niiden saatavuuden	valmistaa maukkaita, ravitsevia ja terveellisiä ruokia lähellä tuotetuista raaka-aineista toimipaikan ruokaohjeiden mukaan
	laittaa ohjatusti ruoat ja leivonnaiset esille	laittaa ruoat ja leivonnaiset esille	laittaa ohjatusti ruoat ja leivonnaiset esille omatoimisesti ja viimeistellysti sekä huolehtii niiden riittäväydestä. Huomioi esille laitossa raaka-aineiden alkuperän
	kokoaa ohjeen mukaan ravitsemussuositusten mukaisia malliannoksia	kokoaa ohjeen ravitsemussuositusten mukaisia malliannoksia	kokoaa itsenäisesti ravitsemussuositusten mukaisia malliannoksia korostaen raaka-aineiden alkuperää
	palvelee asiakkaita ystävällisesti yrityksen tai toimipaikan palvelumallin mukaisesti, mutta tarvitsee välillä opastusta	palvelee asiakkaita ystävällisesti yrityksen tai toimipaikan palvelumallin mukaisesti	palvelee asiakkaita ystävällisesti yrityksen tai toimipaikan palvelumallin mukaisesti
Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen	Siistii ja järjestää työympäristön	Siistii ja järjestää työympäristön omatoimisesti	Siistii ja järjestää työympäristön huolellisesti muun toiminnan lomassa
	toimii ohjattuna astiahuollon tehtävissä ja lajittelee jätteet	toimii astiahuollon tehtävissä ja lajittelee jätteet	toimii omatoimisesti astiahuollon tehtävissä tarvittaessa muun työn lomassa ja lajittelee jätteet
2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Raaka-aineiden käsitteleminen	tunnistaa käytetyt raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti	tunnistaa toimipaikassa käytettäviä raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti	tunnistaa toimipaikassa käytettävät raaka-aineet ja arvioi niiden tuoreuden ja laadun aistinvaraisesti sekä ilmoittaa poikkeamista

	valitsee, esikäsittelee ja käyttää ohjattuna lähellä tuotettuja raaka-aineita hävikkiä välttämällä	valitsee, esikäsittelee ja käyttää ohjeen mukaan lähellä tuotettuja raaka-aineita hävikkiä välttämällä	valitsee itsenäisesti raaka-aineita ja esikäsittelee ja valmistaa niistä maukkaita ruoka-annoksia hävikkiä välttämällä
Ruoanvalmistus- ja leivontavälineiden, laitteiden ja menetelmien käyttö	käyttää ruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne	käyttää omatoimisesti ruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne	käyttää sujuvasti ja itsenäisesti ruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne
	valmistaa ruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa	valmistaa ohjeen mukaan ruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa	valmistaa omatoimisesti ruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa
	säilyttää ohjeen mukaan raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa	säilyttää ohjeen mukaan raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa	säilyttää omatoimisesti raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa
	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä ohjattuna.	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä
			huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta ja ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle.
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Lähiiruokaan perustuvan liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukainen toiminta	on perehtynyt lähiiruokaan perustuvaan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään opastettuna sen keskeisiä tuotteita ja palveluja	on perehtynyt liikeideaan lähiiruokaan perustuvaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään sen keskeisiä tuotteita ja palveluja	on perehtynyt lähiiruokaan perustuvaan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään sen keskeisiä tuotteita ja palveluita sekä yhteistyökumppaneita
Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta	toimii opastettuna laatuvaatimusten mukaisesti	perehtyy työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja toimii ohjeen mukaan	perehtyy työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja noudattaa niitä vastuullisesti
Raaka-aineiden ja ruokalajien tunteminen	on perehtynyt ohjattuna ruokalajeihin ja raaka-aineisiin siten, että pystyy kertomaan opastettuna yrityksen tai toimipaikan ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä	on perehtynyt ruokalajeihin sekä raaka-aineisiin siten, että pystyy kertomaan ohjeen mukaan yrityksen tai toimipaikan ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä	on perehtynyt ruokalajeihin sekä raaka-aineisiin siten, että pystyy kertomaan monipuolisesti yrityksen tai toimipaikan ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä
Ravitsemussuosittelujen noudattaminen	on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen peruseräisiin siten, että pystyy valmistamaan maukkaita terveellisiä ja ravitsevia ruokia hyödyntämällä lähellä tuotettuja raaka-aineita	on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen peruseräisiin siten, että pystyy valmistamaan ohjeen mukaan maukkaita terveellisiä ja ravitsevia ruokia hyödyntämällä lähellä tuotettuja raaka-aineita	on perehtynyt terveelliseen ravitsemuksen peruseräisiin siten, että pystyy valmistamaan ruokaohjeen mukaan itsenäisesti maukkaita terveellisiä ja ravitsevia ruokia hyödyntämällä lähellä tuotettuja raaka-aineita
Erytisruokavalioiden valmistaminen	on perehtynyt opastettuna kasvis- ja erityisruokavalioiden sekä tulkitsee ohjattuna tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan toisen	on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioiden sekä tulkitsee tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan ohjeen	on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioiden sekä tulkitsee tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan itsenäisesti

	apuna tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia ruokia	mukaan tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia ruokia	sesti ohjeen mukaan tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia ruokia
Ruokaohjeiden muuntaminen	suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita ohjattuna käyttäen alan reseptiohjeita	suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita ohjeiden mukaan käyttäen alan reseptiohjeita	tietää asiakasryhmäkohtaisen annoskoon sekä suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita itsenäisesti käyttäen alan reseptiohjeita
Ruokalistan suunnittelu	on perehtynyt ruokalistan suunnittelun periaatteisiin siten, että pystyy esittelemään millaisista ruokalajeista yrityksen tai toimipaikan tuotevalikoima koostuu ja osallistuu tarvittaessa ruokalistan suunnitteluun ohjattuna.	tietää ruokalistan suunnittelun periaatteita ja suunnittelee tarvittaessa ruokalistan ohjeen mukaan hyödyntäen lähellä tuotettuja raaka-aineita	tietää ruokalistan suunnittelun periaatteet ja suunnittelee tarvittaessa ruokalistan itsenäisesti hyödyntäen monipuolisesti lähellä tuotettuja raaka-aineita
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	työskentelee työryhmän jäsenenä toisen apuna	työskentelee työryhmän jäsenenä	työskentelee itsenäisenä työryhmän jäsenenä
	tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti	toimii vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa työnsään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	noudattaa opastettuna yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa vastuullisesti yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Ammattietiikka	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sitoutuu toimipaikan toimintaan	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan
	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS			
<ul style="list-style-type: none"> • Tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin perehdyttäminen • Arvioinnin periaatteista ja niiden soveltamisesta tiedottaminen 			

2. LEIPOMOTUOTTEIDEN VALMISTUS	5 OSP
AMMATTITAITOVAATIMUKSET	
Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> tutustuu erilaisten ruoka- ja kahvileipien valmistukseen ja valmistusprosessiin ja osaa suunnitella, esivalmistaa opintojaksojen opintojaksojen keskeisissä sisällöissä esille tulevat suolaiset ja makeat tuotteet 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
Opintojaksot Leipomotuotteiden valmistus 1 Leipomotuotteiden valmistus 2 Leipomotuotteiden valmistus 3 Oppimisympäristöt: Luokkaopetus, opetuskeittiö, työssäoppimispaikka, suurkeittiö Toteuttamistavat: Yksilö- ja paritehtävät, yritysvierailut, ammattityö eri oppimisympäristöissä	
OPINTOJAKSOT	
Leipomotuotteiden valmistus 1	
Keskeinen sisältö: <ul style="list-style-type: none"> Tuote- ja raaka-ainetietous Tutustuminen leipomotuotteisiin Peruskahvileivät Sämpylät Perusleivät 	
Leipomotuotteiden valmistus 2	
Keskeinen sisältö: <ul style="list-style-type: none"> Kahvikakut Erilaiset makeat ja suolaiset uppopaistotuotteet Hiivalla kohotettavat kaulittavat tuotteet; viinerit, croissantit Eriyisruokavaliotuotteet 	
Leipomotuotteiden valmistus 3	
Keskeinen sisältö: <ul style="list-style-type: none"> Voileipäkakut Täytekakut Pikkuleivät 	
TUTKINNON OSAN SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT TAI EDELTÄVYYSOPINNOT	
Ei edeltävyysopiteja	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan: Itse- ja vertaisarviointi ja opettajan antama suullinen palaute.	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
Todistukseen tulevan tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Osaamista arvioidaan tutkinnon osan arviointikriteerien mukaisesti.	

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon Leipomotuotteiden valmistus 5 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
<p>Ammattiosaamisen näyttö: Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa leipomotuotteita valmistavassa työpaikassa tai oppilaitoksessa. Hän suunnittelee, valmistaa ja laittaa esille leipomotuotteita toimipaikan liikeidean/tilauksen mukaisesti. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan osoittaa vastaavan ammattitaitovaatimuksia.</p> <p>Muu osaamisen arviointi: Muulla tavoin voidaan arvioida ammattietiikkaa ja esteettisyyttä</p>
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Leipomotuotteiden valmistaminen toimipaikan liikeidean mukaisesti
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Ammattiosaamisen näyttö suoritetaan oppilaitoksessa tai työpaikalla.
NÄYTÖN ARVIOIJAT
<p>Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät</p> <p style="padding-left: 40px;"> <input checked="" type="checkbox"/> Alan opettaja(t) <input type="checkbox"/> Työelämän edustajat <input checked="" type="checkbox"/> em. yhdessä </p> <p>Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutuksella, työkokemuksella tai muulla tavalla hankittu asianomaisen alan osaaminen ja ammattitaito, jota voidaan pitää riittävänä ammattiosaamisen näyttöjen arvioinnissa. Opettajan tulee olla oman alansa asiantuntija. Jos opettaja on kelpoinen opettamaan ko. ammattiosaamisen näytön sisältöön liittyviä ammatillisia opintoja, hän on kelpoinen arvioimaan ao. opintoihin liittyviä ammattiosaamisen näyttöjä. Arvioijien esteellisyys on sovelletaan hallintolakia 434/2003, 27–29 §.</p>

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT			
Opiskelijaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin. muokkaa taulukkoa tarpeen mukaan.			
ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Työvuorossa toimiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena työtehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	Tulee työvuoroon pukeutuneena työvuoron tehtävän vaatimalla tavalla ja olemus on huoliteltu
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	ajoittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä ohjautusti	ajoittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä ohjeiden mukaan ja pysyy aikataulussa	ajoittaa ja jaksottaa työtehtäviensä järjestyksen itsenäisesti toimien työryhmän jäsenenä ja pysyen aikataulussa
	Opiskelija noudattaa annettuja hygieniaohteita ja työskentelee työturvallisuusmääräykset huomioiden.	Opiskelija noudattaa annettuja hygieniaohteita ja työskentelee työturvallisuusmääräykset huomioiden.	Opiskelija noudattaa annettuja hygieniaohteita ja työskentelee työturvallisuusmääräykset huomioiden.
Leipomotuotteiden valmistaminen.	Opiskelija valmistaa tuotteita työsuunnitelman mukaan ohjattuna.	Opiskelija valmistaa tuotteita työsuunnitelman ohjeen mukaan.	Opiskelija valmistaa tuotteita työsuunnitelman mukaan itsenäisesti.
Laadukas kestävä kehityksen mukainen toiminta	Pitää huolen toisen apuna myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä	Pitää huolen ohjeen mukaan apuna myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä	Pitää huolen omatoimisesti ja vastuullisesti myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä
	Toimii astiahuollon tehtävissä ja siistii työ- ja astiahuollon tilat	Toimii astiahuollon erivaiheissa sekä siistii työ- ja astiahuollon tilat	Toimii astiahuollon erivaiheissa omatoimisesti ja riipeästi sekä ylläpitää työ- ja astiahuollon tilojen siisteyttä ja järjestystä työskentelyaikana
	Lajittelee jätteet ohjeen mukaan	Lajittelee jätteet omatoimisesti	Lajittelee jätteet omatoimisesti ja huolellisesti
2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Leivontavälineiden ja laitteiden ja menetelmien käyttö	Opiskelija valitsee tuotteiden valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä sekä valmistusmenetelmiä ohjattuna.	Opiskelija valitsee tuotteiden valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä sekä valmistusmenetelmiä ohjeen mukaan.	Opiskelija valitsee tuotteiden valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä sekä valmistusmenetelmiä itsenäisesti.
	Opiskelija pakkaa tuotteita ja tekee pakkausmerkintöjä ohjattuna.	Opiskelija pakkaa tuotteita ja tekee pakkausmerkintöjä ohjeen mukaan.	Opiskelija pakkaa tuotteita ja tekee pakkausmerkintöjä itsenäisesti.
Kustannustehokas työskentely	Opiskelija ymmärtää hävikin merkityksen kustannustehokkaassa työskentelyssä.	Opiskelija ymmärtää hävikin merkityksen kustannustehokkaassa työskentelyssä.	Opiskelija ymmärtää hävikin merkityksen kustannustehokkaassa työskentelyssä.

3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Toimialan tunteminen	Opiskelija hankkii tarvittavaa tietoa eri lähteistä ohjattuna.	Opiskelija hankkii tarvittavaa tietoa eri lähteistä ohjeen mukaan.	Opiskelija hankkii tarvittavaa tietoa eri lähteistä omatoimisesti.
Erityisruokavaliotuotteiden valmistaminen	Opiskelija osaa valmistaa tavallisimpia erityisruokavaliota ohjattuna.	Opiskelija osaa valmistaa tavallisimpia erityisruokavaliota ohjeen mukaan.	Opiskelija osaa valmistaa tavallisimpia erityisruokavaliota itsenäisesti.
Reseptien muuntaminen	Suurentaa ja pienentää reseptejä ohjattuna	Suurentaa ja pienentää reseptejä ohjeen mukaan	Suurentaa ja pienentää reseptejä itsenäisesti
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T 1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä, ja pystyy uusissa tilanteissa toimimaan annetun ohjeen mukaan	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa tilanteissa toimimaan joustavasti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti, ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittaista ohjausta.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät.
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa leipomoalan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvonta ja hygieniavaatimukset)	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa leipomoalan ammattieettisiä toimintatapoja	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa leipomoalan ammattieettisiä toimintatapoja
AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS			
<ul style="list-style-type: none"> • Tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin perehdyttäminen • Arvioinnin periaatteista ja niiden soveltamisesta tiedottaminen 			

2. KAHVILATUOTTEIDEN VALMISTAMINEN	5 OSP
AMMATTITAITOVAATIMUKSET	
Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee ja järjestää kahvilatuotteita • valmistaa kahvilatuotteita • suunnittelee ja toteuttaa kahvilatuotteita 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
Opintojaksot Kahvilatuotteiden valmistaminen	
OPINTOJAKSOT	
Kahvilatuotteiden valmistaminen 5 osp	
Keskeiset sisällöt: <ul style="list-style-type: none"> • Kahvilatuotteiden valmistaminen ja valmistelu sekä esille laittaminen (makeat ja suolaiset leivonnaiset) • Erilaiset juomatuotteet; erikoiskahvit • Kahviloiden ruokatuotteet • Erityisruokavaliotuntemus; tuotetuntemus • Tuotteiden suunnitteleminen, tuottaminen ja hinnoittelu • Esteettisyys tuotteiden tarjolle panossa • Kahvilakulttuuri Suomessa • Kahvilatrendit Oppimisympäristöt: Oppilaitos, työssäoppimispaikka Toteuttamistavat: Yksilö- ja paritehtävät, yritysvierailut, ammattityö eri oppimisympäristöissä	
TUTKINNON OSAN SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT TAI EDELTÄVYYSOPINNOT	
Ei edeltävyysopiteja	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa. Opintojaksot ja ammattiosaamisen näyttö tulee olla hyväksytysti suoritettu ennen tutkinnon osan arvosanan antamista. Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytön arvosanasta. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.	

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon Kahvilatuotteiden valmistaminen 5 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
<p>Ammattiosaamisen näyttö: Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa kahvilatuotteita valmistavassa työpaikassa. Hän suunnittelee, valmistaa ja laittaa esille kahvilatuotteita toimipaikan liikeidean mukaisesti. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan osoittaa vastaavan ammattitaitovaatimuksia.</p> <p>Muu osaamisen arviointi: Muulla tavoin voidaan arvioida ammattietiikka</p>
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Kahvilatuotteiden valmistaminen toimipaikan liikeidean mukaisesti
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Ammattiosaamisen näyttö suoritetaan oppilaitoksessa tai työpaikalla.
NÄYTÖN ARVIOIJAT
<p>Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päyttävät</p> <p style="padding-left: 40px;"> <input checked="" type="checkbox"/> Alan opettaja(t) <input type="checkbox"/> Työelämän edustajat <input checked="" type="checkbox"/> em. yhdessä </p> <p>Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutuksella, työkokemuksella tai muulla tavalla hankittu asianomaisen alan osaaminen ja ammattitaito, jota voidaan pitää riittävänä ammattiosaamisen näyttöjen arvioinnissa. Opettajan tulee olla oman alansa asiantuntija. Jos opettaja on kelpoinen opettamaan ko. ammattiosaamisen näytön sisältöön liittyviä ammatillisia opintoja, hän on kelpoinen arvioimaan ao. opintoihin liittyviä ammattiosaamisen näyttöjä. Arvioijien esteellisyys on sovelletaan hallintolaki 434/2003, 27–29 §.</p>
ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA
Opiskelijaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Työvuoron työtehtävien suunnittelu	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä itsenäisesti ja tarkoituksenmukaisesti
Kahvilatuotteiden valmistus	valmistaa, valmistele ja laittaa esille kahvilan tuotteita ohjeiden mukaan	valmistaa, valmistele ja laittaa esille kahvilan tuotteita omatoimisesti	valmistaa, valmistele ja laittaa esille kahvilan tuotteita liikeidean mukaisesti itsenäisesti
Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta	toimii astiahuollon tehtävissä ja siistii astiahuollon tilat	toimii astiahuollon eri vaiheissa sekä siistii astiahuollon tilat	toimii astiahuollon eri vaiheissa omatoimisesti ja ripeästi sekä ylläpitää siisteyttä ja järjestystä työskentelyn aikana
	lajittelee jätteet ohjeen mukaan	lajittelee jätteet omatoimisesti	lajittelee jätteet omatoimisesti ja huolellisesti
	siistii ja järjestää toisen apuna työ- ja asiakastiloja.	siistii ja järjestää työ- ja asiakastilat ohjeen mukaan.	siistii ja järjestää omatoimisesti työ- ja asiakastiloja sekä pitää ne siistinä ja järjestyksessä työskentelyn aikana.
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Kahvilatuotteiden valmistus ja esille laittaminen	valmistaa kahvilan tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen	valmistaa kahvilan tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen	valmistaa itsenäisesti kahvilan tuotteita ohjeen mukaan toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen
	valmistaa tai valmistele kahvilan ruokia ja juomia eri jalostusasteella olevista raaka-aineista toisen apuna	valmistaa tai valmistele kahvilan ruokia ja juomia eri jalostusasteella olevista raaka-aineista ohjeen mukaan	valmistaa tai valmistele kahvilan ruokia ja juomia eri jalostusasteella olevista raaka-aineista omatoimisesti
	laittaa tuotteet tarjolle opastettuna	pakkaa ja laittaa esille tuotteet ohjeen mukaan myyntiä varten	pakkaa ja laittaa tuotteet esille omatoimisesti myyntiä varten huomioiden laatuvaatimukset
Koneiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus	käyttää ohjattuna koneita ja laitteita tuotteiden valmistamisessa	käyttää ohjeen mukaan koneita ja laitteita tuotteiden valmistamisessa	käyttää omatoimisesti koneita ja laitteita tuotteiden valmistamisessa
	puhdistaa koneita tai laitteita.	puhdistaa koneet tai laitteet omatoimisesti.	huolehtii koneiden tai laitteiden puhtaudesta omatoimisesti ja puhdistaa ne tarpeen mukaan.

3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tuotetuntemuksen hyödyntäminen	osaa opastettuna kertoa tavallisimpien tuotteiden pääraaka-aineet sekä kertoa, mitkä tuotteet soveltuvat erityisruokavaliota noudattaville (laktoositon, maidoton ja keliakia) asiakkaille	osaa ohjeen mukaan kertoa tavallisimpien tuotteiden pääraaka-aineet sekä kertoa, mitkä tuotteet soveltuvat erityisruokavaliota noudattaville (laktoositon, maidoton ja keliakia) asiakkaille	osaa omatoimisesti kertoa tuotteiden pääraaka-aineet sekä kertoa, mitkä tuotteet soveltuvat erityisruokavaliota noudattaville (laktoositon, maidoton ja keliakia) asiakkaille
Juomatuotteiden valmistus, käyttö ja tarjoilutapa	osaa opastettuna valmistaa erilaisia kahvilassa tarjottavia juomatuotteita	osaa ohjeen mukaan valmistaa erilaisia kahvilassa tarjottavia juomatuotteita	osaa omatoimisesti valmistaa erilaisia kahvilassa tarjottavia juomatuotteita
Tuotteiden hinnoittelu	osaa opastettuna hinnoitella valmistamansa tuotteet	osaa ohjeen mukaan hinnoitella valmistamansa tuotteet	osaa omatoimisesti hinnoitella valmistamansa tuotteet
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä, ja pystyy uusissa tilanteissa toimimaan annetun ohjeen mukaan	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa tilanteissa toimimaan joustavasti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii työryhmän jäsenenä	toimii työryhmän jäsenenä	toimii aktiivisesti ja positiivisesti työryhmän jäsenenä
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti
	noudattaa turvallisuusohjeita ja määräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	noudattaa turvallisuusohjeita ja määräyksiä ja ottaa työsääntöön huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden	noudattaa turvallisuusohjeita ja määräyksiä ja ottaa työsääntöön huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
Ammattietiikka	noudattaa yhteisesti sovit- tuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa yhteisesti sovit- tuja ohjeita ja sääntöjä sekä sitoutuu toimintaan	noudattaa yhteisesti sovit- tuja ohjeita ja sääntöjä sekä sitoutuu toimintaan
	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti
AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS			
Opiskelija perehdytetään tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin. Opiskelijan oppimista dokumentoidaan opintojakson eri vaiheissa siten, että opiskelijalla on reaaliaikainen tieto opintojensa edistymisestä sekä oppimisen tasosta.			

2. KONDITORIATUOTTEIDEN VALMISTAMINEN	5 OSP
AMMATTITAITOVAATIMUKSET	
Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee ja valmistaa suolaisia ja makeita konditoriatuotteita 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
Opintojaksot Konditoriatuotteiden valmistaminen 5 osp	
OPINTOJAKSOT	
Konditoriatuotteiden valmistaminen 5 osp	
Keskeinen sisältö: <ul style="list-style-type: none"> • Konditoriatuotteiden valmistaminen • Täytekakkujen ja leivosten koristelu • Suolaisten leivonnaisten, cocktailpalojen ja voileipäkakkujen valmistaminen • Esteettisyys tarjolle panossa • Kondiittoraaka-aineiden ja materiaalien käsitteleminen • Tuotesuunnittelu • Koristetyöt (eri materiaalit ja tekniikat) • Hygieenisyyden ja omavalvonnan merkitys konditoriatuotteiden valmistuksen eri vaiheissa 	
Oppimisympäristöt: Oppilaitos, työssäoppimispaikka Toteuttamistavat: Yksilö- ja paritehtävät, yritysvierailut, ammattityö eri oppimisympäristöissä	
TUTKINNON OSAN SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT TAI EDELTÄVYYSOPINNOT	
Ei edeltävyysoptoja	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan: Itse- ja vertaisarviointi ja opettajan antama suullinen palaute.	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
Todistukseen tulevan tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Osaamista arvioidaan tutkinnon osan arviointikriteerien mukaisesti.	

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon Konditoriatuotteiden valmistaminen 5 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
<p>Ammattiosaamisen näyttö: Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa konditoriatuotteita valmistaen oppilaitoksessa tai työpaikalla työssäoppien. Hän suunnittelee, valmistaa ja laittaa esille konditoriatuotteita toimipaikan liikeidean mukaisesti. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan osoittaa vastaavan ammattitaitovaatimuksia.</p> <p>Muu osaamisen arviointi: Muulla tavoin voidaan arvioida ammattietiikka ja esteettisyys</p>
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Konditoriatuotteiden valmistaminen toimipaikan liikeidean mukaisesti
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Ammattiosaamisen näyttö suoritetaan oppilaitoksessa tai työpaikalla.
NÄYTÖN ARVIOIJAT
<p>Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät</p> <p style="padding-left: 40px;"> <input checked="" type="checkbox"/> Alan opettaja(t) <input type="checkbox"/> Työelämän edustajat <input checked="" type="checkbox"/> em. yhdessä </p> <p>Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutuksella, työkokemuksella tai muulla tavalla hankittu asianomaisen alan osaaminen ja ammattitaito, jota voidaan pitää riittävänä ammattiosaamisen näyttöjen arvioinnissa. Opettajan tulee olla oman alansa asiantuntija. Jos opettaja on kelpoinen opettamaan ko. ammattiosaamisen näytön sisältöön liittyviä ammatillisia opintoja, hän on kelpoinen arvioimaan ao. opintoihin liittyviä ammattiosaamisen näyttöjä. Arvioijien esteellisyys on sovelletaan hallintolakiä 434/2003, 27–29 §.</p>
ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT
Opiskelijaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukainen toiminta pienimuotoisessa elintarviketuotannossa	noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuusriskit
Valitun tuotteen valmistuksen hallinta ennakoivista töistä työn lopetusvaiheeseen ja työn vastuullinen tekeminen	valmistaa konditoriatuotteita tarviton työvaiheiden etenemisessä ajoittaista ohjausta ja noudattaa annettuja työaikoja	valmistaa konditoriatuotteita, toimii omatoimisesti työtehtävässä ja vastaa omasta työosuudestaan ja ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden	valmistaa konditoriatuotteita, toimii omatoimisesti, joustavasti ja huolellisesti sekä tekee muitakin kuin annettuja työtehtäviä omalla vastuullaan, ottaa huomioon toimintaympäristönsä ja oman työnsä osana sitä
Oman työsuorituksen arviointi	arvioi omaa työskentelyään ohjatusti	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia
Tuloksellinen ja taloudellinen toiminta	työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä.	ymmärtää hävikin merkityksen ja työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä.	ymmärtää hävikin merkityksen ja työskentelee kustannustehokkaasti välttämättä turhaa hävikkiä.
2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Raaka- ja lisäaineiden valinta ja käyttö	valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita tarviton ajoittain ohjausta	valitsee pääosin omatoimisesti tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita	valitsee ja käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita sekä mahdollisia erikoisraaka-aineita omatoimisesti oikein
Raaka-aineen ja tuotteen laadun arviointi	arvioi aistinvaraisesti raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen, tuntee tuotevirheet sekä osaa tehdä tarvittavat jatkotoimenpiteet
Työmenetelmien hallinta	valmistaa käsityömaisesti perustyömenetelmillä konditoriatuotteita tarviton ajoittaista ohjausta	valmistaa lähes itsenäisesti käsityömaisesti perustyömenetelmillä tehtäviä konditoriatuotteita	valmistaa itsenäisesti käsityömaisesti valmistettavia konditoriatuotteita
Välineiden ja laitteiden käyttö	käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita turvallisesti tarviton ajoittain ohjausta	käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita turvallisesti pääosin omatoimisesti	valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä turvallisesti omatoimisesti
Tuotteen pakkaaminen	pakkaa tuotteita tarviton ajoittain ohjausta	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä omatoimisesti
Tuotteen kaupallisen menestymisen edistäminen	valmistaa ja pakkaa tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että	valmistaa ja pakkaa ohjeen mukaan tuotteen esteetti-	valmistaa ja pakkaa omatoimisesti tuotteen esteettisesti,

	tuote on myyvän näköinen tarviton ajoittain ohjausta	sesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen	tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistuslaitteiden toteuttaminen	pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä tarviton ajoittain ohjausta	pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä	pesee ja puhdistaa omatoimisesti tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä koko tuotteen valmistuksen tuotantotyövaiheiden aikana
Ympäristöä säästävien menetelmien käyttäminen	toimii omassa työtehtävässä siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta.	toimii lähes omatoimisesti omassa työtehtävässä siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä.	toimii omatoimisesti omassa työtehtävässä ja tuotantoprosessissa siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä.
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Työprosessia koskevan lainsäädännön noudattaminen	toimia säädösten mukaisesti tarviton ajoittain ohjausta	toimii säädösten mukaisesti lähes omatoimisesti	toimii omatoimisesti säädösten mukaisesti
Raaka-aineiden ja tuotteiden käsittely ja säilytys	käsittelee ja säilyttää erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	käsittelee ja säilyttää lähes omatoimisesti ohjeiden mukaan erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuudet	käsittelee ja säilyttää omatoimisesti ohjeiden mukaan erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuudet
	ottaa mikrobitoitinnan huomioon käsitellessään erikoistuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita tarviton ajoittain ohjausta	ottaa mikrobitoitinnan huomioon käsitellessään erikoistuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita	ottaa mikrobitoitinnan huomioon käsitellessään erikoistuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita
Laatuvaatimusten noudattaminen	noudattaa työssään valmistukselle annettuja ohjeita	työskentelee toiminnalle annettujen laatuvaatimusten mukaisesti	työskentelee tuotteille ja toiminnalle asetettujen yritys-kohtaisten laatuvaatimusten mukaisesti
Työprosessissa tarvittavan tietotekniikan ja laskutoimitusten hallinta	osaa käyttää työssään tarvittavaa tietoteknisiä sovelluksia ja tehdä laskutoimituksia tarviton ajoittain ohjausta.	osaa osittain omatoimisesti käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja tehdä laskutoimituksia.	käyttää itsenäisesti työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja selviää itsenäisesti työssä tarvittavista laskutehtävistä.
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	hakee erikoistuotteiden valmistukseen liittyvää tietoa annetuista lähteistä	hakee lähes itsenäisesti erikoistuotteiden valmistukseen liittyvää tietoa eri lähteistä	hakee itsenäisesti erikoistuotteiden valmistukseen liittyvää tietoa eri lähteistä
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvonta ja hygienia-vaatimukset)	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja

			seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti, ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittaista ohjausta.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät.
AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS			
Opiskelija perehdytetään tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin. Opiskelijan oppimista dokumentoidaan opintojakson eri vaiheissa siten, että opiskelijalla on reaaliaikainen tieto opintojensa edistymisestä sekä oppimisen tasosta.			

4. JATKO-OPINTOVALMIUKSIA TAI AMMATILLISTA KEHITTYMISTÄ TUKEVIA OPINTOJA

4. JUHLARUOKIEN JA LEIVONNAISTEN VALMISTAMINEN	5 OSP
TAVOITTEET	
Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> tutustuu, suunnittelee ja valmistaa erityyppisiä juhlateemoihin liittyviä ruoka- ja juomakokonaisuuksia ja niiden tarjoilutapoja 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
Keskeiset sisällöt <ul style="list-style-type: none"> Tutustuminen eri juhlayritysten tuotetarjontaan (juhlatrendit) Ruokalajien ja leivonnaisten annoskoot henkeä kohden Erytyypisten juhla-leivonnaisten valmistaminen (suolaiset ja makeat) Teemajuhlien suunnitteleminen ja käytännön toteuttaminen Taloudellisuus- ja kate-ajattelun huomiointi tuotteiden valmistuksen eri vaiheissa Esteettisyys leivonnaisen ja ruokien tarjollepanossa Omavalvonta juhlaruokien ja -leivonnaisten valmistamisessa ja tarjoilussa Toteuttamistavat: Oppilaitos, työssäoppimispaikka Oppimisympäristöt: Yksilö- ja paritehtävät, yritysvierailut, ammattityö eri oppimisympäristöissä	
EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	
<p>Ei edeltävyysopintoja.</p>	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
<p>Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan: Itse- ja vertaisarviointi ja opettajan antama suullinen palaute.</p>	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana merkitään HYVÄKSYTTY merkinnällä. Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa.</p> <p>Osaamista arvioidaan: Pari/ryhmätöillä; suunnittelu, kirjallinen tehtävä. Osaamista ja tuloksia arvioidaan käytännön työsuorituksella.</p>	
ARVIOINNIN PERUSTEET	HYVÄKSYTTY
<p>Juhlateemat</p>	<p>Tutustuu, suunnittelee ja valmistaa erityyppisiä juhlateemoja ja niiden tarjoilutapoja</p>

4. KANSAINVÄLISET RUOAT	5 OSP
TAVOITTEET	
Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> tietää kansainvälisen ruoka- juomatietoutteen kuuluvia piirteitä 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
Keskeiset sisällöt <ul style="list-style-type: none"> Kansainvälisen ruoka-, juoma- ja tapakulttuureihin perehtyminen Perehtyminen eri maanosissa sijaitsevien maiden ruoka-, juoma- ja tapakulttuurin piirteisiin Kansainvälisten teema-aterioiden suunnitteleminen ja toteuttaminen Ulkomaisten vieraiden kulttuuritaustan huomiointi tilaisuuden järjestämisessä Miten kohtaan vieraasta kulttuurista tulevan asiakkaan (tavat, tervehtiminen jne.) Toteuttamistavat: Oppilaitos, työssäoppimispaikka Oppimisympäristöt: Yksilö- ja paritehtävät, yritysvierailut, ammattityö eri oppimisympäristöissä	
EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	
Ei edeltävyysopintoja.	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan: Itse- ja vertaisarviointi ja opettajan antama suullinen palaute.	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana merkitään HYVÄKSYTTY merkinnällä.</p> <p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa.</p> <p>Osaamista arvioidaan: Pari/ryhmätöillä; suunnittelu, kirjallinen tehtävä. Osaamista ja tuloksia arvioidaan käytännön työsuorituksella.</p>	
ARVIOINNIN PERUSTEET	HYVÄKSYTTY
Kansainvälinen ruoka- ja juoma-tietous	Tietää kansainvälisen ruoka- juomatietoutteen kuuluvia piirteitä

4. KASVIS- JA ERITYISRUOAN VALMISTUS JA LEIVONTA		5 OSP
TAVOITTEET		
Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> tietää kasvis- ja erityisruoan valmistusperiaatteet tietää ravitsemukseen liittyvät asiat erityisruokavalioiden suunnittelu ja valmistaminen 		
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT		
Keskeiset sisällöt <ul style="list-style-type: none"> Kasvisruokalajien päätyypit Kasvisruoan ravitsemuksellinen laatu Kasvisruokien ja leivonnaisten suunnitteleminen ja valmistaminen Tavallisimmat erityisruokavaliot (laktoosi - intoleranssi, keliakia, allergiat) Erytisruokien ja -leivonnaisten suunnittelu ja valmistaminen Kaupan erityisruoka- ja kasvisruokavalmisteet <p>Toteuttamistavat: Oppilaitos, työssäoppimispaikka Oppimisympäristöt: Yksilö- ja paritehtävät, yritysvierailut, ammattityö eri oppimisympäristöissä</p>		
EDELTVÄVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT		
Ei edeltävyyssopintoja.		
OPPIMISEN ARVIOINTI		
Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan: Itse- ja vertaisarviointi ja opettajan antama suullinen palaute.		
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN		
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana merkitään HYVÄKSYTTY merkinnällä.</p> <p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa.</p> <p>Osaamista arvioidaan: Pari/ryhmätöillä; suunnittelu, kirjallinen tehtävä. Osaamista ja tuloksia arvioidaan käytännön työsuorituksella.</p>		
ARVIOINNIN PERUSTEET	HYVÄKSYTTY	
Kasvis- ja erityisruoan valmistus	Tietää kasvis- ja erityisruoan valmistusperiaatteet	
Ravitsemus	Tietää ravitsemukseen liittyvät asiat	
Erytisruokavalioiden suunnittelu	Erytisruokavalioiden suunnittelu ja valmistaminen	

4. TARJOILUN JA SOMISTAMISEN AAKKOSET	5 OSP
TAVOITTEET	
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaa asiakaspalvelun asiakastilanteessa • osaa tarjoilun perusteet • osaa tilaustarjoilun ja juhla- ja edustustarjoilun erot • osaa salityöskentelyä käytännössä • osaa suunnitella ja toteuttaa kukka-asetelmat ja muun somistamisen juhlatilaan • tuntee ja osaa turvallisuuskäytännöt työympäristössä ja hallitsee ergonomiset työtavat 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asiakaspalvelu ja ulkoinen olemus • Tilaustarjoilun ja juhla- ja edustustarjoilun tarkoitus • Pöytämuotojen järjestäminen ja sijoitus • Liinoitus • Perus/ juhkakatteen valmistus • Lautasten kantaminen ja kokoaminen • Lautasliinojen käyttö ja taittelu • Värioppi • Pöytäsomisteiden valmistus erilaisiin juhlatilaisuuksiin • Turvallisuuden noudattaminen salityöskentelyssä • Oman työn arviointi käytännössä <p>Toteuttamistavat: Oppilaitos, työssäoppimispaikka Oppimisympäristöt: Yksilö- ja paritehtävät, yritysvierailut, ammattityö eri oppimisympäristöissä</p>	
EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	
Ei edeltävyysopintoja.	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana merkitään HYVÄKSYTTY merkinnällä. Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa. Osaamista arvioidaan: Pari/ryhmätöillä; suunnittelu, kirjallinen tehtävä. Osaamista ja tuloksia arvioidaan käytännön työsuorituksella.</p>	

ARVIOINNIN PERUSTEET	HYVÄKSYTTY
Asiakaspalvelutilanne	osaa asiakaspalvelun asiakastilanteessa
Tarjoilu	osaa tarjoilun perusteet
Tilaustarjoilu ja juhla- ja edustarjoilu	osaa tilaustarjoilun ja juhla- ja edustarjoilun erot
Salityöskentely	osaa salityöskentelyä käytännössä
Tilan somistaminen	osaa suunnitella ja toteuttaa kukka-asetelmat ja muun somistamisen juhlatilaan
Turvallisuus	tuntee ja osaa turvallisuuskäytännöt työympäristössä ja hallitsee ergonomiset työtavat

4. KLASSIKKORUOKIA JA - LEIVONNAISIA	5 OSP
TAVOITTEET	
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> tutustuu perinteisiin, että moderneihin kansallisiin ja kansainvälisiin eri vuosikymmenten klassikkoruokiin ja -leivonnaisiin osaa hakea tietoa klassikkoruoista ja -leivonnaisista eri tietolähteistä (esim. ohjeita ja minkä tai kenen mukaan ruokalaji tai leivonnainen on nimetty) osaa suunnitella ryhmätyönä ateriakokonaisuuden, joka toteutetaan käytännössä 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> Alustusta aiheeseen (opettaja) Perehdytään tunnetuimpiin klassikkoruokiin ja -leivonnaisiin; maukkaita paloja sekä perinteisistä että moderneista klassikoista Selvitetään klassikkoruokien ja -leivonnaisten syntyperä, joiden tarinat antavat ruoille ja leivonnaisille oivan lisämausteen Opiskelijat suunnittelevat ryhmätyönä ateriakokonaisuuden huomioiden tarvittavat erityisruokavaliot ja tekevät tilauslistan Toteutetaan opiskelijoiden suunnittelemat ateriakokonaisuudet, joissa on huomioitu myös teemaan liittyen somistus ja/tai rekvisiitta Kokoava kirjallinen tehtävä aiheesta <p>Toteuttamistavat: Oppilaitos, työssäoppimispaikka Oppimisympäristöt: Yksilö- ja paritehtävät, yritysvierailut, ammattityö eri oppimisympäristöissä</p>	
EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	
Ei edeltävyysopintoja.	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana merkitään HYVÄKSYTTY merkinnällä. Ryhmätyön, kirjallisen tehtävän ja käytännön työtehtävien sanallinen ja kirjallinen opettajan antama arviointi. Sanallinen ja kirjallinen ryhmätyöpalautte ja itsearviointi.	

ARVIOINNIN PERUSTEET	HYVÄKSYTTY
Klassikkoruuat	tutustuu perinteisiin että moderneihin kansallisiin ja kansainvälisiin eri vuosikymmenten klassikkoruokiin ja -leivonnaisiin
Tiedon hankinta	osaa hakea tietoa klassikkoruoista ja -leivonnaisista eri tietolähteistä (esim. ohjeita ja minkä tai kenen mukaan ruokalaji tai leivonnainen on nimetty)
Suunnittelu	osaa suunnitella ryhmätyönä ateriakokonaisuuden, joka toteutetaan käytännössä

4. RAAKA-AINEISTA TUOTTEEKSI (TUOTEKEHITYS)	5 OSP
TAVOITTEET	
Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> kehittää ja suunnittelee ravitsemispalveluyrityksen tuotekehitystä arvioi ja varmistaa asiakastytyväisyyden 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
Keskeiset sisällöt <ul style="list-style-type: none"> Perehtyy ravitsemispalveluyrityksen tuotekehitykseen Osallistuu ryhmässä tuotekehitysprosessiin Arvioi tuotteen edelleen kehittämismahdollisuuksia asiakastytyväisyysmittauksen perusteella Toteuttamistavat: Oppilaitos, työssäoppimispaikka Oppimisympäristöt: Yksilö- ja paritehtävät, yritysvierailut, ammattityö eri oppimisympäristöissä	
EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	
Pakolliset tutkinnon osat hyväksytysti suoritettu.	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana merkitään HYVÄKSYTTY merkinnällä.</p> <p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa. Osaamista arvioidaan: Pari/ryhmätöillä; suunnittelu, kirjallinen tehtävä. Osaamista ja tuloksia arvioidaan käytännön työsuorituksella.</p>	

ARVIOINNIN PERUSTEET	HYVÄKSYTTY
Yritys	Kehittää ja suunnittelee ravitsemispalveluyrityksen tuotekehitystä
Asiakastytyväisyys	Arvioi ja varmistaa asiakastytyväisyyden

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

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

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

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

4. OPISKELIJAKUNTATOIMINTA	5 OSP
TAVOITTEET	
<ul style="list-style-type: none"> • Edistää opiskelijoiden yhteistoimintaa, vaikutusmahdollisuuksia ja osallistumista • Kehittää opiskelijoiden ja koulutuksen järjestäjän välistä yhteistyötä • Valmistaa opiskelijoita aktiiviseen ja kriittiseen kansalaisuuteen 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
<p>Keskeiset sisällöt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opiskelijoiden edunvalvonta • Oppilaitoksen kehittäminen • Ammatillisen koulutuksen arvostuksen nostaminen • Opiskelijoiden yhteistoiminnan kehittäminen • Oppilaitoksen ja opiskelijakunnan tiedotuksen tehostaminen <p>Toteuttamistavat: Sääntömääräiset ja viralliset opiskelijakunnan kokoukset, hallituksen kokoukset, valmistelupalaverit, työryhmät, suunnittelutilaisuudet ja tapaamiset, opiskelijoiden kuuleminen, yhteishengen ylläpitäminen, tiedottaminen, koulutuksien järjestäminen</p>	
EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	
-	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
-	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
Tutkinnon osa arvioidaan arvosanalla hyväksytty/hylätty.	

ARVIOINNIN KOHTEET	HYVÄKSYTTY
Opiskelijoiden edunvalvonta	Aktiivinen osallistuminen oppilaitoksen toimintaan.
Oppilaitoksen kehittäminen	Aktiivinen osallistuminen oppilaitoksen toimintaan
Ammatillisen koulutuksen arvostuksen nostaminen	Esimerkillinen toiminta oppilaitoksen ja koulutuskuntayhtymän edustamien arvojen mukaisesti
Opiskelijoiden yhteistoiminnan kehittäminen	Yhteisten tilaisuuksien ja tapahtumien järjestäminen oppilaitoksessa ja koulutuskuntayhtymässä
Oppilaitoksen ja opiskelijakunnan tiedotuksen tehostaminen	Aktiivinen ja vuorovaikutteinen tiedottaminen.