



JEDU

Jokilaaksojen
koulutuskuntayhtymä

VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto

Kotityö ja puhdistuspalvelujen perustutkinto

Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymä

Oulaisten ammattiopisto



Sisällys

JOHDANTO	3
4. VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT	4
1. AMMATILLISET TUTKINNON OSAT	4
1. KERROSHOITOPALVELUT	4
2. PAIKALLISIIN AMMATTITAITOVAATIMUKSIIN PERUSTUVIA TUTKINNON OSIA	11
2. LÄHIRUOKA RAVINTOLASSA.....	11
2. KAHVILATUOTTEIDEN VALMISTAMINEN	16
2. KONDITORIATUOTTEIDEN VALMISTAMINEN	20
2. LEIPOMOTUOTTEIDEN VALMISTUS	25
2. LUONTO- JA ERÄRUOKAILU	29
2. HOITOTYÖ ASIAKASKOYTEISSA	34
4. JATKO-OPINTOVALMIUKSIA TAI AMMATILLISTA KEHITTYMISTÄ TUKEVIA OPINTOJA	39
4. TARJOILUN JA SOMISTAMISEN AAKKOSET	39
4. RAAKA-AINEISTA TUOTTEEKSI.....	41
4. KLASSIKKORUOKIA JA - LEIVONNAISIA.....	42
4. KASVIS- JA ERIKOISRUOAN VALMISTUS JA LEIVONTA	43
4. KANSAINVÄLISET RUOAT	44
4. JUHLARUOKIEN JA LEIVONNAISTEN VALMISTAMINEN.....	45
4. SIIVOUSKONEET TUTUIKSI	46
4. WASH AND GO	47
4. ”PARASTA PÖYTÄÄN”	49
4. ENSIAPU JA HAAVANHOITO	50
4. PASSIPOTTI	51
4. TUTORTOIMINTA.....	53

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, ammattitutkinnon tai erikoisammattitutkinnon osia.

1. Kerroshoitopalvelut 15 osp

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

2. Lähiruoka ammattikeittiössä 15 osp (kuvaus ammatillisissa tutkinnon osissa)
2. Lähiruoka ravintolassa 5 osp
2. Kahvilatuotteiden valmistaminen 5 osp
2. Konditoriatuotteiden valmistaminen 5 osp
2. Leipomotuotteiden valmistus 5-15 osp
2. Luonto- ja eräruokailu 5 osp
2. Hoitotyö asiakaskohteissa 5-15 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. Tarjoilun ja somistamisen aakkoset 5 osp
4. Raaka-aineista tuotteiksi 5 osp
4. Klassikkoruokia ja -leivonnaisia 5 osp
4. Kasvis- ja erityisruoan valmistus ja leivonta 5 osp
4. Kansainväliset ruoat 5 osp
4. Juhlaruokien ja leivonnaisten valmistaminen 5 osp
4. Siivouskoneet tutuksi 5 osp
4. Wash and go 5 osp
4. "Parasta pöytään" 5 osp
4. Ensiapu ja haavanhoito 5 osp
4. Passipotti 5 osp

Lisäksi voi valita:

4. Tutor-toiminta 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

1. AMMATILLISET TUTKINNON OSAT

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

- Tarkistaa ja täydentää huoneiden asiakaspalvelutarvikkeet
- Huolehtii liinavaate- ja kerrosvarastojen huollosta
- Huolehtii työ- ja asiakasturvallisuudesta ja noudattaa jätehuolto-ohjeita
- Raportoi työnsä tilanteen vaatimalla tavalla ja tekee sovitut lopputyöt
- Tekee palvelusopimuksen mukaisia muita palvelutehtäviä
- Arvioi omaa toimintaansa

Oppimisympäristöt: Oppilaitos, työssäoppimispaikat

Toteuttamistavat: Käytännön työt

EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT

Ei edeltävyysopintoja.

OPPIMISEN ARVIOINTI

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

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

OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN

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

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

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

Tämän tutkinnon osan arvosana muodostuu seuraavasti:

Kerroskokoituksen perusteet 5 osp ja Kerroskokoitus asiakaskohteessa 10 osp, johon sisältyy ammattiosaamisen näyttö.

Ammattiosaamisen näyttö:

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

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

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

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

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

	tekee yhteistyötä tavallisissa tilanteissa työyhteisössä	toimii tilanteen edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovai- kutustilanteissa	toimii tilanteen edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovai- kutustilanteissa
Ammattietiikka	noudattaa vaitiolovelvolli- suutta	noudattaa vaitiolovelvolli- suutta	noudattaa vaitiolovelvolli- suutta
	noudattaa sovittuja työaikoja	noudattaa sovittuja työaikoja ja pääsääntöisesti sopii poik- keamista sovitun toimintata- van mukaisesti	noudattaa sovittuja työaikoja ja sopii poikkeamista sovitun toimintatavan mukaisesti
	toimii hyvien käyttäytymistä- pojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistä- pojen mukaisesti, ystävälli- sesti ja ammatillisesti	toimii hyvien käyttäytymistä- pojen mukaisesti, ystävälli- sesti ja muuttuvissakin tilan- teissa ammatillisesti
	käyttää ohjeistettuna ammat- tisanastoa	käyttää pääsääntöisesti am- mattisanastoa	käyttää työssään ammattisa- nastoa
	toimii ohjeistettuna kestävän toimintatavan mukaisesti	toimii kestävän toimintatavan mukaisesti	toimii omatoimisesti kestä- vän toimintatavan mukaisesti
Terveys, turvallisuus ja toi- mintakyky	tuntee hätäensiaputilantei- den toimintaohjeet	tuntee hätäensiaputilantei- den toimintaohjeet	tuntee hätäensiaputilantei- den toimintaohjeet
	tuntee paloturvallisuutta kos- kevat toimintaohjeet	tuntee paloturvallisuutta kos- kevat toimintaohjeet	tuntee paloturvallisuutta kos- kevat toimintaohjeet
	toimii työssään turvallisesti	vastaa omalta osaltaan hen- kilökohtaisesta työturvalli- suudesta ja asiakasturvalli- suudesta ja pyytää tarvitta- essa apua	vastaa omalta osaltaan työ- suojeluväliteen toteutumise- stä ja asiakasturvallisuude- sta
	ylläpitää ohjeistettuna toi- minta- ja työkykyä työssään.	ylläpitää ohjeen mukaan toi- minta- ja työkykyä työssään.	ylläpitää ohjeen mukaan ja omaaloitteisesti toiminta- ja työkykyä työssään.

AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT

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

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

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

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

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

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

2. PAIKALLISIIN AMMATTITAITOVAATIMUKSIIN PERUSTUVIA TUTKINNON OSIA

2. 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 ammattikeittiössä 5 osp</p>	
OPINTOJAKSOT	
Lähiruoka ammattikeittiössä 5 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lähialueen raaka-ainetoimittajien kartoitus ja tuotetuntemus Hinta- ja laatusuhteen arviointi ja vertailu suhteessa tukkutoimittajien raaka-aineisiin Raaka-aine- ja ruokalajitietous Ruokien ja leivonnaisten valmistus Asiakaspalvelu ja puhtaanapitotehtävät Ruokalistasuunnittelu Omavalvonta <p>Oppimisympäristöt: Luokkaopetus, ravintolakeittiö, 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.</p> <p>Opintojaksot ja ammattiosaamisen näyttö tulee olla hyväksytysti suoritettu ennen tutkinnon osan arvosanan antamista. Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytön arvosanasta.</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.</p>	

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
Lähiruokan 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/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 esteellisyteen 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.			
ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITERIT		
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
	ajoiittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä ohjatusti	ajoiittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä ohjeiden mukaan ja pysyy aikataulussa	ajoiittaa 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 laittossa 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		
Lähiaruokaan perustuvan liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukainen toiminta	on perehtynyt lähiaruokaan perustuvaan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään opastettuna sen keskeisiä tuotteita ja palveluja	on perehtynyt liikeideaan lähiaruokaan perustuvaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään sen keskeisiä tuotteita ja palveluja	on perehtynyt lähiaruokaan 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 perusperiaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan maukkaita terveellisiä ja ravitsevia ruokia hyödyntämällä lähellä tuotettuja raaka-aineita	on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen perusperiaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan ohjeen mukaan maukkaita terveellisiä ja ravitsevia ruokia hyödyntämällä lähellä tuotettuja raaka-aineita	on perehtynyt terveelliseen ravitsemuksen perusperiaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan ruokaohjeen mukaan itsenäisesti maukkaita terveellisiä ja ravitsevia ruokia hyödyntämällä lähellä tuotettuja raaka-aineita

Erityisruokavalioiden valmistaminen	on perehtynyt opastettuna kasvis- ja erityisruokavalioidiin sekä tulkitsee ohjattuna tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan toisen apuna tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia ruokia	on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioidiin sekä tulkitsee tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan ohjeen mukaan tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia ruokia	on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioidiin sekä tulkitsee tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan itsenäisesti ohjeen mukaan tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia ruokia
Ruokaohjeiden muuntaminen	suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita ohjattuna käyttäen alan reseptiohjelmiä	suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita ohjeiden mukaan käyttäen alan reseptiohjelmiä	tietää asiakasryhmäkohtaisen annoskoon sekä suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita itsenäisesti käyttäen alan reseptiohjelmiä
Ruokalistan suunnittelu	on perehtynyt ruokalistan suunnittelun periaatteisiin siten, että pystyy esittelemään millaisista ruokalajeista yrityksen tai toimipaikan tuotevalikoima koostuu ja osallistuu tarvittaessa ruokalistan suunnitteluun ohjatusti.	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. 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 5 osp	
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 	
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. 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
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 esteellisyyteen sovelletaan hallintolakia 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 olemuksesta	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta	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 liikkeidean 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 työskentelee ergonomisesti noudattaa turvallisuusohjeita ja määräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa työskentelee ergonomisesti noudattaa turvallisuusohjeita ja määräyksiä ja ottaa työsääh huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa työskentelee ergonomisesti noudattaa turvallisuusohjeita ja määräyksiä ja ottaa työsääh huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
Ammattietiikka	noudattaa yhteisesti sovit- tuja ohjeita ja sääntöjä käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	noudattaa yhteisesti sovit- tuja ohjeita ja sääntöjä sekä sitoutuu toimintaan käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	noudattaa yhteisesti sovit- tuja ohjeita ja sääntöjä sekä sitoutuu toimintaan 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 voileipäkkakujen valmistaminen • Esteettisyys tarjolle panossa • Kondiittoraaka-aineiden ja materiaalien käsitteleminen • Tuotesuunnittelu • Koristetyöt (eri materiaalit ja tekniikat) • Hygieenisyyden ja omavalvonnan merkitys konditoriatuotteiden valmistuksen eri vaiheissa 	
TUTKINNON OSAN SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT TAI EDELTÄVYYSOPINNOT	
Ei edeltävyysoopintoja	
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 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
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/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 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.			
ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygienia vaatimusten 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 tuoteturvallisuusrisikit
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 vastuulla eellään, ottaa huomioon toimintaympäristönsä ja oman työnsä osana sitä
Oman työsuorituksen arviointi	arvioi omaa työskentelyään ohjatusti	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämis-kohteita	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämis-kohteita 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 tarvit- en ajoittain ohjausta	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa pakkauk- sen laatua sekä pakkaus- merkintöjä	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa pakkauk- sen laatua sekä pakkaus- merkintöjä omatoimisesti
Tuotteen kaupallisen me- nestymisen edistäminen	valmistaa ja pakkaa tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen tarvit- en ajoittain ohjausta	valmistaa ja pakkaa ohjeen mukaan tuotteen esteetti- sesti, tuoteturvallisesti ja ta- loudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen	valmistaa ja pakkaa omatoi- misesti tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudelli- sesti siten, että tuote on myy- vän näköinen
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistusoi- menpiteiden toteuttaminen	pesee ja puhdistaa tilat, kone- et ja laitteet kohteisiin sopi- villa aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä tarvit- en ajoit- tain ohjausta	pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja lait- teet kohteisiin sopivilla ai- neilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hy- väksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä	pesee ja puhdistaa omatoi- misesti tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttä- vissä sekä huolehtii työym- päristön puhtaudesta ja jär- jestyksestä koko tuotteen valmistuksen tuotantotyövai- heiden aikana
Ympäristöä säästävien menetelmien käyttäminen	toimii omassa työtehtäväs- sään siten, että minimoi ympä- ristöön kohdistuvia riskejä, mutta tarvitsee ajoittain oh- jausta.	toimii lähes omatoimisesti omassa työtehtävässään si- ten, että minimoi ympäris- töön kohdistuvia riskejä.	toimii omatoimisesti omassa työtehtävässään ja tuotanto- prosessissa siten, että mini- moi ympäristöön kohdistuvia riskejä.
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Työprosessia koskevan lainsäädännön noudatta- minen	toimia säädösten mukaisesti tarvit- en ajoittain ohjausta	toimii säädösten mukaisesti lähes omatoimisesti	toimii omatoimisesti säädös- ten mukaisesti
Raaka-aineiden ja tuotteiden käsittely ja säilytys	käsittelee ja säilyttää erikois- tuotteiden raaka- ja lisäai- neita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet, mutta tarvitsee ajoittain oh- jausta	käsittelee ja säilyttää lähes omatoimisesti ohjeiden mu- kaan erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomi- oon niiden ominaisuudet	käsittelee ja säilyttää omatoi- misesti ohjeiden mukaan eri- koistuotteiden raaka- ja lisä- aineita ottaen huomioon nii- den ominaisuudet
	ottaa mikrobitoiminnan hu- mioon käsitellessään erikois- tuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita tar- vit- en ajoittain ohjausta	ottaa mikrobitoiminnan hu- mioon käsitellessään erikois- tuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita	ottaa mikrobitoiminnan hu- mioon käsitellessään erikois- tuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita
Laatuvaatimusten noudat- taminen	noudattaa työssään valmis- tukselle annettuja ohjeita	työskentelee toiminnalle an- nettujen laatuvaatimusten mukaisesti	työskentelee tuotteille ja toi- minnalle asetettujen yritys- kohtaisten laatuvaatimusten mukaisesti
Työprosessissa tarvittavan tietotekniikan ja laskutoimi- tusten hallinta	osaa käyttää työssään tarvit- tavaa tietoteknisiä sovelluk- sia ja tehdä laskutoimituksia tarvit- en ajoittain ohjausta.	osaa osittain omatoimisesti käyttää työssä tarvittavaa tie- totekniikkaa ja tehdä lasku- toimituksia.	käyttää itsenäisesti työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja selviää itsenäisesti työssä tarvittavista laskutehtävistä.
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelman- ratkaisu	hakee erikoistuotteiden val- mistukseen liittyvää tietoa annetuista lähteistä	hakee lähes itsenäisesti eri- koistuotteiden valmistukseen liittyvää tietoa eri lähteistä	hakee itsenäisesti erikois- tuotteiden valmistukseen liit- tyvää tietoa eri lähteistä
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja nou- dattaa elintarvikealan am- mattieettisiä toimintatapoja	toimii hyvien käyttäytymista- pojen mukaan ja noudattaa	toimii hyvien käyttäytymista- pojen ja muuttuvien tilantei- den vaatimusten mukaisesti,

	(kuten omavalvonta ja hygieniavaatimukset)	elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	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.			

2. LEIPOMOTUOTTEIDEN VALMISTUS	5- 15 OSP
AMMATTITAITOVAATIMUKSET	
Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> • tutustuu erilaisten ruoka- ja kahvileipien valmistukseen ja valmistusprosessiin 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
Opintojaksot: Leipomotuotteiden valmistus 1 Leipomotuotteiden valmistus 2 Leipomotuotteiden valmistus 3	
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 • Erityisruokavaliot tuotteet 	
Leipomotuotteiden valmistus 3	
Keskeinen sisältö: <ul style="list-style-type: none"> • Voileipäkakut • Täytekakut • Pikkuleivät 	
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 Lähiuoka ravintolassa 5 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
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/päyttävät</p> <p style="padding-left: 40px;"> <input checked="" type="checkbox"/> Alan opettaja(t) <input type="checkbox"/> Työelämän edustajat <input checked="" type="checkbox"/> em. yhdessä </p> <p>Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutuksella, työkokemuksella tai muulla tavalla hankittu asianomaisen alan osaaminen ja ammattitaito, jota voidaan pitää riittävänä ammattiosaamisen näyttöjen arvioinnissa. Opettajan tulee olla oman alansa asiantuntija. Jos opettaja on kelpoinen opettamaan ko. ammattiosaamisen näytön sisältöön liittyviä ammatillisia opintoja, hän on kelpoinen arvioimaan ao. opintoihin liittyviä ammattiosaamisen näyttöjä. Arvioijien esteellisyyteen sovelletaan hallintolakia 434/2003, 27–29 §.</p>

ARVIOINNIN 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
	noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja työskentelee työturvallisuusmääräykset huomioiden.	noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja työskentelee työturvallisuusmääräykset huomioiden.	noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja työskentelee työturvallisuusmääräykset huomioiden.
Leipomotuotteiden valmistaminen.	valmistaa tuotteita työsuunnitelman mukaan ohjattuna.	valmistaa tuotteita työsuunnitelman mukaan ohjeen mukaan.	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	valitsee tuotteiden valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä sekä valmistusmenetelmiä ohjattuna.	valitsee tuotteiden valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä sekä valmistusmenetelmiä ohjeen mukaan.	valitsee tuotteiden valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä sekä valmistusmenetelmiä itsenäisesti.
	pakkaa tuotteita ja tekee pakkausmerkintöjä ohjattuna.	pakkaa tuotteita ja tekee pakkausmerkintöjä ohjeen mukaan.	pakkaa tuotteita ja tekee pakkausmerkintöjä itsenäisesti.
Kustannustehokas työskentely	ymmärtää hävikin merkityksen kustannustehokkaassa työskentelyssä.	ymmärtää hävikin merkityksen kustannustehokkaassa työskentelyssä.	ymmärtää hävikin merkityksen kustannustehokkaassa työskentelyssä.

3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Toimialan tunteminen	hankkii tarvittavaa tietoa eri lähteistä ohjattuna.	hankkii tarvittavaa tietoa eri lähteistä ohjeen mukaan.	hankkii tarvittavaa tietoa eri lähteistä omatoimisesti.
Erityisruokavaliotuotteiden valmistaminen	osaa valmistaa tavallisimpia erityisruokavalioita ohjattuna.	osaa valmistaa tavallisimpia erityisruokavalioita ohjeen mukaan.	osaa valmistaa tavallisimpia erityisruokavalioita 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. LUONTO- JA ERÄRUOKAILU	5 OSP
AMMATTITAITOVAATIMUKSET	
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistaa luonto- ja eräolosuhteissa raaka-aineista hygieenisesti maukasta ja turvallista ruokaa • osaa laittaa esille ruokalajit tilanteeseen ja teemaan sopivalla tavalla hyödyntäen luonnosta saatavaa materiaalia • hallitsee kestävän kehityksen mukaisen toiminnan periaatteet työskentelyssään • hallitsee omavalvonnan toteutumisen eräruokailun toteuttamisessa 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
<p>Opintojaksot: Luonto- ja eräruokailu 5 osp</p>	
OPINTOJAKSOT	
Luonto- ja eräruokailu 5 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Luonto- ja eräruokien valmistaminen, suunnittelu ja tarjoilu • Hygieniamääräykset • Pakkaus, kuljetus, raaka-aineiden hankinta • Kestävän kehityksen periaatteet (jätehuolto) • Ruoanvalmistuslaitteet ja välineet ja ruoanvalmistustavat luonnossa <p>Oppimisympäristöt: Luokkaopetus, kota, laavu, retkiympäristö Toteuttamistavat: Yksilö- ja paritehtävät, ammattityö eri oppimisympäristöissä</p>	
TUTKINNON OSAN SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT TAI EDELTVÄYYSOPINNOT	
Pakolliset tutkinnon osat hyväksytysti suoritettu.	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
<p>Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.</p> <p>Tässä tutkinnon osassa oppimista arvioidaan seuraavasti: käytännön työtehtävien ja harjoitusten avulla sekä reseptiohjelman hallinnan avulla.</p>	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa. Opintojaksot ja ammattiosaamisen näyttö tulee olla hyväksytysti suoritettu ennen tutkinnon osan arvosanan antamista.</p> <p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytön arvosanasta. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö: Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla ruoanvalmistustehtävissä luonto- ja eräolosuhteissa.</p> <p>Muu osaamisen arviointi: Muulla tavoin voidaan arvioida ammattietiikka</p>	

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Hotelli, ravintola ja cateringalan perustutkinnon Luonto- ja eräruokailun 5 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
Ammattiosaamisen näyttö muodostuu kokonäytöstä. Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa, laittaa esille ruokalistan mukaisia ruokia ja leivonnaisia asiakkaan tai asiakasryhmän tarpeet ja ravitsemissuosituksot huomioon ottaen. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan osoittaa vastaavan ammattitaitovaatimuksia.
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Ruoanvalmistus ja esillelaitto luonto- ja eräolosuhteissa
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Ammattiosaamisen näyttö suoritetaan ensisijaisesti työpaikalla.
NÄYTÖN ARVIOIJAT
Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät <input type="checkbox"/> Alan opettaja(t) <input type="checkbox"/> Työelämän edustajat <input checked="" type="checkbox"/> em. yhdessä Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutuksella, työkokemuksella tai muulla tavalla hankittu asianomaisen alan osaaminen ja ammattitaito, jota voidaan pitää riittävänä ammattiosaamisen näyttöjen arvioinnissa. Opettajan tulee olla oman alansa asiantuntija. Jos opettaja on kelpoinen opettamaan ko. ammattiosaamisen näytön sisältöön liittyviä ammatillisia opintoja, hän on kelpoinen arvioimaan ao. opintoihin liittyviä ammattiosaamisen näyttöjä. Arvioijien esteellisyteen sovelletaan hallintolakia 434/2003, 27–29 §.

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT			
Opiskelijaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.			
ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Ruokailutilanteisiin valmistautuminen ja esivalmistelujen tekeminen	valitsee opastettuna ruoka-aineita, ruoanvalmistusvälineitä, tarjoiluastioita ja juomia ja tarvittaessa esivalmistaa opastettuna tarvittavia ruokalajeja. Valitsee ja valmistelee opastettuna ruokailupaikan tarkastaen sen siisteyden ja viihtyisyyden.	valitsee tilanteeseen sopivia ruoka-aineita, ruoanvalmistusvälineitä, tarjoiluastioita ja juomia ja tarvittaessa esivalmistaa ohjeen mukaan tarvittavia ruokalajeja. Valitsee ja valmistelee ruokailupaikan tarkastaen sen siisteyden ja viihtyisyyden, tekee omaaloitteisesti tarvittavat siistimistoimet.	valitsee omaaloitteisesti tilanteeseen sopivia ruoka-aineita, ruoanvalmistusvälineitä, tarjoiluastioita ja juomia ja tarvittaessa esivalmistaa omatoimisesti tarvittavia ruokalajeja. Ideoi uudenlaisia toimintaympäristöön sopivia palvelun toteuttamistapoja valitsee ja valmistelee ruokailupaikan tarkastaen sen siisteyden ja viihtyisyyden. Tekee omaaloitteisesti tarvittavat siistimistoimet huomioon ottaen viihtyisyyttä lisäävän sisustamisen tai koristelun.
Luonto- ja eräruokien valmistaminen	valmistaa opastettuna alueen toimintaympäristöön ja eri kulttuuritaustaisille asiakkaille sopivia tarjottavia huomioon ottaen erityisruokavaliot käyttää opastettuna luonnosta ja paikallisesta ympäristöstä saatavia raaka-aineita valitsee opastettuna toimintaympäristöön sopivia tarjoilutapoja ja -paikkoja	valmistaa ohjeen mukaan alueen toimintaympäristöön ja eri kulttuuritaustaisille asiakkaille sopivia tarjottavia huomioon ottaen erityisruokavaliot käyttää luonnosta ja paikallisesta ympäristöstä saatavia raaka-aineita valitsee itsenäisesti erilaisia toimintaympäristöön sopivia tarjoilutapoja ja paikkoja	valmistaa itsenäisesti alueen toimintaympäristöön ja eri kulttuuritaustaisille asiakkaille sopivia tarjottavia huomioon ottaen erityisruokavaliot. Huomioi vuodenaajat, luonnosta ja paikallisesta ympäristöstä saatavat raaka-aineet, osaa hyödyntää alueen omia paikallistuotteita ja valmisteita. Valitsee omaaloitteisesti ja luovasti erilaisia toimintaympäristöön sopivia tarjoilutapoja ja -paikkoja ottamalla huomioon tilanteen sekä asiakkaat
Ruokien ja muiden tarjottavien pakkaaminen, kuljettaminen ja tarjoileminen	pakkaa, kuljettaa, laittaa esille ja tarjoilee ohjattuna työryhmässä ruokia tarjoilupaikan mukaan	pakkaa, kuljettaa, laittaa esille ja tarjoilee ohjeen mukaan ruokia tarjoilupaikan mukaan	pakkaa, kuljettaa, laittaa esille ja tarjoilee omatoimisesti ruokia tarjoilupaikan mukaan
Jälkitoimien tekeminen	siistii toisen apuna ruoanvalmistus- ja ruokailupaikan sekä toimittaa tarvikkeet ja välineet sijoituspaikkoihinsa. Lajittelee jätteet sekä toimii kestävän toimintatavan mukaan, ohjeet saatuaan ottaa vastaan asiakaspalautetta ja ohjattuna kehittää työtään.	siistii ruoanvalmistus- ja ruokailupaikan ohjeen mukaan sekä toimittaa tarvikkeet ja välineet sijoituspaikkoihinsa lajittelee jätteet ohjeen mukaan sekä toimii muutoinkin kestävän toimintatavan mukaan ottaa vastaan asiakaspalautetta kohteliaasti ja viestittää siitä eteenpäin työyhteisössä sekä kehittää työtään	siistii omatoimisesti ruoanvalmistus- ja ruokailupaikan sekä toimittaa tarvikkeet ja välineet sijoituspaikkoihinsa lajittelee jätteet omaaloitteisesti sekä toimii muutoinkin kestävän toimintatavan mukaan, ottaa vastaan asiakaspalautetta kohteliaasti ja viestittää sitä eteenpäin työyhteisössä sekä sen perusteella kehittää ruokailupalveluja ja työtään

2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Ruoka-aineiden ja juomien valitseminen	valitsee ohjattuna erilaisiin luonto- ja retkitilanteisiin ja eri kulttuuritaustaisille asiakkaille sopivia ruoka-aineita ja juomia	valitsee erilaisiin luonto- ja retkitilanteisiin ja eri kulttuuritaustaisille asiakkaille sopivia ruoka-aineita ja juomia	valitsee oma-aloitteisesti ja luovasti erilaisiin luonto- ja retkitilanteisiin ja eri kulttuuritaustaisille asiakkaille sopivia ruoka-aineita ja juomia
Tulenteko ja retkikeittimien käyttö	tekee tulen tai käyttää retkikeittämiä ohjatusti ja paloturvallisesti	tekee tulen ja käyttää retkikeittämiä paloturvallisesti	tekee tulen ja käyttää retkikeittämiä paloturvallisesti
Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö	käyttää ohjattuna luonto- tai retkiolosuhteisiin sopivia erilaisia ruoanvalmistusmenetelmiä	käyttää luonto- tai retkiolosuhteisiin sopivia erilaisia ruoanvalmistusmenetelmiä	käyttää luonto- tai retkiolosuhteisiin sopivia erilaisia ruoanvalmistusmenetelmiä ja soveltaa luovasti ruoan valmistustapoja tilanteen ja paikan mukaan
Ateriakokonaisuuksien tarjoileminen	tarjoilee ruoat ja juomat työryhmässä siten, että palvelukokonaisuudesta muodostuu asiakkaille elämys	tarjoilee ruoat ja juomat itsenäisesti työryhmässä siten, että palveluko kokonaisuudesta muodostuu asiakkaille elämys	tarjoilee työryhmässä ruoat ja juomat itsenäisesti, luovasti ja joustavasti siten, että palvelukokonaisuudesta muodostuu asiakkaille elämys
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Elintarvike-, hygienialainsäädännön mukaisesti toiminen	toimii toimintaa koskevan lainsäädännön mukaisesti opastettuna	toimii toimintaa koskevan lainsäädännön mukaisesti työpaikassaan	toimii toimintaa koskevan lainsäädännön mukaisesti työpaikassaan ja muuttuvissa työympäristöissä
Ruoka-aineiden valitseminen	tietää ruoka-aineita ja niiden valmistusominaisuuksia	valitsee ruoka-aineita tavanomaisiin tilanteisiin ja tietää niiden valmistusominaisuuksia	valitsee eri tilanteisiin sopivia ruoka-aineita oma-aloitteisesti ja tietää niiden valmistusominaisuuksia
Yleisimpien erityisruokavalioiden huomioon ottaminen	perehtyy yleisiin erityisruokavalioiden, mutta tarvitsee ohjausta elintarvikkeiden valinnassa. Tarjoilee asiakkaille heille valmistetut erityisruokavalioiden mukaiset ruoka-annokset	tietää yleisimmät erityisruokavaliot ja valitsee niiden edellyttämät tyypillisimmät elintarvikkeet. Tarjoilee asiakkaille heille valmistetut erityisruokavalioiden mukaiset ruoka-annokset	tietää yleisimmät erityisruokavaliot ja valitsee niiden edellyttämät elintarvikkeet. Soveltaa tietoa niin, että löytää asiakkaille joustavasti erilaisia vaihtoehtoja ruokailuun
Juomien valitseminen	valitsee erä- ja luontoruokailuun sopivia tavanomaisia ruokajuomia ohjattuna	valitsee erä- ja luontoruokailuun sopivia ruokajuomia	valitsee erä- ja luontoruokailuun sopivia ruokajuomia ja ideoi uusia vaihtoehtoja asiakkaille.
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	tarvitsee opastusta arvioidessaan omien työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja perustelee arviointiaan sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan
Vuorovaikutus ja yhteistyö	pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä	toimii yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa ja työyhteisön ja ryhmän jäsenenä

	hakee työhönsä tukea muilta työyhteisön jäseniltä	toimii työssään luontevasti vuorovaikutuksessa työyhteisön jäsenien kanssa	toimii työssään aktiivisena työyhteisön jäsenenä
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	Huomioi työssään ohjatusti erä-, luonto- tai retkiympäristön turvallisuuden ja siihen vaikuttavat tekijät	Huomioi työssään ohjeen mukaan erä-, luonto- tai retkiympäristön turvallisuuden ja siihen vaikuttavat tekijät	Huomioi työssään erä-, luonto tai retkiympäristön turvallisuuden ja siihen vaikuttavat tekijät
	ylläpitää ohjattuna toimintaja työkykyä työssään	ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää aktiivisesti toimintaja työkykyä työssään
	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Ammattietiikka	Noudattaa vaitiolovelvollisuutta, toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti. Noudattaa sovittuja työaikoja sekä sopii tarvittaessa poikkeamista. Toimii kestävän toimintatavan mukaisesti	Noudattaa vaitiolovelvollisuutta, toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti. Noudattaa sovittuja työaikoja sekä sopii tarvittaessa poikkeamista. Toimii kestävän toimintatavan mukaisesti.	Noudattaa vaitiolovelvollisuutta, toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti. Noudattaa sovittuja työaikoja sekä sopii tarvittaessa poikkeamista. Yrityksen toimintatavan mukaisesti toimii kestävän toimintatavan mukaisesti.
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. HOITOTYÖ ASIAKASKOHITEISSA	5-15 OSP
AMMATTITAITOVAATIMUKSET	
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee oman työnsä palvelusopimuksen ja asiakkaan toiveen ja tarpeen mukaan • toimii eri-ikäisten ja toimintakyvyltään erilaisten asiakkaiden kanssa ja ottaa huomioon heidän avustamiseen liittyvät palvelutarpeensa • avustaa asiakasta päivittäisissä toiminnoissa • suunnittelee ja järjestää virikkeellistä toimintaa eri-ikäisille ja toimintakyvyltään erilaisille asiakkaille • noudattaa työ- ja asiakasturvallisuutta • arvioi omaa toimintaansa 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA OPETUSMENETELMÄT	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vastuullinen työskentely • Asiakkaan avustaminen päivittäisissä toiminnoissa • Hygieniassa avustaminen <ul style="list-style-type: none"> ▪ puhtaudesta huolehtiminen ▪ peseytymisessä- ja pukeutumisessa avustaminen • Liikkumisessa avustaminen <ul style="list-style-type: none"> ▪ wc-käyntien avustaminen ▪ kävely-, istuma- ja seisomaharjoituksista huolehtiminen ▪ apuvälineiden käyttäminen • Ruokailussa avustaminen <ul style="list-style-type: none"> ▪ ruokailun järjestäminen ▪ potilaan syöttäminen • Virikkeellisten toiminnan järjestäminen • Ergonomia ja työturvallisuus • Vaitiolovelvollisuuden noudattaminen • Aseptiikka • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Oman toiminnan arviointi <p>Oppimisympäristöt: Työssäoppimispaikat Toteuttamistavat: Työssäoppiminen Opintojaksot: Hoitotyö asiakaskohteissa 5 osp, to & Hoitotyö asiakaskohteissa 10 osp, to</p>	
EDELTVÄVYYSOPINNOT 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>Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytön arvosanasta, jos koko tutkinnon osa suoritetaan kokonaisuudessaan. Mikäli arvosana muodostuu osasta tutkinnosta, se voidaan arvioida kriteereiden mukaisesti. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö: Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla yhdessä avustamistilanteessa ja järjestämällä yhden virikkeellisen toimintatuokion asiakaskohteissa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.</p>	

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Kotityö- ja puhdistuspalvelujen perustutkinnon kotityöpalvelujen koulutusohjelman Hoitotyö asiakaskohteissa 5-15 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
Ammattiosaamisen näyttö muodostuu kokonäytöstä . Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla avustamistilanteissa ja järjestämällä yhden virikkeellisen toimintatuokion asiakaskohteissa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.
AMMATTIOSAAMISEN NÄYTÖLLÄ ARVIOIDAAN
Ammattiosaamisen näytössä arvioidaan <ul style="list-style-type: none"> • työprosessin hallinta • työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta • työn perustana olevan tiedon hallinta • elinikäisen oppimisen avaintaidot
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Hoitotyö päivittäisissä toiminnoissa.
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Ammattiosaamisen näyttö suoritetaan työpaikalla.
NÄYTÖN ARVIOIJAT
Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät <p style="margin-left: 40px;"> <input type="checkbox"/> Alan opettaja(t) <input type="checkbox"/> Työelämän edustajat <input checked="" type="checkbox"/> em. yhdessä </p> Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutuksella, työkokemuksella tai muulla tavalla hankittu asianomaisen alan osaaminen ja ammattitaito, jota voidaan pitää riittävänä ammattiosaamisen näyttöjen arvioinnissa. Opettajan tulee olla oman alansa asiantuntija. Jos opettaja on kelpoinen opettamaan ko. ammattiosaamisen näytön sisältöön liittyviä ammatillisia opintoja, hän on kelpoinen arvioimaan ao. opintoihin liittyviä ammattiosaamisen näyttöjä. Arvioijien esteellisyyteen sovelletaan hallintolakia 434/2003, 27–29 §.
ARVIOINNIN 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		
Asiakkaan kohtaaminen ja yksilöllinen avustaminen	suhtautuu eri-ikäisiin ja toimintakyvyltään erilaisiin asiakkaisiin ystävällisesti	kohtelee eri-ikäisiä ja toimintakyvyltään erilaisia asiakkaita ystävällisesti ja tasa-arvoisesti huomioiden asiakkaan elämäntilanteen	kohtelee eri-ikäisiä ja toimintakyvyltään erilaisia asiakkaita luontevasti, ystävällisesti ja tasa-arvoisesti huomioiden asiakkaanelämäntilanteen
	avustaa asiakasta päivittäisissä toiminnoissa	avustaa ja opastaa asiakasta päivittäisissä toiminnoissa ja noudattaa annettuja ohjeita	avustaa ja opastaa itsenäisesti asiakasta päivittäisissä toiminnoissa työskennellen työympäristön toimintatapojen mukaisesti
	huolehtii omasta ja asiakkaanturvallisuudesta	huolehtii omasta ja asiakkaan turvallisuudesta	huolehtii omasta ja asiakkaanturvallisuudesta
Virikkeellisen toiminnanjärjestäminen	järjestää ohjeistettuna virikkeellistä toimintaa eri-ikäisilleasiakkaille	järjestää virikkeellistä toimintaa eri-ikäisille asiakkaille	suunnittelee itsenäisesti ja järjestää virikkeellistä toimintaa eri-ikäisille asiakkaille
Avustamistilanteen päättäminen	päättää avustamistilanteen	päättää avustamistilanteen	päättää avustamistilanteen itsenäisesti varmistaen asiakkaan hyvinvoinnin
Oman toiminnanarviointi	arvioi omaa toimintaansa ja työn onnistumista	arvioi omaa toimintaansa ja työn onnistumista palautteen perusteella sekä tunnistaa kehittämistarpeita	arvioi omaa toimintaansa ja työn onnistumista palautteen perusteella sekä tunnistaa kehittämistarpeita ja perustelee arviotaan
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Asiakkaan avustamisen menetelmien käyttö	avustaa asiakasta päivittäisissä toiminnoissa (henkilökohtaisenhygienian hoitaminen, pukeutuminen ja ruokailu) tarkoituksenmukaisilla ja turvallisilla menetelmillä	avustaa asiakasta päivittäisissä toiminnoissa (henkilökohtaisenhygienian hoitaminen, pukeutuminen ja ruokailu) tarkoituksenmukaisilla, ergonomisilla ja turvallisilla menetelmillä	avustaa itsenäisesti asiakasta päivittäisissä toiminnoissa (henkilökohtaisenhygienian hoitaminen, pukeutuminen ja ruokailu) tarkoituksenmukaisilla, ergonomisilla ja turvallisilla menetelmillä tilanteen vaatimalla tavalla
	avustaa toimintakyvyltäänrajoittunutta asiakasta päivittäisissä toiminnoissa	avustaa toimintakyvyltään rajoittunutta asiakasta päivittäisissä toiminnoissa	avustaa itsenäisesti toimintakyvyltään rajoittunutta asiakasta päivittäisissä toiminnoissa
Asiakkaan avustamis- ja viriketoimintavälineiden käyttö	hallitsee avustamisessa käytettävien apuvälineiden käytön ja puhdistuksen	hallitsee avustamisessa käytettävien apuvälineiden käytön ja puhdistuksen	hallitsee avustamisessa käytettävien apuvälineiden käytön ja puhdistuksen itsenäisesti
	käyttää ohjeistettuna kodissa olevia virikkeellisessä toiminnassa käytettäviä laitteita ja välineitä ja tarvittaessa puhdistaa ne.	käyttää ohjeen mukaan kodissa olevia virikkeellisessä toiminnassa käytettäviä laitteita ja välineitä ja tarvittaessa puhdistaa ne.	käyttää itsenäisesti kodissa olevia virikkeellisessä toiminnassa käytettäviä laitteita ja välineitä ja tarvittaessa puhdistaa ne.
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		

Asiakkaan tuntemus	ottaa ohjeistettuna huomioon asiakkaan ikään liittyvät yksilölliset tarpeet toimiessaan avustamistehtävissä	ottaa huomioon asiakkaan ikään liittyvät yksilölliset tarpeet toimiessaan avustamistehtävissä	ottaa huomioon asiakkaan ikään liittyvät yksilölliset tarpeet toimiessaan avustamistehtävissä
Työhön liittyviensäädösten ja määräystenhallinta	tietää oman työtehtävänsä ja toiminta-alueensa ammatilliset vastuut ja rajat	tietää oman työtehtävänsä ja toiminta-alueensa ammatilliset vastuut ja rajat	tietää oman työtehtävänsä ja toiminta-alueensa ammatilliset vastuut ja rajat
Ihmisen toimintakykyä rajoittavien tekijöiden tunteminen	tietää muistisairauden, liikuntavamman ja aistivamojen vaikutukset ihmisen fyysiseen, psyykkiseen ja sosiaaliseen toimintakykyyn ja avustaa asiakasta	tietää muistisairauden, liikuntavamman ja aistivamojen vaikutukset ihmisen fyysiseen, psyykkiseen ja sosiaaliseen toimintakykyyn ja avustaa asiakasta tarpeen mukaan	tietää muistisairauden, liikuntavamman ja aistivamojen vaikutukset ihmisen fyysiseen, psyykkiseen ja sosiaaliseen toimintakykyyn ja avustaa itsenäisesti asiakasta tarpeen mukaan
Toiminta-alueentunteminen	tietää oman työtehtävänsä ja toiminta-alueensa ammatilliset vastuut ja rajat.	tietää oman työtehtävänsä ja toiminta-alueensa ammatilliset vastuut ja rajat.	tietää oman työtehtävänsä ja toiminta-alueensa ammatilliset vastuut ja rajat.
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	toimii tutuissa tilanteissa asiakkaiden kanssa ja tarvitsee uusissa tilanteissa ohjeistusta	toimii muuttuvissa asiakaspalvelutilanteissa oma-aloitteisesti ja oppii niistä	toimii muuttuvissa asiakaspalvelutilanteissa oma-aloitteisesti ja itsenäisesti, oppii niistä ja löytää asiakastilanteeseen parhaiten sopivan toimintatavan ja ratkaisun
	suhtautuu alaan ja työhön myönteisesti	suhtautuu alaan myönteisesti ja on kiinnostunut työstään	suhtautuu alaan myönteisesti, on kiinnostunut työstään, hakee alan tietoa eri tietolähteistä ja on valmis oppimaan muilta
	hakee apua ongelmatilanteissa	perustelee ongelmatilanteissa tekemänsä ratkaisut	perustelee ongelmatilanteissa tekemänsä ratkaisut ja toimintansa ammatillisilla tiedoilla
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii asiallisesti ja selviytyy asiakastilanteista sekä omista työtehtävistä työyhteisössä	toimii asiakkaan toimintakyvyn huomioon ottaen huolellisesti omissa työtehtävissä työyhteisössä	toimii asiakkaan toimintakyvyn huomioon ottaen huolellisesti ja joustavasti asiakastilanteissa sekä omissa työtehtävissä työyhteisössä, tukee ja auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän
	toimii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa	toimii tilanteen edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa	toimii tilanteen edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa
Ammattietiikka	noudattaa vaitiolovelvollisuutta	noudattaa vaitiolovelvollisuutta	noudattaa vaitiolovelvollisuutta
	noudattaa sovittuja työtä koskevia sääntöjä ja työaikoja	noudattaa sovittuja työtä koskevia sääntöjä ja työaikoja sekä sopii pääsääntöisesti poikkeamista sovittun toimintatavan mukaisesti	noudattaa sovittuja työtä koskevia sääntöjä ja työaikoja sekä sopii poikkeamista sovittun toimintatavan mukaisesti
	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, ystävällisesti ja ammatillisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, ystävällisesti ja muuttuvissakin tilanteissa ammatillisesti

	käyttää ammattisanastoa	käyttää pääsääntöisesti ammattisanastoa	käyttää työssään ammattisanastoa asiantuntevasti
	toimii kestävän toimintatavan mukaisesti	toimii kestävän toimintatavan mukaisesti	toimii omatoimisesti kestävän toimintatavan mukaisesti

4. JATKO-OPINTOVALMIUKSIA TAI AMMATILLISTA KEHITTYMISTÄ TUKEVIA OPINTOJA

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/ juhlatteen valmistus • Lautasten kantaminen ja kokoaminen • Lautasliinojen käyttö ja taittelu • Värioppi • Pöytäsomisteiden valmistus erilaisiin juhlatilaisuuksiin • Turvallisuuden noudattaminen salityöskentelyssä • Oman työn arviointi käytännössä 	
EDELTVÄYYSOPINNOT 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 edustustarjoilu	osaa tilaustarjoilun ja juhla- ja edustustarjoilun 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. RAAKA-AINEISTA TUOTTEEKSI	5 OSP
TAVOITTEET	
Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> • kehittää ja suunnittelee ravitsemispalveluyrityksen tuotekehitystä • arvioi ja varmistaa asiakastyytyväisyyden 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
Keskeiset sisällöt: <ul style="list-style-type: none"> • Perehtyminen ravitsemispalveluyrityksen tuotekehitykseen • Osallistuminen ryhmässä tuotekehitysprosessiin • Tuotteen edelleen kehittämismahdollisuuksien arviointi asiakastyytyväisyysmittauksen perusteella 	
EDELTÄVYYSOPINNOT 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
Asiakastyytyväisyys	Arvioi ja varmistaa asiakastyytyväisyyden

4. KLASSIKKORUOKIA JA -LEIVONNAISIA	5 OSP
TAVOITTEET	
Opiskelija <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	
Keskeiset sisällöt: <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 	
EDELTÄVYYSOPINNOT 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 ryhmätyöpalaute 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. KASVIS- JA ERIKOISRUOAN 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) • Erityisruokien ja -leivonnaisten suunnittelu ja valmistaminen • Kaupan erityisruoka- ja kasvisruokavalmisteet 	
EDELTVÄYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	
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	
<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
Erityisruokavalioiden suunnittelu	Erityisruokavalioiden suunnittelu ja valmistaminen

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.) 	
EDELTVÄYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	
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	
<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. JUHLARUOKIEN JA LEIVONNAISTEN VALMISTAMINEN	5 OSP
TAVOITTEET	
Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> Tutustuu, suunnittelee ja valmistaa erityyppisiä juhlateemoja 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 Erityyppisten juhla-leivonnaisten valmistaminen (suolaiset ja makeat) Teemajuhlien suunnitteleminen ja käytännön toteuttaminen Taloudellisuus- ja kate-ajattelun huomiointi tuotteiden valmistuksen eri vaiheissa Esteettisyys leivonnaisten ja ruokien tarjollepanossa Oma-avonta juhlaruokien ja -leivonnaisten valmistamisessa ja tarjoilussa 	
EDELTVÄYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	
Ei edeltävyysoptintoja.	
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
Juhlateemat	Tutustuu, suunnittelee ja valmistaa erityyppisiä juhlateemoja ja niiden tarjoilutapoja

4. SIIVOUSKONEET TUTUIKSI	5 OSP
TAVOITTEET	
Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> tutustuu yhdistelmä-, korkeapaine-, painehuuhtelu- ja lattianhoitokoneisiin sekä veden- ja pölynimuriin osaa laittaa käyttökuntoon, käyttää ja puhdistaa sekä huoltaa edellä mainitut siivouskoneet osaa noudattaa sähköturvallisuusohjeita koneiden käytössä huomio ergonomiset työtavat koneita käytettäessä 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT, OPPIMISYMPÄRISTÖT JA OPETUSMENETELMÄT	
Keskeiset sisällöt: <ul style="list-style-type: none"> Siivouskoneiden toimintaperiaatteet, käyttökuntoon laittaminen ja työskenteleminen Siivouskoneiden puhdistus ja huolto Akkujen huoltaminen Sähköturvallisuus koneiden käytössä Ergonomian huomioiminen koneilla työskenneltäessä Työ- ja asiakasturvallisuuden huomioiminen koneiden käytössä Opetusmenetelmät: Luokkaopetus, pari- ja ryhmätyöskentely koneita käyttäen	
EDELTVÄYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	
Ei edeltävyysoptoja.	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimista arvioidaan oppimistehtävien, harjoitustöiden sekä opiskelijan itsearvioinnin perusteella.	
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.</p> <p>Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa.</p> <p>Osaamista arvioidaan ryhmätyön, kirjallisen tehtävän ja käytännön työskentelyllä koneiden kanssa</p> <p>Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.</p>	

ARVIOINNIN PERUSTEET	HYVÄKSYTTY
Siivouskoneet	tutustuu yhdistelmä-, korkeapaine-, painehuuhtelu- ja lattianhoitokoneisiin sekä veden- ja pölynimuriin
Käyttökuntoon	osaa laittaa käyttökuntoon, käyttää ja puhdistaa sekä huoltaa edellä mainitut siivouskoneet
Turvallisuusohjeet	osaa noudattaa sähköturvallisuusohjeita koneiden käytössä
Ergonomia	huomio ergonomiset työtavat koneita käytettäessä.

4. WASH AND GO	5 OSP
TAVOITTEET	
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaa punnita, merkata ja kirjata ylös vastaanottamansa tekstiilit • osaa lajitella, pestä ja jälkikäsitellä erilaiset tekstiilit • tuntee erilaiset tekstiilimateriaalit • tuntee erilaiset tahrat ja osaa poistaa ne • tuntee pesulan viimeistelytekniikat • tietää, miten puhtaat tekstiilit pakataan asiakkaille • tietää pesulan laskutusperiaatteet 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT, OPPIMISYMPÄRISTÖT JA OPETUSMENETELMÄT	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tekstiilimateriaalit • Tahrojen tunnistaminen ja poisto • Pesukoneohjelmat • Jälkikäsitelymenetelmät • Pesulan toimintaperiaatteet • Työn organisointi pesulatyöskentelyssä • Työturvallisuuden noudattaminen • Oman työn arviointi <p>Opetusmenetelmät: Yksilö- pari ja ryhmätyöskentely, käytännöntyö koulun pesulassa, verkko-opetus, luokkaopetus, tutustumiskäynnit</p>	
EDELTVÄYYSOPINNOT 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. Oppimista arvioidaan käytännön työskentelyn sekä opiskelijan itsearvioinnin perusteella.	
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.</p> <p>Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa.</p> <p>Osaamista arvioidaan ryhmätyön, kirjallisen tehtävän ja käytännön työskentelyllä kohteessa.</p> <p>Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.</p>	

ARVIOINNIN PERUSTEET	HYVÄKSYTTY
Vastaanotto	osaa punnita, merkata ja kirjata ylös vastaanottamansa tekstiilit
Jälkikäsittely	osaa lajitella, pestä ja jälkikäsitellä erilaiset tekstiilit
Materiaalit	tuntee erilaiset tekstiilimateriaalit
Tahranpoisto	tuntee erilaiset tahrat ja osaa poistaa ne
Viimeistelytekniikat	tuntee pesulan viimeistelytekniikat
Pakkaus	tietää, miten puhtaat tekstiilit pakataan asiakkaille
Laskutus	tietää pesulan laskutusperiaatteet.

4. "PARASTA PÖYTÄÄN"	5 OSP
TAVOITTEET	
Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee ja järjestää juhlia eri vuodenaikoihin ja elämäntilanteisiin liittyen • valmistaa juhlan luonteeseen sopivia tarjottavia tuotteita ja laittaa ne esille • suunnittelee ja toteuttaa juhlatilan somistuksen ja kattauksen • tietää vuotuiset juhlapäivät ja niihin liittyvät juhlaruuat ja käytettävät raaka-aineet 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT, OPPIMISYMPÄRISTÖT JA OPETUSMENETELMÄT	
Keskeiset sisällöt: <ul style="list-style-type: none"> • Vuotuisten juhlapäivien ja elämäntilanteisiin liittyvien juhlien, niiden tarjottavien sekä työn suunnittelu • Ohjeiden mukainen toiminta • Raaka-aineiden valinta ja niiden käsittely • Juhlaruokien ja -leivonnaisten valmistaminen ja tarjolle laittaminen • Juhlatilan somistaminen juhlaan sopivalla tavalla • Ohjeiden mukainen toiminta • Huolehtii astiahuollosta ja puhtaanapidosta • Juhlaperinteisiin tutustuminen • Juhlien tapakulttuurien tuntemus • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Ongelmanratkaisutaito Opetusmenetelmät: Yksilö- pari- ja ryhmätyöskentely sekä käytännön työskentely	
EDELTVÄYYSOPINNOT 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. Oppimista arvioidaan oppimistehtävien, harjoitustöiden sekä opiskelijan itsearvioinnin perusteella.	
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.</p> <p>Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa.</p> <p>Osaamista arvioidaan ryhmätyön, kirjallisen tehtävän ja käytännön työskentelyllä.</p> <p>Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.</p>	

ARVIOINNIN PERUSTEET	HYVÄKSYTTY
Juhlien suunnittelu	suunnittelee ja järjestää juhlia eri vuodenaikoihin ja elämäntilanteisiin liittyen
Tarjottavien valmistaminen	valmistaa juhlan luonteeseen sopivia tarjottavia tuotteita ja laittaa ne esille
Juhlatila	suunnittelee ja toteuttaa juhlatilan somistuksen ja kattauksen
Vuotuiset juhlat	tietää vuotuiset juhlapäivät ja niihin liittyvät juhlaruuat ja käytettävät raaka-aineet.

4. ENSIAPU JA HAAVANHOITO	5 OSP
TAVOITTEET	
Opiskelija osaa <ul style="list-style-type: none"> • tehdä yhteistyötä vastuullisesti • toimia aseptisesti ja ennaltaehkäistä tartuntojen syntymistä sekä leviämistä • valita tarvittavat työvälineet, materiaalit ja tarvikkeet • ennaltaehkäistä ja tunnistaa haavan syntyyn vaikuttavia tekijöitä • hoitaa haavaa annettujen ohjeiden mukaisesti • kehittää toimintaansa saamansa palautteen perusteella ja arvioida omaa osaamistaan • EA1 vastaavat taidot 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT, OPPIMISYMPÄRISTÖT JA OPETUSMENETELMÄT	
Keskeiset sisällöt: <ul style="list-style-type: none"> • Ihon tehtävät • Erilaiset haavat • Haavan biologinen paraneminen ja siihen vaikuttavat tekijät • Haavanhoidon suunnittelu, toteuttaminen ja arvioiminen • Haavanpohjan hoitotyö • Aseptiikka • Oman työn arviointi • EA1 vastaavat taidot Opetusmenetelmät: Lähiopetus, itsenäinen opiskelu, ryhmätyöskentely, verkko-opinnot ja käytännöntyö	
EDELTVÄVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	
Ei edeltävyysoptoja.	
OPPIMISEN ARVIOINTI	
Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimista arvioidaan käytännön työskentelyn sekä opiskelijan itsearvioinnin perusteella.	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana merkitään HYVÄKSYTTY merkinnällä. Osaamista arvioidaan ryhmätyön, kirjallisen tehtävän ja käytännön työskentelyllä kohteessa. Opintojen suorittaminen hyväksytysti on edellytyksenä opintojen etenemiseen.	

ARVIOINNIN PERUSTEET	HYVÄKSYTTY
Yhteistyö	tehdä yhteistyötä vastuullisesti
Aseptiikka	toimia aseptisesti ja ennaltaehkäistä tartuntojen syntymistä sekä leviämistä
Työvälineet	valita tarvittavat työvälineet, materiaalit ja tarvikkeet
Haava	ennaltaehkäistä ja tunnistaa haavan syntyyn vaikuttavia tekijöitä
Haavan hoito	hoitaa haavaa annettujen ohjeiden mukaisesti
Kehitys	kehittää toimintaansa saamansa palautteen perusteella ja arvioida omaa osaamistaan
Ensiapu	EA1 vastaavat taidot

4. PASSIPOTTI	5 OSP
TAVOITTEET	
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> osaa käyttää sujuvasti tietokonetta, hallitsee valittujen työvälinohjelmien peruskäytön, tuntee tietotekniikan peruskäsitteet sekä tunnistaa tietotekniikan soveltamisalueita. hallitsee anniskelussa koskevat säännökset tunnistaa aggressiivisesti käyttäytyvän asiakkaan ja osaa toimia tilanteessa ammatillisesti hallitsee ensiavun antamisen perusteet kurssin sisällön mukaisissa aiheissa hallitsee Ikärajavalvottavien tuotteiden omavalvonnan 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA TOTEUTTAMISTAVAT	
<p>Passipotti sisältää seuraavat passit:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tietokoneen @-ajokortti Anniskelupassi Aggressiivisen asiakkaan kohtaaminen EA1 Ikärajapassi <p>Keskeiset sisällöt</p> <ul style="list-style-type: none"> Tietoyhteiskunnan kehittämiskeskuksen (TIEKE) @-kortti -tutkinto (tai täydennys Tietokoneen käyttäjän A-kortti -tutkintoon, jos osa tutkinnosta jo suoritettuna) Anniskelua koskevat säännökset Aggressiivisuuden eri muodot. Vuorovaikutuksen erityispiirteet väkivaltilanteissa sekä väkivaltilanteiden ehkäisy Auttamistoiminta onnettomuudessa tai sairauskohtauksessa, hätäensiavun perusteet, haavat, tavallisimmat sairauskohtaukset, palovammat ja sähkön aiheuttamat vammat, nivelvammat ja murtumat, myrkytykset Ikärajavalvottavien tuotteiden omavalvonta <p>Toteuttamistavat: Lähiopetus ja harjoitukset, verkko-opinnot ja testi</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. Osaamisen arviointi muodostuu sanallisesta ja kirjallisesta palautteesta, testien suorittamisesta hyväksytysti sekä opiskelijan itsearvioinnista.	

ARVIOINNIN KOHTEET	HYVÄKSYTTY
@-kortti (tai A-kortti)	Opiskelija läpäisee Tieken @-kortin (tai Tietokoneen käyttäjän A-kortin) näyttöko- keet.
Anniskelupassi	Anniskelupassi annetaan sille, joka osoittaa kokeessa hallitsevansa anniskelua koskevat säännökset. Oppilaitokset laativat koekysymykset Alkoholiasiat ravinto- lassa -ohjeen perusteella. Ohjeeseen on koottu anniskelua koskevat säännökset.
Aggressiivisen asiakkaan koh- taaminen	Osallistuminen lähiopetukseen ja harjoituksiin.
Ensiapukurssi EA 1@ (16h)	Osallistuminen lähiopetukseen ja harjoituksiin: EA1@ - todistus
Ikärajanpassi	Opiskelija läpäisee Ikärajanpassi -testin.

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

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