



## **Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto**

Kuntayhtymäjohtaja-rehtorin hyväksymä hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon tutkintokohtainen osa, joka sisältää arviointitoimikunnan hyväksymän suunnitelman ammatillisten tutkinnon osien arvioinnista sisältäen ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamissuunnitelmat.

Hyväksytty 5.8.2015

\_\_\_\_JARMO PALONIEMI\_\_\_\_\_  
Kuntayhtymäjohtaja-rehtori

Opetushallitus on päättänyt muuttaa hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon kokonaisen osaamisalan nimen ruokapalvelun osaamisalaksi. Määräys 65/011/2015

Muutettu opetussuunnitelma hyväksytty 12.4.2016

\_\_\_\_JARMO PALONIEMI\_\_\_\_\_  
Kuntayhtymäjohtaja-rehtori

## Sisällys

<b>1. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon opetussuunnitelman muodostuminen .....</b>	<b>3</b>
1.1 Tutkinnon muodostuminen pakollisista ja valinnaisista tutkinnon osista.....	4
1.2 Opintojen eteneminen ja ajoitus.....	6
<b>2. Ammatilliset tutkinnon osat, toteutus- ja arviointisuunnitelmat .....</b>	<b>10</b>
2.1 Pakollinen tutkinnon osa, 30 osp.....	10
2.1.1 Majoitus ja ravitsemispalveluissa toimiminen, 30 osp .....	10
2.2 Asiakaspalvelun osaamisala, tarjoilija, pakolliset tutkinnon osat .....	12
2.2.1 Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp .....	12
2.2.2 Annosruokien ja juomien tarjoilu, 35 osp .....	14
2.4 Ruokapalvelun osaamisala, kokki, pakolliset tutkinnon osat .....	16
2.4.1 Lounasruokien valmistus, 40 osp.....	16
2.4.2 Annosruokien valmistus, 20 osp .....	18
2.5 Valinnaiset tutkinnon osat, .....	20
2.5.1 À la carte – ruoanvalmistus, 20 osp.....	20
2.5.2 À la carte – tarjoilu, 20 osp .....	22
2.5.3 Juomien myynti ja tarjoilu, 20 osp .....	24
2.5.4 Kahvilapalvelut, 15 osp (tutkinnon osa, joka tarjotaan lähialoille) .....	25
2.5.7 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 15 osp.....	27
2.5.8 Pikaruokapalvelut, 15 osp.....	29
2.5.9 Suurkeittiön ruokatuotanto, 20 osp .....	30
2.5.10 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 20 osp (tutkinnon osa, joka tarjotaan lähialoille) .....	32
2.5.11 Tilaus- ja juhlatarjoilu, 20 osp .....	34
2.5.13 Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp, suunnitelma tehdään OSAOtasolla.....	35
2.5.16 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp, suunnitelma tehdään OSAOtasolla.....	36
2.5.17 Yrityksessä toimiminen, 15 osp suunnitelma tehdään OSAOtasolla.....	36
2.5.18 Huippuosaaajana toimiminen, 15 osp suunnitelma tehdään OSAOtasolla.....	36
2.5.19 Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvia tutkinnon osia 15 osp.....	36
2.5.20 Tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista, 0-15 osp.....	36
<b>3. Yhteiset tutkinnon osat, 35 osp .....</b>	<b>36</b>
<b>4. Vapaasti valittavat tutkinnon osat, 10 osp.....</b>	<b>37</b>
<b>5. Arviointi.....</b>	<b>38</b>

# 1. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon opetus-suunnitelman muodostuminen

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon opetussuunnitelma muodostuu neljästä osasta:

**Tutkinnon perusteet**, jossa on määrätään tutkintonimikkeet, tutkinnon muodostuminen, tutkintoon sisältyvät tutkinnon osat sekä tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset tai osaamistavoitteet ja osaamisen arviointi.

**Oulun seudun ammattiopiston (OSAO) opetussuunnitelman yhteinen osa**, jossa määritellään Oulun seudun ammattiopiston kaikille perustutkinnoille yhteiset periaatteet ja menettelytavat sekä kuvataan Oulun seudun koulutuskuntayhtymän keskeiset arvot. Yhteisessä osassa määritellään myös koulutuksen toteuttaminen yhteistyössä muiden koulutuksen järjestäjien ja työelämän kanssa.

**Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa** (tämä asiakirja), jossa määrätään tutkinnon muodostuminen pakollisista ja valinnaisista tutkinnon osista ja yhteisistä tutkinnon osista. Lisäksi määrätään oppimisympäristöt ja opetusmenetelmät, joiden avulla opiskelija voi saavuttaa tutkinnon ammattitaitovaatimukset ja tavoitteet sekä suunnitelman tutkinnon osien arvioinnista ja arviointimenetelmistä, vapaasti valittavien tutkinnon osien tarjonta sekä tutkinnon osat, niiden ammattitaitovaatimukset ja arvioinnin kohteet siltä osin kuin niitä ei ole tutkinnon perusteissa määritelty. Tutkintokohtaisessa osassa kuvataan koulutuksen järjestäjän tarjoamat opinnot muista tutkinnoista sekä opiskelijan mahdollisuudet työelämälähtöiseen osaamisperusteiseen opiskeluun. Siinä päätetään ammatillisten toteutus- ja arviointisuunnitelmat, jotka sisältävät ammattiosaamisen näytöt ja muun osaamisen arvioinnin.

**Yhteiset tutkinnon osat**, jossa on esitetty kaikille tutkinnoille yhteiset tutkinnon osat ja niiden tavoitteet, arviointikriteerit sekä toteutus- ja arviointisuunnitelmat.

## 1.1 Tutkinnon muodostuminen pakollisista ja valinnaisista tutkinnon osista

Oulun seudun ammattiopistossa Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon, 180 osp, ruokapalvelun ja asiakaspalvelun osaamisaloilla tarjotaan seuraavat tutkinnon osat:

Tutkinnon osiin sisältyy osaamisen hankkimista työssäoppimisen kautta 40 osp, yrittäjyyttä vähintään 8 osp ja opinto-ohjausta.

<b>Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinto, 180 osp</b>			
	<b>2.2 Asiakaspalvelun osaamisala, tarjoilija</b>	<b>2.4 Ruokapalvelun osaamisala, kokki</b>	
<b>Ammatilliset tutkinnon osat</b>			
Pakolliset 60 osp	2.1.1 Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen, 30 osp		
	2.2.1 Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp	2.4.1 Lounasruokien valmistus, 40 osp	
	2.2.2 Annosruokien ja juomien tarjoilu, 35 osp	2.4.2 Annosruokien valmistus, 20 osp	
Valinnaiset, valittava 45 osp	2.5.1 À la carte- ruoanvalmistus, 20 osp		
	2.5.2 À la carte- tarjoilu, 20 osp		
	2.5.3 Juomien myynti ja tarjoilu, 20 osp		
	2.5.4 Kahvilapalvelut, 15 osp		
	2.5.5 Kokouspalvelut, 15 osp		
	2.5.7 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 15 osp		
	2.5.8 Pikaruokapalvelut, 15 osp		
	2.5.9 Suurkeittiön ruokatuotanto, 20 osp		
	2.5.10 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 20 osp		
	2.5.11 Tilaus- ja juhlatarjoilu, 20 osp		
	2.5.13 Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp		
	2.5.14 Tutkinnon osat ammatillisista perustutkinnoista, 15 osp		
	2.5.15 Tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta, 15 osp		
	2.5.16 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp		
2.5.17 Yrityksessä toimiminen, 15 osp			
2.5.18 Huippuosaajana toimiminen, 15 osp			
2.5.19 Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvia tutkinnon osia			
2.5.20 Tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista, 0-15 osp			
Yhteiset tutkinnon osat, 35 osp		Pakolliset	Valinnaiset
	<b>3.1 Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp</b>	<b>8 osp</b>	<b>3 osp</b>
	3.1.1 Äidinkieli	5	0 – 3
	3.1.2 Toinen kotimainen kieli	1	0 – 3
	3.1.3 Vieraat kielet	2	0 – 3
	<b>3.2 Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 9 osp</b>	<b>6 osp</b>	<b>3 osp</b>
	3.2.1 Matematiikka	3	0 – 3
	3.2.2 Fysiikka ja kemia	2	0 – 3
	3.2.3 Tieto- ja viestintätekniikka ja sen hyödyntäminen	1	0 – 3
	<b>3.3 Yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittava osaaminen, 8 osp</b>	<b>5 osp</b>	<b>3 osp</b>
	3.3.1 Yhteiskuntataidot	1	0 – 3
	3.3.2 Työelämätaidot	1	0 – 3
	3.3.3 Yrittäjyys ja yritystoiminta	1	0 – 3
3.3.4 Työkyvyn ylläpitäminen, liikunta ja terveystieto	2	0 – 3	
<b>3.4 Sosiaalinen ja kulttuurinen osaaminen, 7 osp</b>		<b>7 osp</b>	
3.4.1 Kulttuurien tuntemus		0 – 3	
3.4.2 Taide ja kulttuuri		0 – 3	

	3.4.3 Etiikka		0 – 3
	3.4.4 Psykologia		0 – 3
	3.4.5 Ympäristöosaaminen		0 – 3
	3.4.6 Jokin kohdista 3.1.1-3.3.4		0 – 3
		<b>19 osp</b>	<b>16 osp</b>
<b>4. Vapaasti valittavat tutkinnon osat, 10 osp</b>			
4.1 Ammatillisia tutkinnon osia 4.2 Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvia tutkinnon osia 4.3 Yhteisten tutkinnon osien osa-alueita tai lukio-opintoja 4.4 Jatko-opintovalmiuksia tai ammatillista kehittymistä tukevia opintoja 4.5 Työkokemuksen kautta hankittuun osaamiseen perustuvia yksilöllisiä tutkinnon osia			

## 1.2 Opintojen eteneminen ja ajoitus

MODULOINTIPOHJAA		HOTRACA KOKKI									
1. vuosi	EPA	osp	EPA	osp	MAJPA	osp	EPA	osp	TOPP	osp	
	MAJPA	12		8	MAJPA	10		8	MAJPA TOPP/N	8	
	ravitsemispal			0				0			
			a-val 1	3	a-val 1	4	a-val 1	4	a-val 1/topp/N	4	osp yht.
			kahvila/pik/ palvelu-jakelu	0				0			
				0				0			
	yhteensä	12		11		14		12		12	61
2. vuosi	EPA	osp		osp	EPA	osp		osp	TOPP	osp	
		10				9					
			lounas	15			lounas	12	lounas/topp/N	13	osp yht.
							annos	3			
	yhteensä	10		15		9		15		13	62
3. vuosi	EPA	osp		osp	TOPP	osp		osp	TOPP	osp	
	À la carte		annos	9	annosTOPP/N	8	À la carte	14	a-val3/TOPP/N	6	osp yht.
	juhla						juhla				
	suurkeittiö						suurkeittiö				
	a-val 2	10	a-val 2	4	a-val 2 TOPP/N	6	a-val 3				
	juomat						juomat				
	yhteensä	10		13		14		14		6	57
MODULOINTIPOHJAA		HOTRACA TARJOILIIJA									
1. vuosi	EPA	osp	EPA	osp	MAJPA	osp	EPA	osp	topp	osp	
	MAJPA	12		8	MAJPA	10		8	MAJPA TOPP/N	8	
				0				0			
			a-val 1	3	a-val 1	4	a-val 1	4	a-val 1/topp/N	4	osp yht.
			kahvila/pik/ palvelu-jakelu	0				0			
				0				0			
	yhteensä	12		11		14		12		12	61
2. vuosi	EPA	osp	Aspa ja my	osp	EPA	osp	Aspa ja my	osp	topp	osp	
		10	a-val 2	10		9	a-val 2	10	Aspa ja my(N	5	
				5				5	a-val 2/N	10	osp yht.
	yhteensä	10		15		9		15		15	64
3. vuosi	EPA	osp	Annos	osp	Annos	osp	Annos	osp	topp/N	osp	
			a-val 3	8	Annos	10	Annos	10	Annos /N	7	
				4					a-val 3/ N	6	osp yht.
	a-val 3	10									
	yhteensä	10		12		10		10		13	55

Hotraca opintojen eteneminen ja ajoitus							Ammattilukiolaisen lukiojako
Toteutusvaihtoehto B, ruokapalvelun osaamisala							
1. vuosi	yht	osp	osp	osp	osp	osp	
Majpa	22	12	4 pe	4	4 pe	2	
Lounas	24			9	4 pe	11	
Ytopak	8		4		4		
Ytoval	8		4		4		
		12	12	13	12	13	62
2. vuosi		osp	osp	osp	osp	osp	
Majpa	8	8 topp					
Lounas	16	4 koulu	12 topp				
Annos	0						
Aval1	15			4 koulu pe	5 koulu 11 6top		osp yht.
ytopak	11			4		7	
ytoval	8			4		4	
		12	12	12	11	11	58
3. vuosi		osp	osp	osp	osp	osp	
Aval 2	20	14 koulu		6 topp			
Aval3	20				14 koulu	6 topp	
Annos	20		12 koulu	8 topp			
	0						osp yht.
	0						
		14	12	14	14	6	60

## 1.3 Opintojen järjestäminen

### Tutkinnon suorittaminen osina ja tutkinnon täydentäminen

Koko tutkinnon suorittaminen on tutkintoon johtavassa koulutuksessa ensisijainen tavoite. Tutkinnon suorittamisesta osina ja opintojen tarjonta ja valinta OSAO:n yksiköiden ja muiden koulutuksen järjestäjien sekä työelämän kanssa on kerrottu opetussuunnitelman yhteisessä osassa.

### Mahdollisuus suorittaa useampi kuin yksi tutkinto

Ammattiopistossa opiskeleva voi sisällyttää tutkintoonsa lukio-opintoja (Ammattilukio). Oulun seudun ammattiopiston yksiköt tarjoavat lukio-opintoja, joilla voidaan täydentää perustutkintoa ja / tai suorittaa ylioppilastutkinnon yhdessä ammatillisen tutkinnon (= kaksoistutkinto) kanssa taikka suorittaa kolmoistutkinnon (= ammatillinen perustutkinto, ylioppilastutkinto ja lukion oppimäärä).

### Tutkinnon osan osaamisjaksosuunnitelma

Pedagogisen toiminnan lähtökohtana on opiskelijan osaamisen hankkiminen ja osaamisen laadunvarmistus.

Jokaisesta tutkinnon osasta laaditaan osaamisjaksosuunnitelma, jossa määritetään mm. keskeiset sisällöt, toteutustavat/opiskelu- ja ohjausmenetelmät, oppimateriaali ja arviointi. Oppimisen ja opetuksen suunnittelussa tulee ottaa opettamisen ja arvioinnin lähtökohdaksi ja päämääräksi oppijan osaaminen ja sen saavuttamisen tukeminen.

Oppimisen ja opetuksen suunnittelussa otetaan huomioon opiskelijoilla oleva osaaminen. Yksittäisen opiskelijan henkilökohtainen opiskelupolku kuvataan hänen HOPS:aan.

### Joustavat opintopolut

Joustavuus toteutuu oppimisjaksojen ja yksilöllisten valintojen kautta. Jokaiselle opiskelijalle laaditaan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma. Joustavat opintopolut mahdollistavat:

- lukio-opintoja
- näyttöperusteisen opiskelun
- tehdä valintoja lähialojen tutkinnonosista
- opiskelun työssäoppien

### Työelämäläheisyys

Työelämäläheisyys toteutuu oppimisjaksojen ja yksilöllisten opintopolkujen kautta.

- työssäoppien
- ammattiosaamisen näytöt työpaikoilla
- yritysvierailut työpaikoille
- työelämän osaajien vierailut- /luennot oppilaitoksessa
- yhteiset tapahtumat ja projektit työelämän kanssa
- koulutusyhteistyö työelämän kanssa
- työelämä mukana koulutuksen kehittämisessä
- opettajien työelämäjaksot



## **Työssäoppiminen ja ammattiosaamisen näytöt**

Kaikkiin tutkintoihin sisältyy osaamisen hankkimista työssäoppimisen kautta vähintään 30 osp. Ammattiosaamisen näytöt järjestetään ensisijaisesti työpaikoilla työssäoppimisen yhteydessä tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelman mukaisesti. Työssäoppimisen voi suorittaa myös ulkomailla.

Työssäoppiminen on osa ammatillista koulutusta. Se on koulutuksen järjestämismuoto, jossa osa tutkinnon tavoitteista opitaan työpaikalla työtä tehdessä. Työssäoppiminen on aidossa työympäristössä tapahtuvaa tavoitteellista, ohjattua ja arvioitua opiskelua. Työssäoppimisjaksojen tulee olla ammatinhallinnan kannalta riittävän pitkiä ja monipuolisia. Vain poikkeustapauksessa opiskelija voi suorittaa työssäoppimisen oppilaitoksen harjoitusyrityksessä tai vastaavien järjestelyin.

## **Opinto-ohjaus**

Opiskelijalla on oikeus saada opinto-ohjausta. Oulun seudun ammattiopiston perustutkintoihin sisältyy luokka- ja ryhmämuotoista opinto-ohjausta. Opinto-ohjausta annetaan jokaiselle opiskelijalle opinto-ohjauksen opintojaksot – suunnitelman mukaisesti sekä sen lisäksi tarpeellinen määrä ohjausta henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaisesti.

## **Erityisopetus**

Oulun seudun ammattiopistossa järjestetään opetus erityisopetuksena silloin, kun opiskelija tarvitsee erityistä tukea opiskeluunsa. Ammatillisen peruskoulutuksen tavoitteena on taata kaikille opiskelijoille sopiva, esteetön ja helposti saavutettava oppimisympäristö.

Opetussuunnitelman yhteisessä osassa kuvataan erityisopetuksen järjestämisen periaatteet, ja erityisopetuksen järjestämistä koskevassa suunnitelmassa kuvataan toiminnan järjestäminen käytännössä. Suunnitelmaa täydennetään yksikkökohtaisilla erityisopetuksen toteutussuunnitelmilla. (opetussuunnitelman yhteinen osa ja liite).

## 2. Ammatilliset tutkinnon osat, toteutus- ja arviointisuunnitelmat

Mikäli arviointikriteereistä puuttuu kriteeri T1 tasolta tai T1 ja H2 tasoilta, niin kyseistä arvioinnin kohdetta ei silloin arvioida, mutta jos arviointikriteeri puuttuu tasolta H2 tai K3 arviointi tehdään alemman tason kriteerin mukaan.

### 2.1 Pakollinen tutkinnon osa, 30 osp

#### 2.1.1 Majoitus ja ravitsemispalveluissa toimiminen, 30 osp

##### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.1.1 Majoitus ja ravitsemispalveluissa toimiminen	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon perusteissa sivulla 5 – 8.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen, 30 osp, johon sisältyy opinto-ohjausta.	<p>Perustiedot ja taidot opiskellaan oppilaitoksen luokka-, keittiö- ja asiakaspalvelutiloissa ja/tai työssäoppimispaikalla ohjatusti sekä itsenäisesti opiskellen.</p> <p>Lisäksi perustietoja ja -taitoja voidaan opiskella esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- yksilö-, pari- ja/tai ryhmä-</li><li>- työnä</li><li>- verkko-opintoina tai alan</li><li>- verkkomateriaalia hyödyntäen</li><li>- oppimistehtävinä ja – peleinä</li><li>- opintokäynteinä ja vierailu-</li></ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen:</b> Osaamista tunnistetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p><b>Oppimisen arviointi:</b> Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 1. – 2. luvuotena tai yksilöllisen opiskelusuunnitelman mukaan.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö tehdään pääsääntöisesti työssäoppimisjak-</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- käynteinä alan yrityksiin</li> </ul> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla oppilaitoksen, henkilöstöravintoloiden, liikenneasemien, cateringalan yritysten ja kahviloiden toimintaympäristöissä keittiötyössä ja asiakaspalvelutehtävissä ja /tai kunnostamalla majoitusliikkeen huoneita, pukeutumis-, turvallisuus- ja hygieniaohjeita sekä omavalvontasuunnitelmaa noudattaen</li> <li>- noudattamalla sovittuja työaikoja ja toimintaohjeita</li> <li>- valmistamalla aamiais- ja lounasruokia toimintaympäristön perusreseptiikkaa käyttäen, huomioiden gluteenittomat, laktoositomat ja maidottomat ruokavaliot</li> <li>- hyödyntämällä perusraaka-aineiden tuotetuntemusta sekä huolehtimalla valmistettavien/myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä</li> <li>- rekisteröimällä myyntiä ja käsittelemällä yleisimpiä maksuvälineitä kuten esim. käteistä rahaa, pankki- ja luottokortteja</li> <li>- toimimalla astiahuollossa</li> <li>- sekä huolehtimalla työvälineiden, koneiden ja laitteiden puhdistuksesta ja toimivuudesta</li> <li>- toimimalla yrittäjähenkisesti taloudellisuus huomioiden</li> <li>- toimimalla asiakaslähtöisesti asiakkaiden toiveet huomioiden, hyviä käytös- ja toimintatapoja sekä vaitiolovelvollisuutta noudattaen</li> <li>- huolehtimalla jätehuollon toimivuudesta sekä toimimalla luontoa ja ympäristöä säästäen</li> <li>- arvioimalla omaa toimintaa sekä ylläpitämällä toiminta- ja työkykyä työssään</li> </ul>	<p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa.</p> <p><b>Osaamisen arviointi:</b></p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p><b>Muu arviointi:</b></p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja /opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>solla ja/tai oppilaitoksessa työelämää vastaavissa tilanteissa.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opetussuunnitelma.</p>
<b>Etenemisen ehdot</b>	<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>		
	<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>		

## 2.2 Asiakaspalvelun osaamisala, tarjoilija, pakolliset tutkinnon osat

### 2.2.1 Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp

#### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.2.1 Asiakaspalvelu ja myynti	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon perusteissa sivulla 9 -13.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp, johon sisältyy opinto-ohjausta.	<p>Perustiedot ja taidot opiskellaan oppilaitoksen luokka-, keittiö- ja asiakaspalvelutiloissa ja/tai työssäoppimispaikalla ohjatusti sekä itsenäisesti opiskellen.</p> <p>Lisäksi perustietoja ja -taitoja voidaan opiskella esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- yksilö-, pari- ja/tai ryhmä-</li> <li>- työnä</li> <li>- verkko-opintoina tai alan</li> <li>- verkkomateriaalia hyödyntäen</li> <li>- oppimistehtävinä ja – peleinä</li> <li>- opintokäynteinä ja vierailu-</li> <li>- käynteinä alan yrityksiin</li> </ul> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla oppilaitoksen ja/tai majoitus-, ravitsemis- tai cateringalan toimintaympäristöissä liikeidean mukaisissa asiakaspalvelutehtävissä kielitaitoa hyödyntäen</li> <li>- toimimalla asiakaslähtöisesti asiakkaiden toiveet huomioiden, työehtosopimusta, hyviä käytös- ja toimintatapoja sekä turvallisuusmääräyksiä ja vaitiolovelvollisuutta noudattaen</li> <li>- suosittelemalla asiakkaille sopivia tuotteita sekä</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen:</b> Osaamista tunnistetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p><b>Oppimisen arviointi:</b> Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa.</p> <p><b>Osaamisen arviointi:</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa,</p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 1. - 2. lukuvuotena tai yksilöllisen opiskelusuunnitelman mukaan.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö tehdään pääsääntöisesti työssäoppimisjaksolla ja/tai oppilaitoksessa työelämää vastaavissa tilanteissa.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opetussuunnitelma.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kertomalla myytävien tuotteiden ravitsemuksesta ja terveellisyydestä sekä tarjolla olevien ruoka- ja juomatuotteiden soveltuvuudesta erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille</li> <li>- hoitamalla ruokatarjoilua noutopöydästä tai linjastosta sekä kunnostamalla, täydentämällä ja puhdistamalla asiakaspalvelu- ja työtiloja työtehtäviin liittyvää omavalvontasuunnitelmaa noudattaen</li> <li>- toimimalla työryhmän jäsenenä vastuullisesti, huomioimalla muut ja seuraavan työvuoron työtehtävät</li> <li>- toimimalla tarvittaessa majoitusliikkeen vastaanoton toiminnoissa</li> <li>- toimimalla anniskelutehtävissä alkoholilainsäädäntöä noudattaen</li> <li>- rekisteröimällä myyntiä ja laskuttamalla asiakkaita yrityksessä hyväksytyjä maksuvälineitä ja maksutapoja käyttäen</li> <li>- toimimalla yrittäjähenkisesti ja taloudellisesti sekä tietämällä hinnoittelun periaatteet</li> <li>- huolehtimalla jätehuollon toimivuudesta sekä toimimalla luontoa ja ympäristöä säästäen</li> <li>- arvioimalla omaa toimintaansa sekä ottamalla vastaan ja käsittelemällä asiakaspalautetta työyhteisön toimintatapojen mukaan</li> </ul>	<p>sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

## 2.2.2 Annosruokien ja juomien tarjoilu, 35 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.2.2 Annosruokien ja juomien tarjoilu	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon perusteissa sivulla 13-18.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
2.2.2 Annosruokien ja juomien tarjoilu, 35 osp, johon sisältyy opinto-ohjausta.	<p>Perustiedot ja taidot opiskellaan oppilaitoksen luokka-, keittiö- ja asiakaspalveluiloissa ja/tai työssäoppimispaikalla ohjatusti sekä itsenäisesti opiskellen.</p> <p>Lisäksi perustietoja ja -taitoja voidaan opiskella esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- yksilö-, pari- ja/tai ryhmätyönä</li> <li>- verkko-opintoina tai alan</li> <li>- verkkomateriaalia hyödyntäen</li> <li>- oppimistehtävinä ja -peleinä</li> <li>- opintokäynteinä ja vierailukäynteinä alan yrityksiin</li> </ul> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla oppilaitoksessa ja/tai ruokaravintoloissa, henkilöstöravintoloissa tai suurkeittiöiden edustustarjoilussa liikeidean mukaisissa asiakaspalvelutehtävissä esitellen, myyden ja tarjoillen annosruokia ja juomia ruoka- ja tapakulttuuria noudattaen</li> <li>- toimimalla tasavertaisesti ja hienotunteisesti ottaen huomioon mm. kulttuurierot sekä huolehtien asiakaskohtaisten tarpeiden ja rajoitteiden toteuttamisesta</li> <li>- hyödyntämällä alakohtaista kielitaitoa</li> <li>- toimimalla yhteistyössä ja tarvittaessa muita auttaen, aktiivisena ja positiivisena työryhmän jäsenenä asiakaslähtöisesti erilaiset asiakkaiden toiveet ja vaihtelevat työtilanteet huomioiden</li> <li>- suunnitteleamalla ja aikatauluttamalla työvuoron työtehtävät sekä huolehtimalla vuoronvaihtoon liittyvistä tehtävistä</li> <li>- toimimalla hyvien käytös- ja toimintatapojen mukaisesti, turvallisuusmääräyksiä ja vaitiolovelvollisuutta noudattaen</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnistaminen:</b> Osaamista tunnistetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p><b>Oppimisen arviointi:</b> Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa.</p> <p><b>Osaamisen arviointi:</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2.-3. luvun kuvuotena tai yksilöllisessä opiskelusuunnitelman mukaan.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö tehdään pääsääntöisesti työssäoppimisjaksolla ja/tai oppilaitoksessa työelämää vastaavissa tilanteissa.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opetussuunnitelma.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kunnostamalla ja kattamalla asiakas- ja työtiloja tilausmääräysten mukaan sekä toimimalla siististi, hygieenisesti, huolellisesti ja järjestystä ylläpitäen</li> <li>- suosittelemalla ja esittelemällä asiakkaille ruoka-annoksia ja ateriakokonaisuuksia sekä ruokailutilanteeseen sopivia juomia gastronomisia perusteita, ja alkoholisäädännön määräyksien noudattaen</li> <li>- yhdistelemällä tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille sopivia vaihtoehtoja ateriakokonaisuuksiksi</li> <li>- palvelemalla asiakkaita ruokien ja juomien tarjoiluun sopivilla ja asianmukaisilla tarjoilutavoilla ja – välineillä sekä rekisteröimällä myyntiä ja laskuttamalla ja tekemällä tilitykset</li> <li>- kiittämällä asiakasta ja toivottamalla tervetulleeksi uudelleen</li> <li>- arvioimalla omaa toimintaa sekä tarvittaessa muuttamaan työ- ja toimintatapoja saamansa palautteen mukaan</li> <li>- perehtymällä toiminta-ohjeisiin hätäensiapu-, vaara- ja riskitilanteissa</li> <li>- toimimalla turvallisesti ja ergonomisesti</li> <li>- toimimalla yrittäjähenkisesti taloudellisuus ja kannattavuus huomioiden</li> <li>- ylläpitämällä toiminta- ja työkykyä työssään</li> <li>- huolehtimalla jätehuollon toimivuudesta sekä toimimalla luontoa ja ympäristöä säästäen</li> </ul>	<p><b>Muu arviointi:</b> Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määrittämisen perusteet:</b>	
		<p>Tutkinnon osan arvostuu muodostuu näytön arvostanasta.</p> <p>Arvostanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

## 2.4 Ruokapalvelun osaamisala, kokki, pakolliset tutkinnon osat

### 2.4.1 Lounasruokien valmistus, 40 osp

#### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.4.1 Lounasruokien valmistus	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon perusteissa sivulla 28-33.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Lounasruokien valmistus, 40 osp, johon sisältyy opinto-ohjausta.	<p>Perustiedot ja taidot opiskellaan oppilaitoksen luokka-, keittiö- ja asiakaspalvelutiloissa ja/tai työssäoppimispaikalla ohjatusti sekä itsenäisesti opiskellen.</p> <p>Lisäksi perustietoja ja -taitoja voidaan opiskella esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- yksilö-, pari- ja/tai ryhmätyönä</li> <li>- verkko-opintoina tai alan verkkomateriaalia hyödyntäen</li> <li>- oppimistehtävinä ja –peleinä</li> <li>- opintokäynteinä ja vierailukäynteinä alan yrityksiin</li> </ul> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla oppilaitoksen, ruokaravintoloiden tai suurkeittiöiden ruoanvalmistus ja asiakaspalvelutehtävissä</li> <li>- palvelemalla asiakkaita ja toimimalla liikeidean mukaisesti ja asiakaslähtöisesti asiakkaiden toiveet huomioiden, työehtosopimusta, hyviä käytös- ja toimintatapoja sekä turvallisuusmääräyksiä ja vaitiolovelvollisuutta noudattaen</li> <li>- perehtymällä ruokalajeihin sekä raaka-aineisiin siten, että osaa asiakaslähtöisesti kertoa ruoka-lajeista ja niihin käytetyistä raaka-aineista ja niiden alkuperästä</li> <li>- osallistumalla tarvittaessa ruokalistan suunnitteluun sekä muuntamalla ruokaohjeita annoskoot ja asiakasryhmäkohtaiset tarpeet huomioiden</li> <li>- toimimalla työryhmän jäsenenä sekä</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen:</b> Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p><b>Oppimisen arviointi:</b> Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa.</p> <p><b>Osaamisen arviointi:</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p><b>Muu arviointi:</b></p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 1. - 2. lukuvuotena tai yksilöllisen opiskelusuunnitelman mukaan.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö tehdään pääsääntöisesti työssäoppimisjaksoilla ja/tai oppilaitoksessa työelämää vastaavissa tilanteissa.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opetussuunnitelma.</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- suunnitteleamalla ja aikatauluttamalla työtehtävänsä tilausmääräysten ja arviointujen asiakasmäärien perusteella</li> <li>- tulkitsemalla elintarvikkeiden tuoteselosteita ja valmistamalla ruokaohjeiden mukaan maukasta, terveellistä ja ravitsevaa sekä erityisruokavalioiden mukaista lounasruokaa</li> <li>- perehtymällä varastoinnin toimenpiteisiin sekä käsittelemällä ja valitsemalla tarkoituksenmukaisesti hävikkiä välttäen eri jalostusasteella olevia raaka-aineita niiden tuoreutta ja laatua arvioiden</li> <li>- valmistamalla lounasruokia ja leivonnaisia laatuvaatimukset (ulkonäkö, maku, rakenne) huomioiden käyttäen tarkoituksenmukaisia laitteita sekä hyödyntämällä perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa</li> <li>- kokoamalla ravitsemussuosituksen mukaisia malli-annoksia sekä laittamalla ruokalajit esille huolehtien niiden riittävydestä ja säilytys- ja tarjoilulämpötiloista</li> <li>- kunnostamalla ja puhdistamalla työ- ja asiakaspalvelutiloja sekä huolehtimalla tuotteiden riittävydestä</li> <li>- arvioimalla omaa toimintaa sekä tarvittaessa muuttamaan työ- ja toimintatapoja saamansa palautteen perusteella</li> <li>- toimimalla yrittäjähenkisesti taloudellisuus ja kannattavuus huomioiden</li> <li>- huolehtimalla jätehuollon toimivuudesta sekä toimimalla luontoa ja ympäristöä säästäen</li> </ul>	<p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määrätymisen perusteet:</b>	
		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta.	
		Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.	

## 2.4.2 Annosruokien valmistus, 20 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.4.2 Annosruokien valmistus	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon perusteissa sivulla 33 - 37.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Annosruokien valmistus, 20 osp, johon sisältyy opinto-ohjausta.	<p>Perustiedot ja taidot opiskellaan oppilaitoksen luokka-, keittiö- ja asiakaspalvelutiloissa ja/tai työssäoppimispaikalla ohjatusti sekä itsenäisesti opiskellen.</p> <p>Lisäksi perustietoja ja -taitoja voidaan opiskella esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- yksilö-, pari- ja/tai ryhmätyönä</li> <li>- verkko-opintoina tai alan verkkomateriaalia hyödyntäen</li> <li>- oppimistehtävinä ja -peleinä</li> <li>- opintokäynteinä ja vierailu</li> <li>- käynteinä alan yrityksiin</li> </ul> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä oppilaitoksessa, ruokaravintoloissa, henkilöstöravintoloissa tai suurkeittiöiden edustusruoanvalmistuksessa</li> <li>- toimimalla aktiivisena, positiivisena yhteistyökykyisenä ja toisia auttavana työryhmän jäsenenä</li> <li>- toimimalla asiakaslähtöisesti erilaiset asiakkaiden toiveet huomioiden, hyviä käytös- ja toimintatapoja, turvallisuusmääräyksiä sekä vaitiolovelvollisuutta noudattaen</li> <li>- suunnittelemalla, ajoittamalla ja jaksottamalla työtehtävät muuntaen ruokaohjeita ja ottamalla huomioon asiakkaiden erityistarpeet esim. erityisruokavaliot</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen:</b> Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p><b>Oppimisen arviointi:</b> Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa.</p> <p><b>Osaamisen arviointi:</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p><b>Muu arviointi:</b></p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2.-3. lukuvuotena tai yksilöllisen opiskelusuunnitelman mukaan.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö tehdään pääsääntöisesti työssäoppimisjaksolla ja/tai oppilaitoksessa työelämää vastaavissa tilanteissa.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opetussuunnitelma.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistamalla eri menetelmillä sekä tarkoituksenmukaisilla koneilla, laitteilla ja välineillä erilaisille asiakasryhmille maukkaita, ravitsemussuosituksen mukaisia ja tasalaatuisia annos- ja tilausruokia ja leivonnaisia annoskortin tai ohjeen mukaan sekä huomioimalla esivalmistustehtävät seuraavaa päivää varten</li> <li>- kokoamalla annoksia gastronomian peruseriaatteiden mukaan ottamalla huomioon tuotteiden maku, väri, rakenne, annoskoko, asettelu ja sovitut tarjoilutapa</li> <li>- toimimalla tasavertaisesti ja hienotunteisesti asiakaspalvelutehtävissä ottaen huomioon mm. kulttuurierot sekä huolehtien asiakaskohtaisten tarpeiden ja rajoitteiden toteuttamisesta</li> <li>- kunnostamalla ja puhdistamalla koneita ja laitteita sekä työ- ja asiakaspalvelutiloja omavalvontasuunnitelman mukaisesti</li> <li>- arvioimalla omaa toimintaa sekä tarvittaessa muuttamaan työ- ja toimintatapoja saamansa palautteen mukaan</li> <li>- perehtymällä toiminta-ohjeisiin hätäensiaputilanteissa ja poikkeustilanteissa</li> <li>- toimimalla yrittäjähenkisesti taloudellisuus ja kannattavuus huomioiden sekä ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään</li> <li>- huolehtimalla jätehuollon toimivuudesta sekä toimimalla luontoa ja ympäristöä säästäen</li> </ul>	<p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

## 2.5 Valinnaiset tutkinnon osat,

Valittava vähintään 45 osp tutkinnon osista 2.5.1 – 2.5.20

### 2.5.1 À la carte – ruoanvalmistus, 20 osp

#### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.5.1 À la carte – ruoanvalmistus	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon perusteissa sivulla 37- 41.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
À la carte-ruoanvalmistus, 20 osp, johon sisältyy opinto-ohjausta.	<p>Perustiedot ja taidot opiskellaan oppilaitoksen luokka-, keittiö- ja asiakaspalvelutiloissa ja/tai työssäoppimispaikalla ohjatusti sekä itsenäisesti opiskellen.</p> <p>Lisäksi perustietoja ja -taitoja voidaan opiskella esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- yksilö-, pari- ja/tai ryhmätyönä</li> <li>- oppimistehtävinä</li> <li>- käytännön harjoitteina</li> <li>- projekteina</li> <li>- opintokäynteinä ja vierailuina alan yrityksissä</li> <li>- oppilaitoksen sisäisissä ja/tai ulkopuolisissa alan asiantuntijakoulutuksissa</li> </ul> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla oppilaitoksen ja/tai ruokaravintoloiden liikeidean mukaisissa ruoanvalmistuksen työtehtävissä aktiivisesti ja myönteisesti työryhmän jäsenenä</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen:</b> Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p><b>Oppimisen arviointi:</b> Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa.</p> <p><b>Osaamisen arviointi:</b></p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2. ja/tai 3.lukuvuotena tai yksilöllisen opiskelusuunnitelman mukaan.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö tehdään pääsääntöisesti työssäoppimisjaksolla ja/tai oppilaitoksessa työelämää vastavissa tilanteissa.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla asiakaslähtöisesti asiakkaiden toiveet huomioiden, työehtosopimusta, hyviä käytös- ja toimintatapoja sekä turvallisuusmääräyksiä ja vaitiolovelvollisuutta noudattaen</li> <li>- esivalmistelemalla ja valmistamalla päivittäiset annoskorttien mukaiset à la carte -listan alku-, pää- ja jälkiruoat tekemänsä työsuunnitelman ja työvaiheistuksen mukaisesti</li> <li>- valmistelemalla seuraavassa vuorossa tarvittavia tuotteita sekä välittämällä tietoa niistä</li> <li>- käyttämällä laaja-alaisesti à la carte – ruoanvalmistukseen sopivia ruoanvalmistusmenetelmiä sekä koneita, laitteita ja välineitä</li> <li>- perehtymällä monipuolisesti kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin sekä valmistamalla ateriakokonaisuuksia</li> <li>- muuntamalla á la carte – annoksia asiakkaiden erityisruokavalioiden mukaisiksi</li> <li>- laittamalla esille ja viimeistelemällä annokset tarjoilua varten á la carte -tyylin mukaisesti</li> <li>- työskentelemällä gastronomian periaatteita noudattaen sekä tuntemalla gastronomisia ruokalajeja ja käyttämällä gastronomista sanastoa</li> <li>- valmistamalla useita annoksia samanaikaisesti sekä siirtymällä tehtävästä toiseen toimien myös yllättävissä tilanteissa</li> <li>- työskentelemällä yhdessä tarjoiluhenkilökunnan kanssa</li> <li>- kunnostamalla ja siistimällä toimintaympäristönsä sekä toimimalla omavalvontasuunnitelman mukaisesti</li> <li>- toimimalla yrittäjähenkisesti taloudellisuus ja kannattavuus huomioiden</li> <li>- sekä hinnoittelemalla myyntihinnat kustannuslaskelmien periaatteiden mukaisesti</li> <li>- arvioimalla omaa toimintaa sekä tarvittaessa muuttamaan työ- ja toimintatapoja saamansa palautteen mukaan</li> <li>- huolehtimalla jätehuollon toimivuudesta sekä toimimalla luontoa ja ympäristöä säästäen</li> </ul>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opetussuunnitelma.</p>
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

## 2.5.2 À la carte – tarjoilu, 20 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.5.2 À la carte – tarjoilu	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon perusteissa sivulla 41–46.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
À la carte – tarjoilu, 20 osp, johon sisältyy opinto-ohjausta.	<p>Perustiedot ja taidot opiskellaan oppilaitoksen luokka-, keittiö- ja asiakaspalvelutiloissa ja/tai työssäoppimispaikalla ohjatusti sekä itsenäisesti opiskellen.</p> <p>Lisäksi perustietoja ja -taitoja voidaan opiskella esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- yksilö-, pari- ja/tai ryhmätyönä</li> <li>- oppimistehtävinä</li> <li>- käytännön harjoitteina</li> <li>- projekteina</li> <li>- opintokäynteinä ja vierailuina alan yrityksissä</li> <li>- oppilaitoksen sisäisissä ja/tai ulkopuolisissa alan asiantuntijakoulutuksissa</li> </ul> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla työryhmän jäsenenä a´la carte ruokaravintoloiden liikeidean mukaisessa asiakaspalvelussa ja alkoholin anniskelutehtävissä</li> <li>- toimimalla asiakaslähtöisesti yrityksen palvelumallin ja tilanteen mukaan asiakkaiden toiveet huomioiden, työehtosopimusta, hyviä käytös- ja toimintatapoja sekä turvallisuusmääräyksiä ja vaitiolovelvollisuutta noudattaen</li> <li>- ottamalla asiakkaat vastaan ystävällisesti sekä toimimalla asiakaslähtöisesti koko palvelutapahtuman ajan varmistaen asiakastytyväisyyden hankkimansa palautteen avulla</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnistaminen:</b> Osaamista tunnistetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p><b>Oppimisen arviointi:</b> Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa.</p> <p><b>Osaamisen arviointi:</b></p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2. ja/tai 3. lukuvuotena tai yksilöllisen opiskelusuunnitelman mukaan.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö tehdään pääsääntöisesti työssäoppimisjaksolla ja/tai oppilaitoksessa työelämää vastaavissa tilanteissa.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- esittelemällä, suosittelemalla ja myymällä ravintolan ruoka-annoksia ja ateriakokonaisuuksia sekä sopivia juomia alkoholilainsäädäntöä noudattaen sekä gastronomian periaatteita ja sanastoa käyttäen</li> <li>- perehtymällä juomatuotteiden alkuperään, käyttösuorituksiin ja valmistusmenetelmiin sekä tarjoilutapoihin</li> <li>- perehtymällä kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin</li> <li>- tarjoilemalla lautasannoksia ja juomia käyttämällä tilanteeseen sopivia tarjoilutapoja, toimimalla siististi, hygieenisesti ja huolellisesti sekä järjestystä ylläpitäen ja osallistumalla saliruoanvalmistukseen osana tarjoilijan tehtäviä</li> <li>- hyödyntämällä alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa</li> <li>- rekisteröimällä myyntiä ja laskuttamalla asiakkaita toimipaikan mukaisia maksuvälineitä käyttäen sekä tekemällä tarjoilijatilityksen</li> <li>- työskentelemällä yhdessä muun henkilöstön kanssa sekä tiedottamalla asiakas- ja myyntitilanteet seuraavaan vuoroon tuleville työntekijöille</li> <li>- toimimalla yrittäjähenkisesti taloudellisuus ja kannattavuus huomioiden sekä ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään</li> <li>- huolehtimalla jätehuollon toimivuudesta sekä toimimalla luontoa ja ympäristöä säästäen</li> </ul>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>opiskelijan henkilökohtainen opetussuunnitelma.</p>
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta. Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.	

## 2.5.3 Juomien myynti ja tarjoilu, 20 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.5.3 Juomien myynti ja tarjoilu	
<b>Ammattitaitovaatimukset</b>		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon perusteissa sivulla 46-50.	
<b>Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)</b>		<b>Arviointi</b>	<b>Ajoitus</b>
<b>Jaksotus</b>	<b>Toteutustapa</b>		
Juomien myynti ja tarjoilu, 20 osp, johon sisältyy opinto-ohjausta.	<p>Perustiedot ja taidot opiskellaan oppilaitoksen luokka-, keittiö- ja asiakaspalvelutiloissa ja/tai työssäoppimispaikalla ohjatusti sekä itsenäisesti opiskellen.</p> <p>Lisäksi perustietoja ja -taitoja voidaan opiskella esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- yksilö-, pari- ja/tai ryhmätyönä</li> <li>- oppimistehtävinä</li> <li>- käytännön harjoitteina</li> <li>- projekteina</li> <li>- opintokäynteinä ja vierailuina alan yrityksissä</li> <li>- oppilaitoksen sisäisissä ja/tai ulkopuolisissa alan asiantuntijakoulutuksissa</li> </ul> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla työryhmän jäsenenä anniskeluravintolan liikeidean mukaisessa asiakaspalvelussa ja alkoholin anniskelutehtävissä</li> <li>- toimimalla asiakaslähtöisesti yrityksen palvelumallin ja tilanteen mukaan asiakkaiden toiveet huomioiden koko palveluprosessin ajan, työehtosopimusta,</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen:</b> Osaamista tunnistetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p><b>Oppimisen arviointi:</b> Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa.</p> <p><b>Osaamisen arviointi:</b></p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2. ja/tai 3. lukuvuotena tai yksilöllisen opiskelusuunnitelman mukaan.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö tehdään pääsääntöisesti työssäoppimisjaksolla ja/tai oppilaitoksessa työelämää vastaavissa tilanteissa.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan</p>



	<p>hyviä käytös- ja toimintatapoja sekä turvallisuusmääräyksiä ja vaitiolovelvollisuutta noudattaen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kunnostamalla ja täydentämällä asiakas-, myynti- ja työtiloja sekä huolehtimalla välineiden ja laitteiden puhtaudesta ja ympäristön viihtyisyydestä</li> <li>- toimimalla asiakaspalvelussa alkoholilainsäädäntöä noudattaen esitellen, suositellen ja myyden juomia sekä valmistamalla juomasekoituksia</li> <li>- huolehtimalla juomien oikeasta säilytyksestä ja asianmukaisesta tarjoilusta</li> <li>- tekemällä lisämyyntiä</li> <li>- palvelemalla asiakkaita vieraalla kielellä</li> <li>- rekisteröimällä myyntiä ja laskuttamalla asiakkaita sekä tekemällä tarjoilijatiityksen ja vuoronvaihtoon liittyvät tehtävät</li> <li>- arvioimalla omaa toimintaa sekä tarvittaessa muuttamaan työ- ja toimintatapoja muuttuvien tilanteiden ja saamansa palautteen mukaan</li> <li>- toimimalla yrittäjähenkisesti taloudellisuus ja kannattavuus huomioiden sekä ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään</li> <li>- huolehtimalla jätehuollon toimivuudesta sekä toimimalla luontoa ja ympäristöä säästään</li> </ul>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>opiskelijan henkilökohtainen opetussuunnitelma.</p>
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

## 2.5.4 Kahvilapalvelut, 15 osp (tutkinnon osa, joka tarjotaan lähialoille)

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

<b>TUTKINNON OSA</b>	<b>2.5.4 Kahvilapalvelut</b>
<b>Ammattitaitovaatimukset</b>	Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon perusteissa sivulla 50 -53.

Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Kahvilapalvelut, 15 osp, johon sisältyy opinto-ohjausta.	<p>Perustiedot ja taidot opiskellaan oppilaitoksen luokka-, keittiö- ja asiakaspalvelutiloissa ja/tai työssäoppimispaikalla ohjatusti sekä itsenäisesti opiskellen.</p> <p>Lisäksi perustietoja ja -taitoja voidaan opiskella esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- yksilö-, pari- ja/tai ryhmätyönä</li> <li>- oppimistehtävinä</li> <li>- käytännön harjoitteina</li> <li>- projekteina</li> <li>- opintokäynteinä ja vierailuina alan yrityksissä</li> <li>- oppilaitoksen sisäisissä ja/tai ulkopuolisissa alan asiantuntijakoulutuksissa</li> </ul> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla työryhmän jäsenenä kahvilan liikeidean mukaisissa työtehtävissä valmistaen ja valmistellen tuotteita ja palveluita, huolehtimalla siisteydestä ja viihtyisyydestä sekä tuotteiden myyvistä esille laitosta ja riittävydestä</li> <li>- toimimalla asiakaslähtöisesti yrityksen palvelumallin ja tilanteen mukaan asiakkaiden toiveet huomioiden koko palveluprosessin ajan, työehtosopimusta, hyviä käytös- ja toimintatapoja sekä turvallisuusmääräyksiä ja vaitiolovelvollisuutta noudattaen</li> <li>- palvelemalla asiakkaita vieraalla kielellä</li> <li>- rekisteröimällä myyntiä ja laskuttamalla asiakkaita tavanomaisia maksuvälineitä käyttäen</li> <li>- ottamalla vastaan asiakaspalautetta ja välittämällä palautetta eteenpäin</li> <li>- toimimalla yrittäjähenkisesti taloudellisuus ja kannattavuus huomioiden sekä ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään</li> <li>- huolehtimalla jätehuollon toimivuudesta sekä toimimalla luontoa ja ympäristöä säästäten</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen:</b> Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p><b>Oppimisen arviointi:</b> Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arviomaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa.</p> <p><b>Osaamisen arviointi:</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvostamista päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2. ja/tai 3. lukuvuotena tai yksilöllisen opiskelusuunnitelman mukaan.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö tehdään pääsääntöisesti työssäoppimisjaksolla ja/tai oppilaitoksessa työelämässä vastavissa tilanteissa.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opetussuunnitelma.</p>
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	

	Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta. Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.
--	--

## 2.5.7 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 15 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.5.7 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot	
<b>Ammattitaitovaatimukset</b>		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon perusteissa sivulla 62-65.	
<b>Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)</b>		<b>Arviointi</b>	<b>Ajoitus</b>
<b>Jaksotus</b>	<b>Toteutustapa</b>		
Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 15 osp, johon sisältyy opinto-ohjausta.	<p>Perustiedot ja taidot opiskellaan oppilaitoksen luokka-, keittiö- ja asiakaspalvelutiloissa ja/tai työssäoppimispaikalla ohjatusti sekä itsenäisesti opiskellen.</p> <p>Lisäksi perustietoja ja -taitoja voidaan opiskella esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- yksilö-, pari- ja/tai ryhmätyönä</li> <li>- oppimistehtävinä</li> <li>- käytännön harjoitteina</li> <li>- projekteina</li> <li>- opintokäynteinä ja vierailuina alan yrityksissä</li> <li>- oppilaitoksen sisäisissä ja/tai ulkopuolisissa alan asiantuntijakoulutuksissa</li> </ul> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla oppilaitoksen ja/tai palvelu- tai jakelukeittiön liikeidean mukaisissa työtehtävissä työryhmän jäsenenä</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen:</b> Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p><b>Oppimisen arviointi:</b> Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa.</p> <p><b>Osaamisen arviointi:</b></p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2. ja/tai 3.lukuvuotena tai yksilöllisen opiskelusuunnitelman mukaan.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö tehdään pääsääntöisesti työssäoppimisjaksolla ja/tai oppilaitoksessa työelämää vastaavissa tilanteissa.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla asiakaslähtöisesti yrityksen palvelumallin ja tilanteen mukaan asiakkaiden toiveet huomioiden työehtosopimusta, hyviä käytös- ja toimintatapoja, omavalvontasuunnitelmaa sekä turvallisuusmääräyksiä ja vaitiolovelvollisuutta noudattaen</li> <li>- perehtymällä suomalaiseen tapa- ja ruokakulttuuriin sekä eri asiakasryhmien ravitsemussuosituksiin ja tavallisimpiin erityisruokavalioihin sekä opastamalla tarvittaessa asiakkaita ja jakamalla yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein</li> <li>- tekemällä tilauksia tuotantokeittiöstä sekä varmistamalla tilattujen ruokien ja raaka-aineiden riittävyys ja laatu</li> <li>- tarvittaessa kuumentamalla ja/tai valmistamalla ruokia, lisäkkeitä, välipalatuotteita tai leivonnaisia</li> <li>- tarkistamalla ruokien lämpötilat</li> <li>- käyttämällä palvelukeittiön koneita, laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita sekä kuljetusastioita ja puhdistamalla ne käytön jälkeen</li> <li>- kunnostamalla, täydentämällä ja puhdistamalla asiakaspalvelu- ja työtiloja sekä huolehtimalla astiahuollon tehtävistä</li> <li>- ottamalla vastaan palautetta ja muuttamalla toimintaa sen mukaisesti</li> <li>- toimimalla yrittäjähenkisesti taloudellisuus ja kannattavuus huomioiden sekä ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään</li> <li>- huolehtimalla jätehuollon toimivuudesta sekä toimimalla luontoa ja ympäristöä säästäen</li> </ul>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opetussuunnitelma.</p>
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

## 2.5.8 Pikaruokapalvelut, 15 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.5.4 Pikaruokapalvelut	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon perusteissa sivulla 65- 69.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jakso- tus	Toteutustapa		
Pikaruokapalvelut, 15 osp, johon sisältyy opinto- oh- jausta.	<p>Perustiedot ja taidot opiskellaan oppilaitoksen luokka-, keittiö- ja asiakaspalvelutiloissa ja/tai työssäoppimispaikalla ohjatusti sekä itsenäisesti opiskellen.</p> <p>Lisäksi perustietoja ja -taitoja voidaan opiskella esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- yksilö -, pari- ja/tai ryhmätyönä</li> <li>- oppimistehtävinä</li> <li>- käytännön harjoitteina</li> <li>- projekteina</li> <li>- opintokäynteinä ja vierailuina alan yrityksissä</li> <li>- oppilaitoksen sisäisissä ja/tai ulkopuolisissa alan asiantuntijakoulutuksissa</li> </ul> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla työryhmän jäsenenä pikaruokapaikan lii- keidean mukaisissa työtehtävissä valmistuen ja valmis-</li> </ul>	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista tunnistetaan ja tunnustetaan aiemmin hanki- tun osaamisen perusteella.</p> <p><b>Oppimisen arviointi:</b> Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimisti- lanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa.</p> <p><b>Osaamisen arviointi:</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaa- timusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p>	<p>Tutkinnon osa toteu- tetaan 2. ja/tai 3. luku- vuotena tai yksilöllisen opiskelusuunnitelman mukaan.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö tehdään pää- sääntöisesti työssäop- pimisjaksolla ja/tai op- pilaitoksessa työelä- mää vastaavissa tilan- teissa.</p>

	<p>tellen pikaruokia ja juomia, huolehtimalla erityisruokavali- oista, siisteydestä ja viihtyisyydestä sekä tuotteiden pak- kaamisesta, myyvistä esille laitosta ja riittävydestä</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla asiakaslähtöisesti yrityksen palvelumallin ja ti- lanteen mukaan asiakkaiden toiveet huomioiden koko palveluprosessin ajan, hyviä käytös- ja toimintatapoja sekä turvallisuusmääräyksiä ja vaitiolovelvollisuutta nou- dattaen</li> <li>- palvelemalla asiakkaita vieraalla kielellä</li> <li>- rekisteröimällä myyntiä ja laskuttamalla asiakkaita tavan- omaisia maksuvälineitä käyttäen</li> <li>- ottamalla vastaan asiakaspalautetta ja välittämällä pa- lautetta eteenpäin</li> <li>- toimimalla yrittäjähenkisesti taloudellisuus ja kannatta- vuus huomioiden sekä ylläpitämällä toiminta- ja työkykyä työssään</li> <li>- huolehtimalla jätehuollon toimivuudesta sekä toimimalla luontoa ja ympäristöä säästään</li> </ul>	<p><b>Muu arviointi:</b> Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitai- toa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja mui- den menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän te- kee näytön lisäksi.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatilli- sessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoit- tamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoitta- misen kattavuus varmistuu.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija, työpaikkaoh- jaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Ajoituksessa huomioi- daan opiskelijan hen- kilökohtainen opetus- suunnitelma.</p>
<b>Etenemisen ehdot</b>	<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>		
	<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>		

## 2.5.9 Suurkeittiön ruokatuotanto, 20 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

<b>TUTKINNON OSA</b>	<b>2.5.9 Suurkeittiön ruokatuotanto</b>
----------------------	---

Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu hotell-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon perusteissa sivulla 69 - 73.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
<p>Suurkeittiön ruokatuotanto, 20 osp, johon sisältyy opinto-ohjausta.</p>	<p>Perustiedot ja taidot opiskellaan oppilaitoksen luokka-, keittiö- ja asiakaspalvelutiloissa ja/tai työssäoppimispaikalla ohjatusti sekä itsenäisesti opiskellen.</p> <p>Lisäksi perustietoja ja -taitoja voidaan opiskella esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- yksilö-, pari- ja/tai ryhmätyönä</li> <li>- oppimistehtävinä</li> <li>- käytännön harjoitteina</li> <li>- projekteina</li> <li>- opintokäynteinä ja vierailuina alan yrityksissä</li> <li>- oppilaitoksen sisäisissä ja/tai ulkopuolisissa alan asiantuntijakoulutuksissa</li> </ul> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla oppilaitoksen ja/tai suurkeittiön liikeidean mukaisissa ruoanvalmistustehtävissä työryhmän jäsenenä</li> <li>- toimimalla yrityksen palvelumallin ja tilanteen mukaan asiakkaiden toiveet huomioiden työehtosopimusta, hyviä käytös- ja toimintatapoja, omavalvontasuunnitelmaa sekä turvallisuusmääräyksiä ja vaitiolovelvollisuutta noudattaen</li> <li>- valmistamalla tuotteita suunnittelemansa ajoituksen, työvaiheisuuden ja jaksotuksen mukaisesti</li> <li>- valmistamalla ruokia ja leivonnaisia huomioiden myös erityisruokavaliot sekä muuntamalla ohjeita sovitulle asiakasmäärälle vakioruokaohjeiden ja ravitsemussuositusten mukaisesti</li> <li>- käyttämällä ruokien raaka-aineita ja komponentteja tarkoituksenmukaisesti</li> <li>- tarvittaessa pakkaamalla ja lähettämällä tuotteita tilausmääräysten mukaisesti sekä huolehtimalla kuljetusastioiden puhdistuksesta</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen:</b> Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p><b>Oppimisen arviointi:</b> Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arviomaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa.</p> <p><b>Osaamisen arviointi:</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvostamista päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2. ja/tai 3.lukuvuotena. tai yksilöllisen opiskelusuunnitelman mukaan</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö tehdään pääsääntöisesti työssäoppimisyksiköllä ja/tai oppilaitoksessa työelämää vastaavissa tilanteissa.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opetussuunnitelma.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- palvelemalla asiakkaita liikeidean mukaisesti sekä neuvomalla ja ohjaamalla tarvittaessa ravitsemuskäyttäytymisessä</li> <li>- kunnostamalla, täydentämällä ja puhdistamalla työ- ja asiakas-palvelutiloja</li> <li>- huolehtimalla seuraavan päivän esivalmisteluista</li> <li>- toimimalla yrittäjähenkisesti taloudellisuus ja kannattavuus huomioiden sekä ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään</li> <li>- huolehtimalla jätehuollon toimivuudesta sekä toimimalla luontoa ja ympäristöä säästäen</li> </ul>		
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

## 2.5.10 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 20 osp (tutkinnon osa, joka tarjotaan lähialoille)

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

<b>TUTKINNON OSA</b>		<b>2.5.10 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus</b>	
<b>Ammattitaitovaatimukset</b>		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon perusteissa sivulla 73-77.	
<b>Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)</b>		<b>Arviointi</b>	<b>Ajoitus</b>
<b>Jaksotus</b>	<b>Toteutustapa</b>		
Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 20 osp,	<p>Perustiedot ja taidot opiskellaan oppilaitoksen luokka-, keittiö- ja asiakaspalvelutiloissa ja/tai työssäoppimispaikalla ohjatusti sekä itsenäisesti opiskellen.</p> <p>Lisäksi perustietoja ja -taitoja voidaan opiskella esimerkiksi:</p>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen:</b> Osaamista tunnistetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p><b>Oppimisen arviointi:</b></p>	Tutkinnon osa toteutetaan 2. ja/tai 3.lukuvuotena tai yk-



<p>johon sisältyy opinto-ohjausta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- yksilö-, pari- ja/tai ryhmätyönä</li> <li>- oppimistehtävinä</li> <li>- käytännön harjoitteina</li> <li>- projekteina</li> <li>- opintokäynteinä ja vierailuina alan yrityksissä</li> <li>- oppilaitoksen sisäisissä ja/tai ulkopuolisissa alan asiantuntijakoulutuksissa</li> </ul> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla oppilaitoksen ja/tai ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan ennalta varattujen tilaus- ja juhlatilaisuuksien ruoanvalmistustehtävissä työryhmän jäsenenä</li> <li>- toimimalla yrityksen palvelumallin ja tilanteen mukaan tapakulttuuri ja asiakkaiden toiveet huomioiden työehtosopimusta, hyviä käytös- ja toimintatapoja, omavalvontasuunnitelmaa sekä turvallisuusmääräyksiä ja vaitiolovelvollisuutta noudattaen</li> <li>- osallistumalla tilaus- ja juhlaruokien työvaiheiden, ajoituksen ja jaksotuksen suunnitteluun tilausmääräyksen ja tilaisuuden luonteen huomioon ottaen</li> <li>- valmistamalla raaka-aineista ja/tai komponenteista tilaus- ja juhlaruokia sekä leivonnaisia käyttämällä toimipaikan koneita, laitteita ja työvälineitä sekä tarvittaessa pakkaamalla tuotteet kuljetusta varten</li> <li>- valmistamalla erityisruokavalioiden tuoteselosteiden tietoja hyödyntäen</li> <li>- laittamalla ruokalajit esille, täydentämällä tarjoiluastioita ja huolehtimalla tuotteiden riittävydestä sekä toimimalla tarvittaessa asiakaspalvelussa</li> <li>- kunnostamalla ja puhdistamalla toimintaympäristöä sekä toimimalla astiahuollossa</li> <li>- toimimalla yrittäjähenkisesti taloudellisuus ja kannattavuus huomioiden sekä ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään</li> <li>- huolehtimalla jätehuollon toimivuudesta sekä toimimalla luontoa ja ympäristöä säästämällä</li> </ul>	<p>Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa.</p> <p><b>Osaamisen arviointi:</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>silöllisen opiskelusuunnitelman mukaan.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö tehdään pääsääntöisesti työssäoppimajaksolla ja/tai oppilaitoksessa työelämää vastaavissa tilanteissa.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opetus-suunnitelma.</p>
<p><b>Etenemisen ehdot</b></p>		<p><b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b></p>	
		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta. Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

## 2.5.11 Tilaus- ja juhlatarjoilu, 20 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.5.11 Tilaus- ja juhlatarjoilu	
<b>Ammattitaitovaatimukset</b>		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon perusteissa sivulla 77- 80.	
<b>Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)</b>		<b>Arviointi</b>	<b>Ajoitus</b>
<b>Jaksotus</b>	<b>Toteutustapa</b>		
Tilaus ja juhlatarjoilu, 20 osp, johon sisältyy opinto-ohjausta.	<p>Perustiedot ja taidot opiskellaan oppilaitoksen luokka-, keittiö- ja asiakaspalvelutiloissa ja/tai työssäoppimispaikalla ohjatusti sekä itsenäisesti opiskellen.</p> <p>Lisäksi perustietoja ja -taitoja voidaan opiskella esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- yksilö-, pari- ja/tai ryhmätyönä</li> <li>- oppimistehtävinä</li> <li>- käytännön harjoitteina</li> <li>- projekteina</li> <li>- opintokäynteinä ja vierailuina alan yrityksissä</li> <li>- oppilaitoksen sisäisissä ja/tai ulkopuolisissa alan asiantuntijakoulutuksissa</li> </ul> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla oppilaitoksen ja/tai ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan ennalta varattujen tilaus- ja juhlatilaisuuksien asiakaspalvelu tehtävissä työryhmän jäsenenä</li> <li>- toimimalla asiakaslähtöisesti yrityksen palvelumallin ja tilanteen mukaan asiakkaiden toiveet huomioiden koko palveluprosessin ajan, työehtosopimusta, hyviä käytös- ja toimintatapoja sekä turvallisuusmääräyksiä ja vaitiolovelvollisuutta noudattaen</li> <li>- kunnostamalla ja järjestämällä asiakas- ja työympäristö tilausmääräyksen mukaisesti</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen:</b> Osaamista tunnistetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p><b>Oppimisen arviointi:</b> Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa.</p> <p><b>Osaamisen arviointi:</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p><b>Muu arviointi:</b></p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2. ja/tai 3.lukuvuotena tai yksilöllisen opiskelusuunnitelman mukaan.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö tehdään pääsääntöisesti työssäoppimisjaksolla ja/tai oppilaitoksessa työelämää vastaavissa tilanteissa.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opetussuunnitelma.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- käyttämällä tilanteeseen sopivia tarjoilutapoja</li> <li>- tarjoilemalla ruokia ja juomia etiketin mukaisesti käyttämällä tilausmääräyksessä sovittuja tarjoilutapoja</li> <li>- toimimalla siististi, hygieenisesti ja huolellisesti sekä järjestystä ja viihtyisyyttä ylläpitäen</li> <li>- kertomalla asiakkaille tilaisuuden ruoista ja juomista sekä erityisruokavalioidista hyödyntäen myös alakohtaista kielitaitoa</li> <li>- toimimalla anniskelumääräysten ja omavalvontasuunnitelman mukaisesti</li> <li>- toimimalla yrittäjähenkisesti taloudellisuus ja kannattavuus huomioiden sekä ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään</li> <li>- huolehtimalla jätehuollon toimivuudesta sekä toimimalla luontoa ja ympäristöä säästäen</li> </ul>	<p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

### 2.5.13 Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp, suunnitelma tehdään OSAOtasolla.

**2.5.16 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp, suunnitelma tehdään OSAOtasolla.**

**2.5.17 Yrityksessä toimiminen, 15 osp suunnitelma tehdään OSAOtasolla.**

**2.5.18 Huippuosaajana toimiminen, 15 osp suunnitelma tehdään OSAOtasolla.**

**2.5.19 Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvia tutkinnon osia 15 osp**

**2.5.20 Tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista, 0-15 osp**

Tähän perustutkintoon voidaan sisällyttää yksi tutkinnon osa Valtioneuvoston asetuksen 801/2014, 5 §:n mukaisista vapaasti valittavista tutkinnon osista. Mikäli sisällytetty tutkinnon osa on ammatillinen, se arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä.

### **3. Yhteiset tutkinnon osat, 35 osp**

Tutkintoon kuuluvana opiskelija suorittaa 35 osaamispisteen laajuisesti yhteisiä tutkinnon osia. Niistä pakollisia tutkinnon osia on 19 osaamiseen laajuisesti ja valinnaisia tutkinnon osia 16 osaamispisteen laajuisesti. Yhteisten tutkinnon osien arviointi- ja toteutussuunnitelmat sekä niiltä osin kuin perusteissa ei ole, tavoitteet ja arviointikriteerit ovat OSAOn yksiköillä yhteiset ja niistä on tehty erillinen dokumentti.

#### **4. Vapaasti valittavat tutkinnon osat, 10 osp**

Tutkintoon kuuluu tutkinnon ammattitaitovaatimuksia ja osaamistavoitteita tukevia vapaasti valittavia tutkinnon osia 10 osaamispisteen laajuisesti. Vapaasti valittaviin tutkinnon osiin voidaan valita tutkinnon osia myös yhteisten tutkinnon osien valinnaisista osa-alueista.

## 5. Arviointi

Oulun seudun ammattiopisto määrittelee arvioinnin toteuttamisen toimintatavat tässä asiakirjassa ja opetussuunnitelman yhteisessä osassa.

### Arviointitoimikunnan 7.5.2015 hyväksymä suunnitelma tutkinnon osien arvioinnista ja tutkintoon sisältyvistä näytöistä

Oppimisen arviointi on opiskelijan tukemista ja ohjaamista ammattitaitovaatimusten ja osaamistavoitteiden saavuttamisessa. Oppimisen arvioinnilla tarkoitetaan opiskelijan osaamisen kehittymisen seuranta ja arviointia opiskelun aikana sekä opiskelijalle osaamisen kehittymisestä annettavaa palautetta.

Osaamisen arvioinnissa arvioidaan hallitseeko opiskelija tutkinnon perusteiden mukaiset ammattitaitovaatimukset ja osaamistavoitteet. Osaamisen arvioinnissa arvioidaan osaamisen tasoa, josta annetaan arviointiasteikon mukainen arvosana. Opiskelijalla on oikeus uusia osaamisen osoittaminen tai korottaa arvosanaa.

TUTKINNON OSA	OPPIMISEN ARVIOINTI	OSAAMISEN ARVIOINNIN SUUNNITeltu AJANKOHTA JA SUORITTAMIS-PAIKKA	OSAAMISEN ARVIOINTI
<b>Pakolliset tutkinnon osat</b>			
<b>2.1.1 Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen, 30 osp</b>  Opiskelija <ul style="list-style-type: none"><li>• kunnostaa asiakas- ja työtiloja</li><li>• valmistaa toimipaikan tuotteita ja palveluja myyntiä varten</li><li>• pitää huolta myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä</li><li>• palvelee asiakkaita</li></ul>	Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.  Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palvelukeskusteluissa	1.-2. lukuvuotena työ- sääoppimispaikalla tai henkilökohtaisen op- kelusuunnitelman mu- kaan	Osaamista tunnustetaan ja tunnuste- taan aiemmin hankitun osaamisen pe- rusteella.  Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipai- kan liikeidean mukaista osaamista.  Muu arviointi

<ul style="list-style-type: none"> <li>• myy tuotteita tai palveluja sekä rekisteröi myyntiä</li> <li>• järjestää ja siistii asiakas- ja työtiloja ja/tai kunnostaa majoitusliikkeen huoneita</li> <li>• toimii astiahuollon tehtävissä</li> <li>• puhdistaa työvälineitä, koneita ja laitteita sekä asiakas- ja työtiloja</li> <li>• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa</li> </ul>	<p>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet ovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pelisäännöt ja toimintatavat</li> <li>- hygieniaosaaminen</li> <li>- raaka-aineet</li> <li>- aamiaisruoat</li> <li>- lounasruoat</li> <li>- erityisruokavaliot</li> <li>- koneet, laitteet ja työvälineet</li> <li>- asiakaspalvelu</li> <li>- kassatyö</li> <li>- astiahuolto ja puhtaanapito</li> <li>- jätehuolto</li> <li>- omavalvonta</li> <li>- itsearviointi</li> <li>- taloudellinen ja kannattava toiminta</li> </ul>		<p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija ja opettaja. Lisäksi näytön arviointiin voi osallistua myös työelämän edustaja. Näytön arvosanasta päättää joko opettaja / opettajat tai työpaikkaohjaaja tai molemmat yhdessä.</p>
--	--	--	---

<p><b>2.2 Asiakaspalvelun osaamisalan (tarjoilija) pakolliset tutkinnon osat 60 osp</b></p>			
<p><b>2.2.1 Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtiloja</li> <li>• palvelee asiakkaita toimipaikan liikeidean tai toimintaohjeen mukaan</li> <li>• hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa</li> <li>• myy ruokia, juomia ja tarvittaessa majoituspalveluja asiakkaille tai asiakasryhmille</li> </ul>	<p>Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palauttekeskusteluissa</p> <p>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet ovat:</p>	<p>2. lukuvuotena työssä-oppimispaikalla tai henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaan</p>	<p>Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammat-</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• osallistuu tarvittaessa majoitusliikkeen asiakkaiden sisään kirjaamiseen ja lähtöselvitykseen</li> <li>• toimii anniskelutehtävissä</li> <li>• rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita</li> <li>• siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja</li> <li>• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa</li> <li>• varmistaa asiakastyytyväisyyden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- asiakas- ja työtilojen kunnostaminen</li> <li>- asiakaspalvelu</li> <li>- asiakkaan kohtaaminen</li> <li>- erityisruokavaliot</li> <li>- ammattienglanti</li> <li>- ammattiruotsi</li> <li>- ruokien myyntityö</li> <li>- juomien myyntityö</li> <li>- anniskelulainsäädäntö</li> <li>- kassatyö</li> <li>- asiakastyytyväisyys</li> <li>- hinnoittelun periaatteet</li> </ul>		<p>tiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija ja opettaja. Lisäksi näytön arviointiin voi osallistua myös työelämän edustaja. Näytön arvosanasta päättää joko opettaja / opettajat tai työpaikkaohjaaja tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>2.2.2 Annosruokien ja juomien tarjoilu, 35 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kunnostaa asiakas- ja työtiloja</li> <li>• ottaa vastaan asiakkaita ja palvelee heitä koko palveluprosessin ajan</li> <li>• tuntee myytävät tuotteet ja niiden laatuvaatimukset</li> <li>• esittelee, myy ja tarjoilee ruokia ja juomia asiakkaille ja asiakasryhmille</li> <li>• hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa</li> <li>• toimii anniskelutehtävissä</li> <li>• rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita</li> <li>• siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja</li> <li>• käyttää gastronomista perussanastoa</li> <li>• varmistaa asiakastyytyväisyyden</li> <li>• arvioi omaa työtä ja toimintaansa.</li> </ul>	<p>Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palauttekeskusteluissa</p> <p>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet ovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ulkoinen olemus</li> <li>- tarjoilutavat</li> <li>- palveluprosessi</li> <li>- tuotetuntemus</li> <li>- ammattienglanti</li> <li>- ammattiruotsi</li> <li>- kassatyö</li> <li>- tilitys</li> <li>- gastronominen perussanasto</li> <li>- ruoka- ja tapakulttuuri</li> <li>- asiakastyytyväisyys</li> <li>- kestävä kehitys</li> </ul>	<p>3. lukuvuotena työssä-oppimispaikalla tai henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaan</p>	<p>Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija ja opettaja. Lisäksi näytön arviointiin voi osallistua myös työelämän edustaja. Näytön arvosanasta päättää joko opettaja / opettajat tai työpaikkaohjaaja tai molemmat yhdessä.</p>



	- taloudellinen ja kannattava toiminta		
<b>2.4 Ruokapalvelun osaamisalan pakolliset tutkinnon osat 60 osp</b>			
<b>2.4.1 Lounasruokien valmistus, 40 osp</b>  Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> <li>vastaanottaa, varastoi ja säilyttää raaka-aineita ja muita tarvikkeita</li> <li>käsittelee ja käyttää eri jalostusasteella olevia elintarvikkeita</li> <li>valmistaa lounasruokia ja leivonnaisia perusruokaohjeiden ja -valmistusmenetelmien mukaan</li> <li>suurentaa ja pienentää ruokaohjeita</li> <li>muuntaa ruokia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden</li> <li>osallistuu tarvittaessa ruokalistan suunnitteluun</li> <li>ajottaa päivittäiset työtehtävänsä</li> <li>laittaa ruokalajit esille</li> <li>osallistuu toimipaikan liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaiseen asiakaspalveluun</li> <li>siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja</li> <li>noudattaa omavalvontasuunnitelmaa</li> </ul>	Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.  Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa  Oppimisen arvioinnin seurantakohteet ovat: <ul style="list-style-type: none"> <li>varastointiin liittyvät tehtävät</li> <li>elintarvikkeiden käsittely ja käyttö</li> <li>lounasruokien valmistus</li> <li>leivonnaisten valmistus</li> <li>reseptiohjelman käyttö</li> <li>erityisruokavaliot</li> <li>ravitsemussuositukset</li> <li>ruokaohjeiden muuntaminen</li> <li>ruokalistan suunnittelu</li> <li>ajoitussuunnitelma</li> <li>ruokalajien esille laitto</li> <li>asiakaspalvelu</li> <li>puhtaanapito ja astiahuolto</li> <li>taloudellinen ja kannattava toiminta</li> </ul>	2. lukuvuotena työssä-oppimispaikalla tai henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaan	Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.  Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.  Muu arviointi  Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.  Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija ja opettaja. Lisäksi näytön arviointiin voi osallistua myös työelämän edustaja. Näytön arvosanasta päättää joko opettaja / opettajat tai työpaikkaohjaaja tai molemmat yhdessä.
<b>2.4.2 Annosruokien valmistus, 20 osp</b>  Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> <li>aikatauluttaa päivittäiset työtehtävänsä</li> </ul>	Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.	3. lukuvuotena työssä-oppimispaikalla tai henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaan	Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• muuntaa ruokia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioon</li> <li>• valmistaa annos- ja tilausruokia sekä leivonnaisia</li> <li>• laittaa ruoka-annoksia esille</li> <li>• osallistuu toimipaikan liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaiseen asiakaspalveluun</li> <li>• siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja</li> <li>• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa</li> <li>• noudattaa gastronomian perusperiaatteita</li> <li>• varmistaa asiakastyytyväisyyden</li> <li>• arvioi omaa työtään ja toimintaansa.</li> </ul>	<p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa</p> <p>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet ovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- annosruokien esivalmistus</li> <li>- annosruokien valmistaminen</li> <li>- annosruokien esillelaitto</li> <li>- annoskoot</li> <li>- gastronomian perusperiaatteet</li> <li>- asiakastyytyväisyyden varmistaminen</li> <li>- itsearviointi</li> <li>- kestävä kehitys</li> <li>- toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa</li> <li>- kannattava ja taloudellinen toiminta</li> </ul>		<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija ja opettaja. Lisäksi näytön arviointiin voi osallistua myös työelämän edustaja. Näytön arvosanasta päättää joko opettaja / opettajat tai työpaikkaohjaaja tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>2.5 Valinnaiset tutkinnon osat 45 osp</b></p>			
<p><b>2.5.1 À la carte- ruoanvalmistus, 20 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä ja töiden vaiheistuksen</li> <li>• esivalmistaa ja valmistaa ravintolan à la carte -listan ruokia, lisäkkeitä ja jälkiruokia annoskorttien mukaan</li> <li>• käyttää monipuolisesti raaka-aineita ja ruoanvalmistusmenetelmiä</li> <li>• viimeistelee ja laittaa ruokalajit esille tarjoilua varten</li> <li>• toimii yhteistyössä tarjoiluhenkilöstön kanssa asiakaspalvelussa</li> </ul>	<p>Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa</p> <p>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet ovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- työtehtävien suunnittelu</li> <li>- esivalmistus</li> <li>- valmistus</li> </ul>	<p>Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaan</p>	<p>Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistaa à la carte -ruokalajeista asiakkaiden erityisruokavalioiden mukaisia annoksia</li> <li>• siistii ja järjestää toimintaympäristön</li> <li>• käyttää gastronomian periaatteita annosten valmistuksessa ja kokoomisessa</li> <li>• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- esillelaitto</li> <li>- viimeistely</li> <li>- ruoanvalmistusmenetelmät</li> <li>- annoskortit</li> <li>- ruokalajitietous</li> <li>- gastronomia</li> <li>- koneet, laitteet ja välineet</li> <li>- kansallinen ja kansainvälinen ruokakulttuuri</li> <li>- kustannuslaskenta ja tuotteiden hinnoittelu</li> </ul>		<p>Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija ja opettaja. Lisäksi näytön arviointiin voi osallistua myös työelämän edustaja. Näytön arvosanasta päättää joko opettaja / opettajat tai työpaikkaohjaaja tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>2.5.2 À la carte- tarjoilu, 20 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä ja töiden aikataulutuksen</li> <li>• varustaa ja kunnostaa asiakas- ja työtiloja</li> <li>• vastaanottaa ja palvelee à la carte -ravintolan asiakkaita</li> <li>• esittelee, suosittelee ja myy ruokannoksia ja ateriakokonaisuuksia sekä ruokailutapahtumiin sopivia juomia</li> <li>• tarjoilee ruokia ja juomia asianmukaisin tavoin</li> <li>• tarjoilee à la carte -ruokalajeista asiakkaiden erityisruokavalioiden mukaisia annoksia</li> <li>• käyttää gastronomista sanastoa</li> <li>• hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa</li> <li>• osallistuu saliruoanvalmistukseen</li> <li>• rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita</li> <li>• päättää palvelutapahtumat ja varmistaa asiakastytyväisyyden</li> <li>• tekee tarjoilijatilityksen</li> </ul>	<p>Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa</p> <p>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet ovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- työtehtävien suunnittelu</li> <li>- asiakkaiden vastaanottaminen</li> <li>- esittely, suosittelu ja myyntityö</li> <li>- erityisruokavaliot</li> <li>- saliruoanvalmistus</li> <li>- gastronomia</li> <li>- ammattienglanti</li> <li>- ammattiruotsi</li> <li>- tilitys</li> <li>- kannattava ja taloudellinen toiminta</li> </ul>	<p>Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaan</p>	<p>Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija ja opettaja. Lisäksi näytön arviointiin voi osallistua myös työelämän edustaja. Näytön arvosanasta päättää joko opettaja / opettajat tai työpaikkaohjaaja tai molemmat yhdessä.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• siistii asiakas- ja työtiloja</li> <li>• työskentelee yhteistyössä keittiöhenkilöstön kanssa.</li> </ul>			
<p><b>2.5.3 Juomien myynti ja tarjoilu, 20 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• varustaa ja kunnostaa myynti-, työ- ja asiakastiloja</li> <li>• suosittelee, myy ja tarjoilee juomat tuotteita ja muita tuotteita</li> <li>• toimii asiakaspalvelussa</li> <li>• hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa</li> <li>• valmistaa ja tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia</li> <li>• tarjoilee alkoholijuomia anniskelumääräyksiä noudattaen</li> <li>• rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita</li> <li>• tekee vuorotilityksen ja muut vuorovaihtoon liittyvät työt</li> <li>• siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä</li> <li>• työskentelee yhteistyössä muun henkilöstön kanssa.</li> </ul>	<p>Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa</p> <p>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet ovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- varustaminen ja kunnostaminen</li> <li>- baarivälineistö</li> <li>- suosittelu- ja myyntityö</li> <li>- tarjoilutyö</li> <li>- tuotetuntemus</li> <li>- juomat tuotteet</li> <li>- juomasekoitukset</li> <li>- ammattienglanti</li> <li>- ammattiruotsi</li> <li>- kestävä kehitys</li> <li>- turvallisuus</li> <li>- kannattava ja taloudellinen toiminta</li> </ul>	<p>Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaan</p>	<p>Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista. Muu arviointi</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija ja opettaja. Lisäksi näytön arviointiin voi osallistua myös työelämän edustaja. Näytön arvosanasta päättää joko opettaja / opettajat tai työpaikkaohjaaja tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>2.5.4 Kahvilapalvelut, 15 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kunnostaa asiakas- ja työtiloja</li> <li>• valmistaa, valmistelelee ja laittaa esille kahvilan tuotteita ja huolehtii niiden laadusta</li> <li>• käyttää ja puhdistaa kahvilan koneita ja laitteita</li> </ul>	<p>Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p>	<p>Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaan</p>	<p>Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• suosittelee, myy ja tarjoilee kahvilan ruoka- ja juomatuotteita</li> <li>• rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita</li> <li>• toimii asiakaspalvelussa</li> <li>• hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa</li> <li>• siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja</li> <li>• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa</li> <li>• varmistaa asiakastyytyväisyyden.</li> </ul>	<p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa</p> <p>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet ovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- asiakas- ja työtilojen kunnostaminen</li> <li>- valmistelu ja valmistus</li> <li>- esillelaitto</li> <li>- koneet ja laitteet</li> <li>- esittely, suositteleva ja myyntityö</li> <li>- asiakaspalvelu</li> <li>- kassatyö</li> <li>- juomatuotteet</li> <li>- hinnoittelu</li> <li>- myynnin lisääminen</li> <li>- ammattienglanti</li> <li>- ammattiruotsi</li> <li>- omavalvonta</li> <li>- kannattava ja taloudellinen toiminta</li> </ul>		<p>Muu arviointi</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija ja opettaja. Lisäksi näytön arviointiin voi osallistua myös työelämän edustaja. Näytön arvosanasta päättää joko opettaja / opettajat tai työpaikko-ohjaaja tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>2.5.7 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 15 osp</b> Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tekee tilauksia tuotantokeittiöön</li> <li>• vastaanottaa ruoka-aineita, ruokia ja tarvikkeita</li> <li>• kuumentaa tai valmistaa tarvittaessa ruokia tai lisäkkeitä</li> <li>• neuvoo ja ohjaa tarvittaessa asiakkaiden ravitsemuskäyttäytymistä ja tapakulttuuria</li> <li>• laittaa ruoat esille</li> <li>• toimii asiakaspalvelussa</li> <li>• siistii ja järjestää toimintaympäristön</li> </ul>	<p>Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa</p> <p>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet ovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tilausten teko tuotantokeittiöön</li> <li>- ruokien vastaanottaminen</li> <li>- kuumentaa tai valmistaa ruokia</li> </ul>	<p>Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaan</p>	<p>Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• tekee astiahuollon tehtävät</li> <li>• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa</li> <li>• varmistaa asiakastyytyväisyyden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- asiakaspalvelu</li> <li>- esillelaitto</li> <li>- puhtaanapito ja astiahuolto</li> <li>- omavalvonta</li> <li>- kannattava ja taloudellinen toiminta</li> <li>-</li> </ul>		<p>esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija ja opettaja. Lisäksi näytön arviointiin voi osallistua myös työelämän edustaja. Näytön arvosanasta päättää joko opettaja / opettajat tai työpaikkaohjaaja tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>2.5.8 Pikaruokapalvelut, 15 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kunnostaa myynti-, työ- ja asiakas-tilat</li> <li>• valmistaa ja valmisteleo toimipaikan pikaruokia</li> <li>• pitää huolta myytävien tuotteiden riittävydestä ja laadusta</li> <li>• suosittelee, myy ja pakkaa pikaruoka- ja juomatuotteita huomioiden erityisruokavaliot</li> <li>• toimii asiakaspalvelussa</li> <li>• hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa</li> <li>• rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita</li> <li>• siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä</li> <li>• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.</li> </ul>	<p>Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palauttekeskusteluissa</p> <p>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet ovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- myynti-, työ- ja asiakastilojen kunnostaminen</li> <li>- valmistelu ja valmistus</li> <li>- koneet ja laitteet</li> <li>- tuotetuntemus</li> <li>- suositteelu ja myyntityö</li> <li>- asiakaspalvelu</li> <li>- kassatyö</li> <li>- ammattienglanti</li> <li>- ammattiruotsi</li> <li>- omavalvonta</li> <li>- puhtaanapito ja astiahuolto</li> <li>- myynnin lisääminen</li> </ul>	<p>Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaan</p>	<p>Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija ja opettaja. Lisäksi näytön arviointiin voi osallistua myös työelämän edustaja. Näytön arvosanasta päättää joko opettaja / opettajat tai työpaikkaohjaaja tai molemmat yhdessä.</p>

<p><b>2.5.9 Suurkeittiön ruokatuotanto, 20 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• muokkaa ruokaohjeet tarvittavalle asiakasmäärälle sopivaksi</li> <li>• noudattaa ravitsemussuosituksia</li> <li>• suunnittelee ruokalajien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen</li> <li>• valmistaa ruokalajeja ja leivonnaisia vakioitujen ruokaohjeiden mukaisesti</li> <li>• muuntaa ruokaohjeita erityisruokavalioksi sopiviksi asiakkaiden tai asiakasryhmien mukaan</li> <li>• valmistaa ruokia suurkeittiön koneilla ja laitteilla</li> <li>• laittaa ruokalajeja tarjolle ja tarvittaessa pakkaa ruokalajit kuljetusta varten</li> <li>• osallistuu toiminta-ajatuksen tai liikeidean mukaiseen asiakaspalveluun</li> <li>• neuvoo ja ohjaa tarvittaessa ravitsemuskäyttäytymistä</li> <li>• tekee esivalmistelut seuraavaa päivää varten</li> <li>• siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja</li> <li>• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.</li> </ul>	<p>Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa</p> <p>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet ovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jaksottaminen ja mitoitus</li> <li>- vakiointi</li> <li>- koneet ja laitteet</li> <li>- ruoanvalmistusmenetelmät</li> <li>- esivalmistus</li> <li>- suurkeittiöruokien valmistus</li> <li>- leivonnaisten valmistus</li> <li>- erityisruokavaliot</li> <li>- ruokaohjeiden muuntaminen</li> <li>- ruokalajien esillelaitto</li> <li>- omavalvonta</li> <li>- asiakaspalvelu</li> <li>- tapakulttuuri</li> <li>- puhtaanapito ja astiahuolto</li> <li>- kannattava ja taloudellinen toiminta</li> </ul>	<p>Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaan</p>	<p>Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija ja opettaja. Lisäksi näytön arviointiin voi osallistua myös työelämän edustaja. Näytön arvosanasta päättää joko opettaja / opettajat tai työpaikkaohjaaja tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>2.5.10 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus 20 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• perehtyy tilausmääräykseen ja selvittää tilaisuuden luonteen</li> <li>• suunnittelee ruokien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen</li> </ul>	<p>Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p>	<p>Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaan</p>	<p>Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistaa tilaus- ja juhlaruokia</li> <li>• käyttää soveltuvia koneita, laitteita ja työvälineitä</li> <li>• valmistaa asiakkaan ennalta varaan tilaisuuksiin ruokalajeja ja leivonnaisia</li> <li>• pakkaa tarvittaessa ruokalajit kuljetusta varten</li> <li>• laittaa ruokalajeja esille ja huolehtii tuotteiden riittävydestä ja tarjoluastioiden täydentämistä</li> <li>• tekee yhteistyötä muun tarvittavan henkilöstön kanssa</li> <li>• toimii tarvittaessa asiakaspalvelussa</li> <li>• siistii ja järjestää toimintaympäristön ja osallistuu astiahuoltoon</li> <li>• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.</li> </ul>	<p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa</p> <p>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet ovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tilausmääräys</li> <li>- suunnittelu, ajoitus ja jaksotus</li> <li>- esivalmistus</li> <li>- valmistus</li> <li>- esille laitto ja viimeistely</li> <li>- pakkaaminen</li> <li>- asiakaspalvelu</li> <li>- omavalvonta</li> <li>- kannattava ja taloudellinen toiminta</li> </ul>		<p>Muu arviointi</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija ja opettaja. Lisäksi näytön arviointiin voi osallistua myös työelämän edustaja. Näytön arvosanasta päättää joko opettaja / opettajat tai työpaikko-ohjaaja tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>2.5.11 Tilaus- ja juhlatarjoilu, 20 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• perehtyy tilauksen ennakkotietoihin ja selvittää tilaisuuden luonteen</li> <li>• kunnostaa ja varustaa tilaisuuden ja juhlan asiakas- ja työympäristön tilaisuuden luonteen mukaan</li> <li>• käyttää sujuvasti tilaisuuteen soveltuvia tarjoilutapoja</li> <li>• tekee yhteistyötä keittiön ja muun tarvittavan henkilöstön kanssa</li> <li>• toimii asiakaspalvelussa</li> <li>• hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa</li> <li>• noudattaa omavalvontasuunnitelmaa ja anniskelumääräyksiä</li> <li>• siistii ja järjestää asiakas- ja työympäristön sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä.</li> </ul>	<p>Opiskelijan oppimisen edistymistä seurataan oppimistilanteissa keskustelemalla opiskelijan kanssa, antamalla hänelle henkilökohtaista palautetta sekä ohjaamalla häntä arvioimaan omaa työskentelyään ja oppimistaan.</p> <p>Oppimisen arviointia on myös palveluiden ja tuotteiden arviointi yhteisissä palautekeskusteluissa</p> <p>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet ovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tilausmääräys</li> <li>- tilojen kunnostaminen</li> <li>- etiketti- ja tapatietous</li> <li>- tuotetuntemus</li> <li>- tarjoilutavat</li> <li>- ammattienglanti</li> <li>- ammattiruotsi</li> </ul>	<p>Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaan</p>	<p>Osaamista tunnustetaan ja tunnustetaan aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten ja toimipaikan liikeidean mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytöllä osoittaa, sitä täydennetään haastattelujen, oppimistehtävien ja muiden menetelmien kuten esim. käytännön työskentelyn avulla. Opiskelijalle ilmoitetaan mitä työskentelyä hän tekee näytön lisäksi.</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- anniskelumääräykset</li> <li>- taloudellinen ja kannattava toiminta</li> </ul>		Näytön arviointiin osallistuvat opiskelija ja opettaja. Lisäksi näytön arviointiin voi osallistua myös työelämän edustaja. Näytön arvosanasta päättää joko opettaja / opettajat tai työpaikkaohjaaja tai molemmat yhdessä.
Paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat			
Vapaasti valittavat tutkinnon osat			