



# **TUTKINTOKOHTAINEN OPETUSSUUNNITELMA HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN PERUSTUTKINTO**

## **Ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelma Ravintolakokki**



Ammattiopiston johtokunta hyväksynyt 9.5.2006  
Voimaantulo 1.8.2006  
Muutokset hyväksytyt  
22.5.2007

## SISÄLTÖ

HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN KUVAUS JA ARVOPERUSTA .....	4
YHTEISTEN OPINTOJEN PAKOLLISET OPINNOT .....	8
Äidinkieli .....	8
Tiedonhankinta ja vuorovaikutus .....	8
Ammattialan kieli .....	9
Kieli ja kulttuuri .....	9
Suomi toisena kielenä .....	10
Suomen kieli, tiedonhankinta ja vuorovaikutus .....	11
Ammattialan kieli .....	11
Kieli ja kulttuuri .....	12
Ruotsi .....	13
Englanti .....	13
Englanti 1 .....	14
Englanti 2 .....	15
Matematiikka .....	15
Matematiikan perusteet .....	16
Geometria ja talousmatematiikka .....	17
Tilastomatematiikka .....	17
Fysiikka ja kemia .....	18
Fysiikka .....	19
Kemia .....	20
Yhteiskunta-, yritys- ja työelämä tieto .....	21
Terveystieto .....	22
Liikunta .....	23
Taide ja kulttuuri .....	23
YHTEISTEN OPINTOJEN VALINNAISET OPINNOT .....	25
Äidinkieli oppinnytetyön kirjallisen osan ohjaus .....	25
Ammattiruotsi .....	25
Ammattienglanti .....	26
Ympäristötieto .....	26
Tieto- ja viestintätekniikka .....	27
Tietotekniikan perusteet .....	28
Tietotekniikan jatkokurssi .....	29
Tietotekniikan ammattisovellukset .....	30
Syventävä tietotekniikka .....	30
Työelämä tieto .....	31
Etiikka .....	32
Psykologia .....	33
Psykologian perusteet .....	34
Ammatti- ja työpsykologia .....	35
Yritystoiminta .....	36
Yritystoiminta 1 .....	36
Yritystoiminta 2 .....	37
Yritystoiminta 3 .....	38
Terveystieto, valinnainen .....	38
Liikunta .....	39
Terveysliikunta .....	39
Talviliikunta .....	40
Joukkue- ja mailapelit .....	40
Taide ja kulttuuri, valinnainen .....	41
Kulttuurien tuntemus .....	42
AMMATILLISET OPINNOT .....	44
Hotellin- ja ravintolan peruspalvelut .....	44
Ruoanvalmistuksen, ravitsemuksen ja mikrobiologian perusteet .....	48
Asiakaspalvelun ja tarjoilun perusteet .....	49
Hotelli- ja majoituspalvelun perusteet .....	50
Ravintolan keittiötoiminnot .....	50
Ruoanvalmistus ja raaka-ainetuntemus 15 ov .....	55
Kustannus- ja kannattavuuslaskenta .....	56
Myynti- ja asiakaspalvelu .....	57
Ravintolaruokien valmistus .....	57
Henkilöstöravintolatoiminnot .....	61

Kahvila- ja pikaruokapalvelut.....	63
Juhlapalvelut .....	67
Opinnäytetyö .....	72

## **HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN KUVAUS JA ARVOPERUSTA**

### **Alan kuvaus**

Hotelli- ja ravintola-alalla tuotetaan ja myydään vapaa-aikaan tai työhön liittyviä hotelli-, ravintola-, viihde- ja kokouspalveluja kotimaisille ja ulkomaisille asiakkaille. Palveluilla ylläpidetään ja edistetään ihmisten hyvinvointia ja sosiaalista elämänlaatua. Hotelli- ja ravintola-alalla on yhtymäkohtia matkailu- ja catering-aloihin. Alan hankinta- ja tuotantotoiminnot vaikuttavat erityisesti alkutuotantoon, elintarviketeollisuuteen, kauppaan ja puhdistuspalveluun.

1990-luvulla alan yritysten määrä on jatkuvasti kasvanut. Ravintolapalvelujen sisällä asemiaan ovat vahvistaneet erityisesti ruokapainotteiset ravintolat, kahvilapalvelut ja pikaruokaravintolat. Alalle on tyyppillistä polarisoitumisen suurehkoihin ketjuyrityksiin ja pieniin yksityisiin yrityksiin. Erityisesti kaupunkien kokous- ja liikemieshotelleja on siirtynyt ketjuyrityksille. Yhteistyö maailmanlaajuisten hotelliketjujen kanssa on lisääntymässä, mikä vaikuttaa yritysten toimintakulttuuriin, liikeideaan sekä laatu- ja kannattavuustavoitteisiin.

Hotelli- ja ravintola-ala on työvaltainen ja suhdanneherkkä palveluala, joka on sidoksissa matkailun menestymiseen sekä kotimaisen kysynnän osalta taloudelliseen tilanteeseen. Kausivaihtelut ja kansainväliset häiriöt heijastuvat nopeasti majoituselinkeinoon, ravitsemiselinkeinoon heijastuvat myös muutokset paikallisessa kysynnässä ja kotitalouksien kulutuskäyttäytymisessä. Alan kehitys seuraa kotitalouksien ostovoiman ja kokonaistuotannon kehitystä.

Alan toimintakulttuuri on kansainvälistä, ja kansainvälisyys on useissa alan yrityksissä osa päivittäistä elämää. Sekä hotelli- ja ravintola-alan että laivatalousalan työ on vuorotyötä, ja päivittäinen työaika painottuu usein iltaan ja viikonloppuihin.

### **Alan arvoperusta**

Hotelli- ja ravintola-alan palvelujen tuottamisen lähtökohtia ovat asiakkaiden tarpeet ja odotukset sekä toiminnan kannattavuus. Alan arvopäämäärä on edistää asiakkaiden hyvinvointia ja elämänlaatua tarjoamalla myönteisiä elämyksiä, virkistystä sekä viihtyisiä ja turvallinen ympäristö. Palvelujen tavoitteena on tyytyväinen asiakas.

Hotelli- ja ravintola-alan palvelu- ja liiketoiminnassa keskeisiä arvoja ovat asiakaskeskeisyys, toiminnan kannattavuus ja tuloksellisuus, palvelujen ja tuotteiden hyvä hinta-laatusuhde, kansainvälisyys, ympäristön viihtyisyys ja turvallisuus, yrittäjyys ja ammatillisuus, tehokkuus ja ympäristöystävällisyys. Alan menestyksellinen ja eettisesti vastuullinen palvelu- ja liiketoiminta perustuu terveeseen liikeideaan, rehellisyyteen, avoimuuteen, ihmisarvon kunnioittamiseen, tasa-arvoon, suvaitsevaisuuteen, luotettavuuteen sekä sopimusten, säädösten, yhteiskunnallisten velvollisuuksien ja terveen kilpailun periaatteiden noudattamiseen. Työnantajalla ja koko työyhteisöllä on vastuu asiakkaan ja henkilöstön hyvinvoinnista sekä palvelutoiminnan ja ammattitaidon jatkuvasta kehittämisestä. Keskeinen eettinen haaste on kehittää palvelukulttuuria, niin että asiakkaiden tarpeet, toiminnan tuloksellisuus ja henkilöstön hyvinvointi ovat keskenään tasapainossa.

Alan ammattilaisen ammattietiikassa korostuvat asiakkaan kunnioittaminen, tasavertainen kohtaaminen ihmisenä ja samanarvoinen palvelu sekä asiakassuhteen luottamuksellisuus. Alan ammattilainen on oma-aloitteinen, yhteistyö- ja sopeutumiskykyinen, joustava, rehellinen, luotettava, hienotunteinen, suvaitsevainen, ripeä ja palveluhenkinen. Hän arvostaa omaa ja toisten työtä sekä kansallista kulttuuria ja kulttuurista erilaisuutta. Hän tuntee vastuuta asiakkaista, turvallisuudesta, ympäristöstä, työtovereista sekä työnsä ja ammattitaitonsa jatkuvasta kehittämisestä.

### **Alan osaamishaasteita**

Väestön ikääntyminen sekä kotitalouksien lukumäärän kasvu ja koon pieneneminen vaikuttavat uusien kulutustottumusten luomiseen. Majoituspalvelujen kysynnän ennustetaan keskittyvän yhä enemmän keski-ikäisiin kotitalouksiin ja ravintolapalvelujen kysynnän lisäksi nuoriin.

Kansainvälisyys vaikuttaa entistä enemmän hotelli- ja ravintolayritysten liikeideoihin ja kuluttajien ruokatrendeihin. Kansainvälisyys näkyy etnisten ravintoloiden määrän kasvussa, alan henkilöstön ja asiakkaiden kulttuuritaustassa sekä kulutustottumuksissa. Kansainvälistymisen seurauksena henkilöstöltä vaaditaan yhä parempaa ja monipuolisempaa kielitaitoa.

Asiakkaiden kulutustottumukset ja odotukset muuttuvat jatkuvasti. Asiakkaat ovat kuluttajina yhä vaativampia ja odottavat entistä yksilöllisempää palvelua. Kulutustietoiset asiakkaat vaativat myynti- ja palveluhenkilöstöltä hyvää tuotetietoutta. Asiakkaat ovat myös ympäristötietoisia ja markkinoinnissa korostuu ympäristöystävällisen toiminnan merkitys. Näihin kasvaviin vaatimuksiin voidaan vastata palkkaamalla yrityksiin pysyvää ammattitaitoista henkilöstöä sekä arvostamalla alan ammattitaitoa ja sen kehittämistä.

Turvallisuusasiat nousevat yhä suuremmaksi haasteeksi hotelli- ja ravintola-alalla toimimiselle ja osaamiselle. Turvallisuus koskee henkilö-, ympäristö-, tieto-, omaisuus- ja tuoteturvallisuutta, kuten myös harmaan talouden yleistymisen aiheuttamia yhteiskunnallisia haittoja. Erityistä huomiota tulee kiinnittää palo- ja ongelmatilanteiden ennaltaehkäisyyn.

Kansainvälisyys ja verkottumiskehitys koskettavat hotelli- ja ravintola-alan kaikkia työntekijöitä. Ulkomaisten asiakkaiden lisääntyminen sekä seurustelu- ja ruokatrendien muuttuminen vaikuttavat palveluvaatimuksiin, liikeideoihin, henkilöstön valintaan ja vaadittuun osaamiseen. Monikulttuurisuus edellyttää tapa-, ruoka- ja juomakulttuurien tuntemusta.

Tietotekniikka ja internet muuttavat hotelli- ja ravintolapalvelujen varaus- ja tilauskäytäntöjä. Samoin markkinointi tapahtuu tulevaisuudessa sähköisten viestimien välityksellä. Jokaisen alalla työskentelevän on osattava käyttää tietotekniikkaa monipuolisesti työssään.

Sen mukaan, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta (L 630/98 2§, 5§) ja valtioneuvoston päätöksessä (VnP 213/1999) on säädetty, ammatillisen peruskoulutuksen tulee antaa opiskelijalle laaja-alaiset ammatilliset perusvalmiudet alan eri tehtäviin ja erikoistuneemman osaamisen ja työelämän edellyttämän ammattitaidon yhdellä tutkinnon osa-alueella siten, että hän voi tutkinnon suoritettuaan sijoittua työelämään, suorittaa alansa vaihtelevista tehtävistä myös muuttuvissa oloissa sekä kehittää ammattitaitoaan läpi elämän. Yhteistyöllä elinkeinoelämän ja työpaikkojen kanssa tulee varmistaa, että koulutus vastaa työelämän ammattitaitovaatimuksia. Koulutuksen tulee edistää työllistymistä ja mahdollisuuksia ryhtyä itsenäiseksi ammatinharjoittajaksi.

Näiden perusteiden mukaisesti suoritettu ammatillinen peruskoulutus sijoittuu EY:n luokituksen tasolle 3 Euroopan yhteisöjen jäsenvaltioiden päätöksen ammatillisen koulutuksen todistusten vertailtavuudesta (85/368/ETY) ja opetusministeriön suosituksen Suomen ammatillisen koulutuksen sijoittamisesta (25.3.1998 55/330/97) mukaan.

Koulutuksen tulee kannustaa opiskelijaa harrastuksiin ja persoonallisuuden kehittämiseen sekä tukea jatko-opintovalmiuksia tarjoamalla hänelle monipuolisia vapaasti valittavia opintoja. Koulutuksessa tulee luoda avoin ja myönteinen oppimisympäristö, jossa elämäntaidot vahvistuvat ja opiskelijasta kehittyy vastuuntuntoinen ja velvollisuuksistaan huolehtiva kansalainen ja työyhteisön jäsen.

Opetuksessa tulee kiinnittää huomiota oppimisvalmiuksiltaan ja -tavoitteiltaan erilaisiin opiskelijoihin sekä tarvittaessa kehittää tukitoimia yhteistyössä kotien ja koulun ulkopuolisten asiantuntijoiden kanssa. Opiskelijan myönteistä yksilöllistä kehitystä ja tervettä itsetuntoa tulee tukea.

Koulutuksen tulee edistää demokratiaa, miesten ja naisten tasa-arvoa kaikilla yhteiskunnan aloilla ja yleistä tasa-arvoa työelämässä ja yhteiskunnassa.

Koulutuksen tulee tuottaa valmiuksia, jotka lisäävät kaikilla aloilla tarvittavaa ammattisivistystä ja kansalaisvalmiuksia ja joiden avulla opiskelijat pystyvät seuraamaan yhteiskunnassa ja työelämässä tapahtuvia muutoksia ja toimimaan muutuvissa oloissa. Koulutuksen tulee antaa opiskelijoille valmiuksia

- \* kansainvälisyyteen
- \* kestävän kehityksen edistämiseen
- \* teknologian ja tietotekniikan hyödyntämiseen
- \* yrittäjyyteen
- \* laadukkaaseen ja asiakaslähtöiseen toimintaan
- \* kuluttajaosaamiseen
- \* työsuojelusta ja terveydestä huolehtimiseen.

*Kansainvälisyyteen kasvun* tavoitteena tulee olla, että opiskelija tulee toimeen monikulttuurisessa ympäristössä ja on suvaitsevainen ja kielitaitoinen voidakseen osallistua opiskelijavaihtoon ja sijoittua kansainvälistyville työmarkkinoille.

*Kestävän kehityksen edistämisen* tavoitteena tulee olla, että opiskelija tuntee kestävän kehityksen periaatteet ja motivoituu toimimaan niiden puolesta opiskelussa, työssä ja kansalaisena. Hän tuntee ympäristömyönteiset työ- ja toimintatavat ja toimii niiden mukaisesti sekä erityisesti tunnistaa tavanomaiset ongelmajätteet ja hallitsee niiden käsittelyn. Hän arvostaa luonnon monimuotoisuutta ja ymmärtää kestävän kehityksen taloudellisia, sosiaalisia ja kulttuurisia ulottuvuuksia sekä osaa toimia niiden puolesta.

*Teknologian ja tietotekniikan* hyödyntämisen kehittämiseksi tavoitteena tulee olla, että opiskelijalla on tietoyhteiskunnassa tarvittavat perusvalmiudet sekä edellytykset tieto- ja viestintätekniiikan sekä teknologian monipuoliselle hyödyntämiselle työssä ja kansalaisena. Opiskelija ymmärtää teknologian kehityksen vaikutuksia omaan alansa ja sen tulevaisuuteen ja osaa soveltaa uutta tekniikkaa työssään.

*Yrittäjyyden kehittämisen* tavoitteena tulee olla, että opiskelijasta kehittyy oma-aloitteinen, tunnollinen, rohkea, kekseliäs ja työtään arvostava työntekijä ja ammatinharjoittaja sekä yrittäjä.

*Laadukkaaseen ja asiakaslähtöiseen toimintaan* kehittämisen tavoitteena tulee olla, että opiskelija osaa ammattialalla tarvittavat ja yleisimmin käytössä olevat laadunhallinnan menetelmät. Hän osaa ottaa huomioon asiakkaiden odotukset ja yksilölliset tarpeet sekä hallita erilaiset asiakaspalvelutilanteet.

*Kuluttajaosaamisen* tavoitteena tulee olla, että opiskelija osaa ottaa huomioon kuluttajalainsäädännön velvoitteet ja osaa toimia työssä ja kansalaisena kuluttajien oikeuksien, velvollisuuksien ja vastuun mukaisesti. Opiskelijan tulee osata toimia kuluttajana ja työntekijänä kansantaloutta edistävästi.

*Työsuojelusta ja terveydestä huolehtimisen* tavoitteena tulee olla, että opiskelija osaa alansa työsuojelumääräykset ja -ohjeet ja noudattaa niitä. Hän osaa arvostaa turvallista, terveellistä ja viihtyisää työympäristöä ja kehittää sitä. Hän osaa tunnistaa työhön ja työympäristöön liittyvät vaarat ja terveyshaitat sekä suojautua niiltä ja torjua niitä. Hän osaa suunnitella itselleen ergonomisesti terveellisen työympäristön. Hän osaa pitää huolta omasta terveydestään ja ylläpitää työ- ja toimintakykyään.

### **Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen**

Koulutuksen tavoitteena tulee olla, että opiskelijalle kehittyy seuraavia kaikilla aloilla tarvittavia valmiuksia:

- \* oppimistaidot

- \* ongelmanratkaisutaidot
- \* vuorovaikutus- ja viestintätaidot
- \* yhteistyötaidot
- \* eettiset ja esteettiset taidot.

*Oppimistaitojen* kehittymiseksi koulutuksen tulee tuottaa opiskelijalle valmiudet elinikäiseen oppimiseen ja halun itsensä kehittämiseen. Opiskelijan on saatava valmiudet arvioida omaa oppimistaan ja osaamistaan sekä suunnitella opiskeluaan. Hänen on saatava valmiudet hankkia, jäsentää ja arvioida tietoa sekä soveltaa aiemmin opittua muuttuvissa tilanteissa.

*Ongelmanratkaisutaitojen* kehittymiseksi koulutuksen tulee tuottaa opiskelijalle valmiuksia toimia työssään ja ongelmallisissa tilanteissa joustavasti, innovatiivisesti ja uutta luovasti.

*Vuorovaikutus- ja viestintätaitojen* kehittymiseksi koulutuksen tulee tuottaa opiskelijalle valmiuksia selviytyä erilaisissa vuorovaikutustilanteissa työelämässä. Opiskelijan on saatava valmiudet selvittää neuvottelutilanteista ja käyttää suullista ja kirjallista viestintää sekä tietotekniikkaa erilaisissa vuorovaikutus- ja viestintätilanteissa.

*Yhteistyötaitojen* kehittymiseksi koulutuksen tulee tuottaa opiskelijalle valmiudet toimia erilaisten ihmisten kanssa ja tiimin jäsenenä sekä olla joustava ihmissuhteissa ja ottaa huomioon toiset ihmiset. Hänen tulee osata tunnistaa omia ja toisten tunnetiloja ja ottaa niitä rakentavasti huomioon toiminnassaan.

*Eettisten ja esteettisten taitojen* kehittymiseksi koulutuksen tulee tuottaa opiskelijalle sellaiset valmiudet, että hän osaa käsitellä ja ratkaista eettisiä ongelmia sekä tiedostaa omat arvonsa ja kulttuuriin pohjautuvia kauneusarvoja ja ottaa ne huomioon toiminnassaan. Hän osaa toimia vastuullisesti, oikeudenmukaisesti ja tehtyjen sopimusten mukaisesti. Hän osaa noudattaa työssään ammattietiikkaa, kuten asiakkaita koskevaa vaitiolovelvollisuutta, tietosuojaa ja kuluttajan-suojasäädöksiä.

### **Ravintolakokki**

Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon suorittaneella on oltava monipuolinen käsitys hotelli- ja ravintola-alasta työhön ja vapaa-aikaan liittyvien majoitus- ja ravitsemispalvelujen tuottajana. Hänen on tunnettava hotelli- ja ravintola-alan tuotteet ja palvelukokonaisuus sekä kotimaisten ja kansainvälisten hotellin ja ravintolan asiakkaiden odotuksia ja tarpeita. Hänen on osattava toimia liikeyrityksen toimintaperiaatteiden ja -ohjeiden mukaan kannattavuuteen pyrkien. Hänellä on oltava hyvät kommunikaatio- ja vuorovaikutustaidot sekä kyky toimia joustavasti ryhmässä ja nopeasti vaihtuvissa tilanteissa. Hänen on oltava työssään myyntihenkinen, omatoiminen, kohtelias ja ystävällinen. Hänen on oltava ulkoiselta olemukseltaan huoliteltu ja siisti. Hänellä on oltava tehtävien edellyttämä kielitaito. Hänen on suhtauduttava alkoholiin asiallisesti ja noudatettava työssään anniskelumääräyksiä.

Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon suorittaneella on oltava monipuoliset valmiudet toimia hotellien, ravintoloiden tai rahti- ja matkustaja-alusten myynti-, asiakaspalvelu-, ruokatuotanto- ja puhtaanapitotehtävissä. Lisäksi hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon suorittaneella on oltava valitsemaansa koulutusohjelman ja muun valinnaisuuden perusteella erikoistunut ammattitaito hotellipalvelun, ruokatuotannon tai ravintolapalvelun tehtäviin.

*Ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelman (ravintolakokki)* suorittaneen on osattava toimia erityyppisten ravintoloiden tai rahti- ja matkustaja-alusten ruokatuotannon tehtävissä, kuten ruoka-annosten suunnittelussa, ruoanvalmistuksessa ja esillepanossa sekä elintarvikkeiden varastoinnissa. Ravintolakokin on osattava toimia itsenäisesti työryhmän aktiivisena jäsenenä ja annettujen ohjeiden mukaan. Ravintolakokin on osattava valmistaa terveellistä, maukasta ja monipuolista ruokaa ottaen huomioon gastronomian vaatimukset. Hänen on hallittava ruoanvalmistuksessa tarvittavat käden taidot. Hänen on osattava toimia ruuanvalmistuksessa taloudellisesti ja kannattavasti. Hänellä on oltava esteettistä näkemystä. Hänen on ymmärrettävä molempien kotimaisten kielten lisäksi englannin- ja ranskankielistä ravintolasanastoa.

Opetuksessa hyödynnetään matkailu- ja ravintola-alan liikeyrityksiä esim. työssäoppimisjaksojen aikana hyödynnetään alan ammattilaisten osaamista. Oppilaitoksessa on perinteisesti hyvä yhteistyöverkosto työelämässä ja työssäoppiminen ja työelämäsuhteiden luominen käy opiskelijoilta mutkattomasti. Työssäoppimista ulkomailla tuetaan. Työssäoppimisen kesto on vähintään 20 opintiviikkoa.

### **Ammattiopintoihin sisältyy mm:**

ruokapalvelu  
ravintolapalvelu  
myynti- ja asiakaspalvelu  
kieliopinnot, erilaiset kulttuurit ja kansainvälisyys  
kestävä kehitys ja yrittäjyys  
tieto- ja informaatioteknologia  
kannattavuus ja taloudellisuus

## HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN PERUSTUTKINTO

Ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelma, pk, ravintolakokki (120 ov)

Palvelualojen koulu, Pohjolankatu 12, Koulukatu 5, Torkkelinkatu 4

Opintokokonaisuus Opintojakso			Opintovuosi/Laajuus,ov		
			1.	2.	3.
KAIKILLE YHTEISET OPINNOT	20	OV			
YHTEISET PAKOLLISET OPINNOT	16	ov			
ÄIDINKIELI			2	1	1
RUOTSIN KIELI			1		
ENGLANNIN KIELI			1	1	
MATEMATIIKKA			1	1	1
FYSIKKA JA KEMIA			2		
YHTEISKUNTA-, YRITYS- JA TYÖELÄMÄTIETO					1
LIIKUNTA			1		
TERVEYSTIETO			1		
TAIDE JA KULTTUURI			1		
VALINNAISET OPINNOT	4	ov		2	2
AMMATILLISET OPINNOT	90	OV			
TUTKINNON YHTEISET AMMATILLISET OPINNOT	30	OV			
HOTELLIN JA RAVINTOLAN PERUSPALVELUT	30	ov			
Ruoanvalmistuksen, ravitsemuksen ja mikrobiologian perusteet			18		
Asiakaspalvelun ja tarjoilun perusteet			9		
Hotelli- ja majoituspalvelujen perusteet			3		
KOULUTUSOHJELMAN ERIYTYVÄT AMMATILLISET OPINNOT	60	OV			
RAVINTOLAN KEITTIÖTOIMINNOT	20	ov			
Ruoanvalmistus ja raaka-ainetuntemus				15	
Kustannus- ja kannattavuuslaskenta				3	
Myynti- ja asiakaspalvelu				2	
RAVINTOLARUOKIEN VALMISTUS	20	ov			
Tilaus- ja a`la carte ruokien valmistus, suunnittelu ja esillelaitto					19
Ranskan kieli					1
VALINNAISET OPINNOT seuraavista kokonaisuuksista valitaan kaksi	20	ov		10	10
HENKILÖSTÖRAVINTOLATOIMINNOT					
KAHVILA- JA PIKARUOKAPALVELUT					
JUHLAPALVELUT					
VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT	10	OV		5	5
<b>TYÖSSÄOPPIMINEN</b> sisältyy ammatillisiin aineisiin	20	OV		8	12
OPINTOVIIKOT YHTEENSÄ	120	OV	40	40	40

Opintoihin sisältyy opinto-ohjausta vähintään 1,5 ov ja opinnäytetyö vähintään 2 ov.

## YHTEISTEN OPINTOJEN PAKOLLISET OPINNOT

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>ÄIDINKIELI</b>
<b>Laajuus</b>	4 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelija osaa hankkia, valikoida ja välittää tietoa suullisesti ja kirjallisesti ymmärtää ja osaa tulkita erilaisia tekstejä kykenee kohteliaaseen ja joustavaan vuorovaikutukseen osaa käyttää ammatillista sanastoa ja hyödyntää ammattikirjallisuutta opiskelussa ja työssä osaa hakea työtä suullisesti ja kirjallisesti osaa toimia ryhmän jäsenenä työ- ja kokoustilanteissa ymmärtää oman kielen ja kulttuurin sekä monikulttuurisuuden merkityksen hallitsee medialukutaidon osaa kirjoittaa omaan ammattialaan liittyviä tekstejä ja raportoida niistä suullisesti.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	Tiedonhankinta ja vuorovaikutus 2 ov Ammattialan kieli 1 ov Kieli ja kulttuuri 1 ov
<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Ammattialan huomioiminen aineiston valinnassa.
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen  - arvioijat - vaadittavat suoritukset	Oppimistehtävien ja kokeiden hyväksytyt suorittaminen. Opintokokonaisuuden arvosana määräytyy opintojaksojen ja opinnäytetyöraportin arvioinnin perusteella. Opettajat. Kokeet ja oppimistehtävät suoritettu hyväksytysti.

### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelijan on - saavutettava äidinkielen kaikkien pakollisten opintojaksojen arviointikriteerien mukaiset valmiudet tyydyttävästi  - osattava laatia ohjattuna suppea opinnäytetyön kirjallinen osuus käyttäen alansa asiatyöliä ja ammattikieltä	Opiskelijan on - saavutettava äidinkielen kaikkien pakollisten opintojaksojen arviointikriteerien mukaiset valmiudet pääosin hyvin tiedoin - osattava laatia opinnäytetyön kirjallinen osuus käyttäen asiatyöliä ja alansa ammattikieltä	Opiskelijan on - saavutettava äidinkielen kaikkien pakollisten opintojaksojen arviointikriteerien mukaiset valmiudet pääosin kiitettävästi - osattava laatia opinnäytetyön kirjallinen osuus käyttäen sujuvaa asiatyöliä ja täsmällistä alansa ammattikieltä

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet

<b>Opintojakso</b>	<b>Tiedonhankinta ja vuorovaikutus</b>
<b>Laajuus</b>	2 ov
<b>Tavoitteet</b>	Opiskelija osaa hankkia tietoa eri lähteistä nykyaikaista teknologiaa hyödyntäen osaa valikoida, arvioida ja tulkita tietoa kriittisesti eri näkökulmista osaa välittää tietoa suullisesti ja kirjallisesti, kuunnella aktiivisesti ja toimia tarkoituksenmukaisesti eri ammatillisissa viestintätilanteissa ymmärtää tekstien tarkoituksen, keskeisen sisällön ja käsitteet kykenee kohteliaaseen ja joustavaan vuorovaikutukseen ja osaa tulkita oheisviestintää osaa suhtautua viestintätilanteissa suvaitsevaisesti ja tasa-arvoisesti erilaisiin viestijöihin ja viestintätapoihin.
<b>Keskeinen sisältö</b>	- opiskelu- ja ryhmätyötaidot - tiedonhankinta ja tiedon arviointi - asianmukainen kielenkäyttö eri tilanteissa - tiedon välittäminen suullisesti ja kirjallisesti opiskelu- ja ammatitilanteissa - kielenhuolto
<b>Toteutustapa</b>	Kirjalliset ja suulliset oppimistehtävät, aktiivinen osallistuminen opiskeluun.
<b>Kytkenät muihin opintoihin</b>	Aineistossa ja viestinnässä huomioidaan ammattiala.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Oppimistehtävien ja kokeiden hyväksytyt suorittaminen.

### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelija - toimii auttavasti erilaisissa viestintätilanteissa - tarvitsee apua tiedonhaussa	Opiskelija - osaa toimia erilaisissa viestintätilanteissa - osaa hakea ja valita tietoa eri lähteistä	Opiskelija - toimii luontevasti erilaisissa viestintätilanteissa - osaa hakea ja valita tietoa itsenäisesti

<ul style="list-style-type: none"> <li>- osaa välittää tietoa opastettuna</li> <li>- osaa lukea ja kirjoittaa yksinkertaisia tekstejä</li> <li>- ymmärtää lukemaansa</li> <li>- tunnistaa erilaisia viestijöitä</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- osaa välittää tietoa</li> <li>- osaa lukea ja kirjoittaa erilaisia tekstejä</li> <li>- löytää lukemastaan keskeisen asiassällön.</li> <li>- osaa huomioida toisia viestijöitä</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>eri lähteistä</li> <li>- osaa välittää tietoa eri keinoin</li> <li>- osaa lukea ja kirjoittaa erilaisia tekstejä</li> <li>- osaa arvioida omaa viestintäänsä</li> <li>- osaa suhtautua kriittisesti lukemaansa ja tulkita erilaisia tekstejä</li> <li>- osaa ottaa huomioon erilaiset viestijät.</li> </ul>
--	---	--

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

Opintojakso	Ammattialan kieli
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Tavoitteet</b>	Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> <li>- osaa ammatillisen perussanaston</li> <li>- osaa laatia ammatin edellyttämät tavallisimmat kirjalliset työt</li> <li>- hallitsee ammatilliset puheviestintätilanteet</li> <li>- osaa toimia työnhakutilanteissa ja laatia työnhakuun liittyvät asiakirjat</li> <li>- osaa hyödyntää ammattikirjallisuutta, muita ammatillisia tietolähteitä ja käyttää erilaisia viestintävälineitä ja -taitoja opinnäytetyön tekemisessä</li> <li>- osaa kehittää omia vuorovaikutustaitojaan ja osallistuu viestinnän kehittämiseen ryhmässä</li> <li>- tutustuu kokouksen ja neuvottelun toimintatapoihin.</li> </ul>
<b>Keskeinen sisältö</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ammattisanasto</li> <li>- ammattikirjallisuus ja muut ammatilliset tiedonlähteet</li> <li>- työhakemus ja ansioluettelo</li> <li>- työnhakutilanne</li> <li>- asiakirjojen kirjoittaminen</li> <li>- kokous ja neuvottelu</li> </ul>
<b>Toteutustapa</b>	Kirjalliset ja suulliset oppimistehtävät, aktiivinen osallistuminen opiskeluun
<b>Kytännöt muihin opintoihin</b>	Hyödynnetään ammattialan tekstejä.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Oppimistehtävien ja kokeiden hyväksytyt suorittaminen.

#### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> <li>- hallitsee keskeistä ammattisanastoa</li> <li>- osaa laatia ammattiin liittyviä kirjallisia töitä opastettuna</li> <li>- osaa toimia yleisimmissä ammatillisissa puheviestintätilanteissa</li> <li>- tuntee työnhakutilanteen ja työnhakuasiakirjat</li> <li>- tuntee ammattikirjallisuutta ja ammatillisia tietolähteitä</li> <li>- osaa toimia vuorovaikutustilanteissa</li> <li>- tuntee keskeisimmät kokous- ja neuvottelukäytännöt.</li> </ul>	Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> <li>- hallitsee ammattisanastoa</li> <li>- osaa laatia ammattiin liittyviä kirjallisia töitä</li> <li>- osaa toimia ammatillisissa puheviestintätilanteissa</li> <li>- osaa toimia työnhakutilanteissa</li> <li>- ja kirjoittaa työnhakuasiakirjat</li> <li>- osaa käyttää ammattikirjallisuutta tiedonhankinnassa</li> <li>- osaa käyttää ammatillisia tietolähteitä</li> <li>- osaa arvioida omia vuorovaikutustaitoja</li> <li>- tuntee yleisiä kokous- ja neuvottelukäytäntöjä.</li> </ul>	Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> <li>- hallitsee ammattisanaston</li> <li>- osaa laatia itsenäisesti ammattiin liittyvät kirjalliset työt</li> <li>- osaa toimia hyvin ammatillisissa puheviestintätilanteissa</li> <li>- osaa toimia aktiivisesti ja asiallisesti työnhakutilanteissa ja kirjoittaa työnhakuasiakirjat</li> <li>- osaa käyttää ammattikirjallisuutta tiedonhankinnassa kriittisesti</li> <li>- osaa käyttää monipuolisesti ammatillisia tietolähteitä</li> <li>- osaa arvioida omia vuorovaikutustaitoja ja kehittää niitä</li> <li>- tuntee yleiset kokous- ja neuvottelukäytännöt.</li> </ul>

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

Opintojakso	Kieli ja kulttuuri
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Tavoitteet</b>	Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> <li>- ymmärtää oman kielen ja kulttuurin merkityksen</li> <li>- kiinnostuu kirjallisuudesta, teatterista ja elokuvista</li> <li>- hallitsee medialukutaidon</li> <li>- ymmärtää kaksikielisyyden ja monikulttuurisuuden merkityksen ja huomii sen erilaisissa tilanteissa</li> <li>- osaa kirjoittaa omaan ammattialaan liittyviä raportteja, esimerkiksi opinnäytetyön ja työssäoppimisraportin</li> </ul>

<b>Keskeinen sisältö</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- oman paikkakunnan kulttuuritarjontaan perehtyminen</li> <li>- suomen kielen kehittyminen</li> <li>- puhe- ja kirjakielen erot</li> <li>- ammattikielen historiaa</li> <li>- sanojen lainautuminen</li> <li>- kulttuurielämys ja sen arviointi</li> <li>- raporttien kirjoittaminen</li> </ul>
<b>Toteutustapa</b>	Kirjalliset ja suulliset oppimistehtävät, aktiivinen osallistuminen opiskeluun.
<b>Kytkenät muihin opintoihin</b>	Aineistossa huomioidaan ammattikieli.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Oppimistehtävien ja kokeiden hyväksyty suorittaminen.

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tietää oman paikkakunnan kulttuuritarjonnasta</li> <li>- tuntee jonkin verran suomen kielen historiaa</li> <li>- tunnistaa medioita</li> <li>- lukee lyhyitä tekstejä</li> <li>- osaa kirjoittaa raportin opastettuna</li> <li>- tunnistaa puhe- ja kirjakielen eroja.</li> </ul>	<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tuntee oman paikkakunnan kulttuuritarjontaa</li> <li>- tuntee suomen kielen ja ammattikielen historiaa</li> <li>- tuntee kirjallisuutta</li> <li>- hallitsee medialukutaitoa</li> <li>- osaa kirjoittaa ohjeiden mukaisen raportin</li> <li>- tunnistaa puhe- ja kirjakielen erot.</li> </ul>	<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tuntee oman paikkakunnan kulttuuritarjonnan ja on kiinnostunut siitä</li> <li>- tuntee valtakunnallista kulttuuritarjontaa</li> <li>- tuntee suomen kielen ja ammattikielen historiaa ja ymmärtää sen merkityksen</li> <li>- on kiinnostunut kirjallisuudesta</li> <li>- hallitsee medialukutaidon</li> <li>- osaa kirjoittaa ohjeiden mukaisen raportin hyvällä suomen kielellä</li> <li>- ymmärtää puhe- ja kirjakielen erot.</li> </ul>

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>SUOMI TOISENA KIELENÄ</b>
<b>Laajuus</b>	4 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osaa hankkia, valikoida ja välittää tietoa suullisesti ja kirjallisesti suomen kielellä</li> <li>- ymmärtää ja osaa tulkita erilaisia suomenkielisiä tekstejä</li> <li>- kykenee kohteliaaseen ja joustavaan vuorovaikutukseen</li> <li>- osaa ammattisanastoa suomeksi ja pystyy hyödyntämään suomenkielistä ammatikirjallisuutta opiskelussaan</li> <li>- tuntee Suomen työnhakukäytäntöjä ja osaa hakea työtä</li> <li>- osaa toimia ryhmän jäsenenä työ- ja kokoustilanteissa</li> <li>- tuntee sekä omaa että suomen kieltä ja kulttuuria</li> <li>- ymmärtää monikulttuurisuuden ja kaksikielisyyden merkityksen</li> <li>- hallitsee medialukutaidon</li> <li>- osaa kirjoittaa omaan ammattialaan liittyviä tekstejä ja raportoida niistä suullisesti suomeksi.</li> </ul>
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	<p>Suomen kieli, tiedonhankinta ja vuorovaikutus 2 ov</p> <p>Ammattialan kieli 1 ov</p> <p>Kieli ja kulttuuri 1 ov</p>
<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Ammattialan huomiointi aineiston valinnassa.
<b>Arvioinnin toteutus:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- arvosanan muodostuminen</li> <li>- arvioijat</li> <li>- vaadittavat suoritukset</li> </ul>	<p>Oppimistehtävien ja kokeiden hyväksyty suorittaminen.</p> <p>Opintokokonaisuuden arvosana määräytyy opintojaksojen ja opinnäytetyöraportin arvioinnin perusteella.</p> <p>Opettajat.</p> <p>Kokeet ja oppimistehtävät suoritettu hyväksytysti.</p>

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saavutettava kaikkien suomi toisena kielenä opintojaksojen arviointikriteerien mukaiset valmiudet tyydyttävästi</li> <li>- osattava laatia ohjattuna suppea opinnäytetyön kirjallinen osuus käyttäen suomen kieltä ja alansa ammattikieltä.</li> </ul>	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saavutettava kaikkien suomi toisena kielenä opintojaksojen arviointikriteerien mukaiset valmiudet pääosin hyvin tiedoin</li> <li>- osattava laatia opinnäytetyön kirjallinen osuus käyttäen suomen kieltä ja alansa ammattikieltä.</li> </ul>	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saavutettava kaikkien suomi toisena kielenä opintojaksojen arviointikriteerien mukaiset valmiudet pääosin kiitettävästi</li> <li>- osattava laatia opinnäytetyön kirjallinen osuus käyttäen sujuvaa suomen kieltä ja hyvää alansa ammattikieltä.</li> </ul>

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

Opintojakso	Suomen kieli, tiedonhankinta ja vuorovaikutus
<b>Laajuus</b>	2 ov
<b>Tavoitteet</b>	Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> <li>- osaa hankkia tietoa eri lähteistä nykyaikaista teknologiaa hyödyntäen</li> <li>- osaa valikoida ja arvioida tietoa eri näkökulmista</li> <li>- osaa välittää tietoa suullisesti ja kirjallisesti, kuunnella aktiivisesti ja toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa viestintätilanteissa</li> <li>- ymmärtää tekstien tarkoituksen, keskeisen sisällön ja käsitteet ja osaa käyttää sujuvasti sanakirjoja</li> <li>- tuntee suomalaisia käytös- ja viestintätapoja</li> <li>- kykenee kohteliaaseen ja joustavaan vuorovaikutukseen ja osaa tulkita oheisviestintää</li> <li>- osaa opiskeluun liittyvää sanastoa</li> <li>- osaa kirjoittaa erilaisia oppimistehtäviä</li> <li>- harjaantuu käyttämään erilaisia suomen kielen kielioppirakenteita</li> <li>- tutustuu suomen kielen äännerakenteeseen.</li> </ul>
<b>Keskeinen sisältö</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opiskelu- ja ryhmätyötaidot</li> <li>- tekstin ymmärtäminen ja sanasto, sanakirjat</li> <li>- tiedonhankinta ja tiedon arviointi</li> <li>- asianmukainen kielenkäyttö eri tilanteissa</li> <li>- tiedon välittäminen suullisesti ja kirjallisesti</li> <li>- erilaiset oppimistehtävät</li> <li>- kielioppi ja kielenhuolto</li> <li>- ääntäminen</li> </ul>
<b>Toteutustapa</b>	Kirjalliset ja suulliset oppimistehtävät, aktiivinen osallistuminen opiskeluun.
<b>Kytkennot muihin opintoihin</b>	Aineistossa ja viestinnässä huomioidaan ammattiala.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Oppimistehtävien ja kokeiden hyväksyty suorittaminen.

#### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimii auttavasti erilaisissa viestintätilanteissa</li> <li>- tarvitsee apua tiedonhaussa</li> <li>- osaa välittää tietoa opastettuna</li> <li>- osaa lukea ja kirjoittaa yksinkertaisia tekstejä</li> <li>- ymmärtää osittain lukemaansa</li> <li>- osaa opiskeluun liittyvää sanastoa</li> <li>- osaa joitakin jaksos aikana opettuja suomen kielioppirakenteita</li> </ul>	Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> <li>- osaa toimia erilaisissa viestintätilanteissa</li> <li>- osaa hakea tietoa eri lähteistä</li> <li>- osaa välittää tietoa</li> <li>- osaa lukea erilaisia tekstejä ja ymmärtää lukemaansa</li> <li>- osaa osittain arvioida lukemaansa</li> <li>- osaa opiskeluun liittyvää sanastoa</li> <li>- osaa kirjoittaa erilaisia tekstejä</li> <li>- osaa suomen kielioppia</li> </ul>	Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimii sujuvasti erilaisissa viestintätilanteissa</li> <li>- osaa hakea tietoa itsenäisesti eri lähteistä</li> <li>- osaa välittää tietoa eri keinoin</li> <li>- osaa lukea erilaisia tekstejä ja ymmärtää lukemaansa hyvin</li> <li>- osaa arvioida lukemaansa</li> <li>- osaa opiskeluun liittyvän sanaston</li> <li>- osaa kirjoittaa erilaisia tekstejä hyvin</li> <li>- osaa suomen kielioppia.</li> </ul>

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

Opintojakso	Ammattialan kieli
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Tavoitteet</b>	Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> <li>- osaa ammatillisen perussanaston</li> <li>- osaa laatia ammatin edellyttämät tavallisimmat kirjalliset työt</li> <li>- hallitsee ammatilliset puheviestintätilanteet</li> <li>- osaa toimia työnhakutilanteissa ja laatia työnhakuun liittyvät asiakirjat</li> <li>- osaa hyödyntää ammattikirjallisuutta ja käyttää erilaisia viestintävälineitä oppinäytetyön tekemisessä</li> <li>- tutustuu kokouksen ja neuvottelun toimintatapoihin</li> <li>- harjaantuu käyttämään erilaisia suomen kielen kielioppirakenteita.</li> </ul>
<b>Keskeinen sisältö</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ammattisanasto</li> <li>- ammattikirjallisuus</li> <li>- työhakemus ja ansioluettelo</li> <li>- työnhakutilanne</li> <li>- asiakirjojen kirjoittaminen</li> <li>- kokous ja neuvottelu</li> </ul>

	- kielioppi
<b>Toteutustapa</b>	Kirjalliset ja suulliset oppimistehtävät, aktiivinen osallistuminen opiskeluun.
<b>Kytkennät muihin opintoihin</b>	Hyödynnetään ammattialan tekstejä.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Oppimistehtävien ja kokeiden hyväksyty suorittaminen.

### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hallitsee keskeistä ammatillista perussanastoa</li> <li>- osaa laatia ammattiin liittyviä kirjallisia töitä opastettuna</li> <li>- osaa toimia yleisimmissä ammatillisissa puheviestintätilanteissa</li> <li>- tuntee työnhakutilanteen ja työnhakuasiakirjat</li> <li>- tuntee ammattikirjallisuutta</li> <li>- tuntee keskeisimmät kokous- ja neuvottelukäytännöt</li> <li>- osaa joitakin jakson aikana opettuja suomen kielioppirakenteita.</li> </ul>	<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hallitsee ammatillista perussanastoa</li> <li>- osaa laatia ammattiin liittyviä kirjallisia töitä</li> <li>- osaa toimia ammatillisissa puheviestintätilanteissa</li> <li>- osaa toimia työnhakutilanteissa ja kirjoittaa työnhakuasiakirjat</li> <li>- osaa käyttää ammattikirjallisuutta tiedonhankinnassa</li> <li>- tuntee yleisiä kokous- ja neuvottelukäytäntöjä</li> <li>- osaa suomen kielioppia.</li> </ul>	<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hallitsee ammatillisen perussanaston hyvin</li> <li>- osaa laatia ammattiin liittyvät kirjalliset työt</li> <li>- osaa toimia hyvin ammatillisissa puheviestintätilanteissa</li> <li>- osaa toimia aktiivisesti ja asiallisesti työnhakutilanteissa ja kirjoittaa työnhakuasiakirjat</li> <li>- osaa käyttää ammattikirjallisuutta tiedonhankinnassa hyvin</li> <li>- tuntee yleiset kokous- ja neuvottelukäytännöt</li> <li>- osaa suomen kielioppia.</li> </ul>

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintojakso</b>	<b>Kieli ja kulttuuri</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Tavoitteet</b>	<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tuntee sekä omaa että suomen kieltä ja kulttuuria</li> <li>- ymmärtää monikulttuurisuuden ja kaksikielisyyden merkityksen</li> <li>- kiinnostuu kirjallisuudesta, teatterista ja elokuvista</li> <li>- tuntee kulttuuriin liittyvää sanastoa</li> <li>- osaa hyödyntää eri medioita</li> <li>- osaa kirjoittaa omaan ammattialaan liittyviä raportteja, esimerkiksi opinnäytetyön ja työssäoppimisraportin</li> <li>- harjaantuu käyttämään erilaisia suomen kielen kielioppirakenteita.</li> </ul>
<b>Keskeinen sisältö</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- oman paikkakunnan kulttuuritarjontaan perehtyminen</li> <li>- oman kulttuurin esittely</li> <li>- puhe- ja kirjakielen erot</li> <li>- sanojen muodostaminen suomen kielessä</li> <li>- kulttuurielämys ja sen arviointi</li> <li>- raporttien kirjoittaminen</li> <li>- kielioppi</li> </ul>
<b>Toteutustapa</b>	Kirjalliset ja suulliset oppimistehtävät, aktiivinen osallistuminen opiskeluun.
<b>Kytkennät muihin opintoihin</b>	Hyödynnetään ammattialan tekstejä.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Oppimistehtävien ja kokeiden hyväksyty suorittaminen.

### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tietää oman paikkakunnan kulttuuritarjonnasta</li> <li>- tuntee omaa kulttuuriaan</li> <li>- ymmärtää monikulttuurisuuden ja suvaitsevaisuuden merkityksen</li> <li>- tuntee suomen kielen sanaston muodostamistapoja</li> <li>- tuntee hieman kulttuuriin liittyvää sanastoa</li> <li>- tunnistaa eri medioita</li> <li>- osaa kirjoittaa raportin opastettuna suomen kielellä</li> <li>- tunnistaa puhe- ja kirjakielen eroja</li> </ul>	<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tuntee oman paikkakunnan kulttuuritarjontaa</li> <li>- osaa esitellä omaa kulttuuriaan</li> <li>- ymmärtää monikulttuurisuuden ja suvaitsevaisuuden merkityksen</li> <li>- tuntee suomen kielen sanaston muodostamistapoja</li> <li>- tuntee kulttuuriin liittyvää sanastoa</li> <li>- osaa hyödyntää medioita</li> <li>- osaa kirjoittaa ohjeiden mukaisen raportin suomen kielellä</li> <li>- tunnistaa puhe- ja kirjakielen erot</li> </ul>	<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tuntee oman paikkakunnan kulttuuritarjonnan ja on kiinnostunut siitä</li> <li>- osaa esitellä omaa kulttuuriaan ja verrata sitä suomalaiseen kulttuuriin</li> <li>- ymmärtää monikulttuurisuuden ja suvaitsevaisuuden merkityksen</li> <li>- tuntee suomen kielen sanaston muodostamistavat</li> <li>- tuntee kulttuuriin liittyvää sanastoa hyvin</li> <li>- osaa hyödyntää medioita kriittisesti</li> <li>- osaa kirjoittaa ohjeiden mukaisen raportin hyvällä suomen kielellä</li> <li>- ymmärtää puhe- ja kirjakielen erot</li> </ul>

- osaa joitakin jakson aikana opetettuja suomen kielioppirakenteita.	- osaa suomen kielen kieliooppia.	- osaa suomen kielen kieliooppia.
--	-----------------------------------	-----------------------------------

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>RUOTSI</b>
<b>Laajuus</b>	<b>1 ov</b>
<b>Yleistavoitteet</b>	Vahvistaa opiskelijan suullista ja kirjallista peruskielitaitoa, jotta hän selviytyy yksinkertaisista puheilanteista ja tavanomaisista asiakaspalvelutilanteista asiakkaana ja työntekijänä ja osaa toimia asianmukaisesti alansa työtehtävissä ja pohjoismaisissa yhteyksissä ruotsin kielellä.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	Keskeinen sisältö on ammattialan työtehtävissä ja pohjoismaisissa yhteyksissä toimiminen. Aihealueina ovat itsestä kertominen, koulu ja opiskelu, lähiympäristö, Pohjoismaat, tien neuvominen, puhelimesta asiointi, työ, työpäivän rutiinit, oman alan ammattisanasto. Opintojakso: Ruotsin kieli 1
<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Aihealueet liittyvät suoritettavaan tutkintoon ja niihin työtehtäviin, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia.
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	Arvosana muodostuu kokeista, tehtävistä, läsnäolosta ja muusta näytöstä. Opettaja antaa arvosanan hyväksytystä suorituksesta asteikolla T1-K5 ja opiskelija arvioi omaa oppimistaan. Tavoitteiden saavuttaminen edellyttää kokeiden ja tehtävien suorittamista hyväksytysti ja säännöllistä osallistumista tuntityöskentelyyn.

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelijan on - ymmärrettävä tuttuja ja yksinkertaisia suullisia ja kirjallisia ilmauksia jotka käsittelevät häntä itseään ja lähiympäristöä - ymmärrettävä lyhyiden ja yksinkertaisten kirjallisten ja suullisten viestien keskeisen sisältö ja osattava toimia niiden mukaan  - selvidyttävä rutiininomaisista vuorovaikutustilanteista sekä yksityishenkilönä että oman alansa työntekijänä asiallisesti ja kohteliaasti keskustelukumppanien puhuessa selkeästi ja hitaasti - ymmärrettävä työhönsä ja työturvallisuuteen liittyvää ennustettavaa tietoa, esim. ruokalistaista, ilmoituksista ja ohjeistoista apuneuvoja käyttäen  - osattava täyttää tavallisimpia työhönsä liittyviä lomakkeita	Opiskelijan on - selvidyttävä rutiininomaisista päivittäiseen elämään, työhön, omaan maahan ja kulttuuriin liittyvistä puheilanteista kohtalaisesti - ymmärrettävä tavanomaisten alaan liittyvien käskyjen, kieltojen ja kehoitusten sekä työturvallisuusohjeiden sisältö ja osattava toimia niiden mukaan - selvidyttävä tavanomaisimmista vuorovaikutustilanteista sekä yksityishenkilönä että työntekijänä asiallisesti ja kohteliaasti keskustelukumppanien käyttäessä normaalia puhetempoa  - pystyttävä tulkitsemaan helpohkoja tekstejä kuten ruokalista, aikatauluja ja mainoksia sekä työhön liittyviä työ- ja turvaohjeita tarvittaessa apuneuvoja käyttäen - osattava laatia työhön liittyviä viestejä apuneuvoja käyttäen	Opiskelijan on - selvidyttävä rutiininomaisista päivittäiseen elämään, työhön, omaan maahan ja kulttuuriin liittyvistä puheilanteista hyvin - osattava toimia työhön liittyvien käskyjen, kieltojen ja kehoitusten mukaan  - selvidyttävä tavanomaisimmista asiakaspalvelutilanteista asiakkaana ja työntekijänä  - pystyttävä lukemaan lyhyitä tekstejä (ruokalistat, aikataulut, mainokset, työhön liittyvät käyttö-, työ- ja turvaohjeet) ja osattava hakea lisätietoa apuneuvoja käyttäen - osattava laatia työhön liittyviä viestejä

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>ENGLANTI</b>
<b>Laajuus</b>	<b>2 ov</b>
<b>Yleistavoitteet</b>	Tavoitteena on syventää ja aktivoida jo opitun kielen taitoja ammattialan suuntaisesti niin, että opiskelija hallitsee kielen keskeisimmän sanaston ja viestintätaidot yksityishenkilönä ja työntekijänä kansainvälisessä ympäristössä. Opiskelijan tulee kehittää jokapäiväisissä tilanteissa ja ammatissa tarvittavia kohteliaita ja asiallisia viestintätaitoja monipuolisesti. Hänen olisi pystyttävä myös hankkimaan lisätietoa omasta alastaan lukemalla ammattikirjallisuutta sanakirjaa ja uusinta teknologiaa apuna käyttäen. Hänen tulee myös ymmärtää kielitaidon merkitys kansainvälistyvässä työympäristössä.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	Keskeinen sisältö on opiskelijan sanaston ja viestintätaitojen vahvistaminen yksityishenkilönä ja työntekijänä kansainvälisessä ympäristössä. Aihealueina ovat koulutusalasta riippuen mm. nuoren elämäntilanne, opiskeluuala, tuleva työ ja siihen liittyvät työtehtävät, materiaalit ja koneet ja laitteet ja niiden käyttöohjeet, työturvallisuus, työnhaku, asiakaspalvelutilanteet ja kansainvälisyys.

	Englanti I Englanti II
<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Aihealueet liittyvät suoritettavaan tutkintoon ja niihin työtehtäviin, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia.
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	Arvosana muodostuu kokeista, tehtävistä, läsnäolosta ja muusta näytöstä. Opettaja antaa arvosanan hyväksytystä suorituksesta asteikolla K5-T1 ja opiskelija arvioi omaa oppimistaan. Tavoitteiden saavuttaminen edellyttää kokeiden ja tehtävien suorittamista hyväksytysti ja säännöllistä osallistumista tuntityöskentelyyn.

#### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelijan on ymmärrettävä yksinkertaisia ja selkeitä omaan elämään ja alaan liittyviä tuttuja aihepiirejä käsitteleviä suullisia ja kirjallisia viestejä ja osattava toimia niiden mukaan osattava kertoa muutamalla sanalla itsestään sekä kertoa opinnoistaan ja ympäristöstään lyhyesti rutiinomaisissa tilanteissa  osattava kirjoittaa yksinkertaisia ja suppeita henkilökohtaisia viestejä vaikkakin hajanaisesti työhön ja vapaa-aikaan liittyen ja osattava hakea aktiivisesti tietoa näihin liittyen. ei ole opiskelussaan usein kiinnostunut kielitaitonsa parantamisesta	Opiskelijan on ymmärrettävä keskeinen ajatus omaan elämään ja alaan liittyvistä tavallisista normaalitempoisista suullisista sekä kirjallisista viesteistä ja osattava toimia niiden mukaan osattava kertoa itsestään ja kuvailla elinolojaan lyhyesti mutta kuitenkin yhtenäisesti sekä kertoa muutamilla lauseilla opinnoistaan ja ympäristöstään sekä osallistuttava jossain määrin keskusteluun selviydyttävä ymmärrettävästi omaan vapaa-aikaan ja työhön liittyvistä tilanteista kirjallisesti yhtenäistä tekstiä käyttäen ja osaa hakea aktiivisesti tietoa  on kiinnostunut kielitaitonsa parantamisesta	Opiskelijan on ymmärrettävä normaalitempoista puhetta arkielämän ja työelämän rutiinomaisissa tilanteissa ja osattava kysyä lisäohjeita sekä kuvata tapahtumia ja osallistuttava keskusteluun kohtalaisesti osattava kertoa hyvin yleisiä aihepiirejä koskevia keskusteluja liittyen opiskeluun ja elinympäristöön käyttämällä melko monipuolista sanastoa ja hallittava perusrakenteet hyvin  ymmärrettävä viestejä koulutusaltaan ja osattava kertoa omasta koulutusaltaan hyvin sekä hankkia tietoa englanninkielisistä alansa aiheista apuneuvoja hyväksi käyttäen opiskelijalla on aito kiinnostus oman kielitaitonsa kehittämiseen

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

Opintojakso	Englanti 1
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Aktivoi ja vahvistaa opiskelijan jo opitun kielen taitoja ammattialan suuntaisesti, niin että hän hallitsee kielen keskeisimmän sanaston ja viestintätaidot yksityishenkilönä ja työntekijänä kansainvälisessä ympäristössä. Kannustaa opiskelijaa hankkimaan lisätietoa omasta alastaan lukemalla ammattikirjallisuutta sanakirjaa ja uusinta teknologiaa apuna käyttäen. Saada opiskelija ymmärtämään kielitaidon merkitys kansainvälistyvässä työympäristössä.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	Opiskelijan ammattikielen ja arkipäivän englannin perussanaston ja keskeisimpien viestintätaitojen hallitseminen yksityishenkilönä ja työntekijänä kansainvälisessä ympäristössä. Aihealueina ovat oma ala, opiskelu, perhe, työntekijänä oleminen, työtehtävät, työvälineet, työkalut ja koneet, peruspalvelutilanteet ja peruskielioppi, viestien ja ohjeiden kirjoittaminen ja ymmärtäminen.
<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Aihealueet liittyvät suoritettavaan tutkintoon ja niihin työtehtäviin, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia.
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	Arvosana muodostuu kokeista, tehtävistä, läsnäolosta ja muusta näytöstä. Opettaja antaa arvosanan hyväksytystä suorituksesta asteikolla K5-T1 ja opiskelija arvioi omaa oppimistaan. Tavoitteiden saavuttaminen edellyttää kokeiden ja tehtävien suorittamista hyväksytysti ja säännöllistä osallistumista tuntityöskentelyyn.

#### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelijan on - ymmärrettävä yksinkertaisia, omaan elämään ja alaan liittyviä suullisia ja kirjallisia viestejä ja osattava toimia niiden mukaan  - osattava kertoa muutamalla sanalla itsestään sekä kertoa opinnoistaan ja ympäristöstään lyhyesti	Opiskelijan on - ymmärrettävä jonkin verran omaan elämään ja alaan liittyviä, normaalitempoisia suullisia sekä kirjallisia viestejä ja osattava toimia niiden mukaan  - osattava kertoa itsestään ja kuvailla elinolojaan lyhyesti sekä kertoa muutamilla lauseilla opinnoistaan ja ympäris-	Opiskelijan on - ymmärrettävä normaalitempoista puhetta arkielämän ja työelämän rutiinomaisissa tilanteissa ja osaa kysyä lisäohjeita sekä kuvata tapahtumia ja hän osallistuu keskusteluun kohtalaisesti - osattava kuvailla opiskeluaan ja elinympäristöään hyvin käyttämällä

<ul style="list-style-type: none"> <li>- osattava kirjoittaa yksinkertaisia henkilökohtaisia viestejä työhön ja vapaa-aikaan liittyen ja osattava hakea aktiivisesti tietoa näihin liittyen</li> <li>-ei ole opiskelussaan usein kiinnostunut kielitaitonsa parantamisesta</li> </ul>	<p>töstään sekä osallistumalla jossain määrin keskusteluun</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- selviydyttävä ymmärrettävästi omaan vapaa-aikaan ja työhön liittyvistä tilanteista kirjallisesti ja osaa hakea aktiivisesti tietoa</li> <li>-on kiinnostunut kielitaitonsa parantamisesta</li> </ul>	<p>melko monipuolista sanastoa ja hallittava perusrakenteet hyvin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ymmärrettävä viestejä koulutusosaltaan ja osattava kertoa omasta koulutusosaltaan hyvin ja osattava hankkia tietoa englanninkielisistä alansa aiheista apuneuvoja hyväksi käyttäen</li> <li>- opiskelijalla on aito kiinnostus oman kielitaidon kehittämiseen</li> </ul>
---	--	---

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

Opintojakso	Englanti 2
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Syventää ja vahvistaa opiskelijan ammattikielen ja arkipäivän englannin perusanastoa. Kehittää opiskelijaa käyttämään monipuolisesti kieltä eri viestintätilanteissa arki- ja työelämässä. Kannustaa opiskelijaa itsenäisesti hakemaan tietoa omasta alastaan uusinta teknologiaa ja sanakirjaa ja ammattikirjallisuutta apuna käyttäen. Saada opiskelija ymmärtämään kielitaidon merkitys. Vahvistaa opiskelijan kykyä toimia kansainvälistyvässä työympäristössä.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	Ammattialan työtehtävissä toimiminen. Opiskelijan ammattisanaston ja arkielämän englannin viestintätaitojen syventäminen. Aihealueina ovat ammattiala ja siihen liittyvä erikoissanasto, monipuoliset palvelutilanteet ja erilaiset viestintätilanteet, viestien ja ohjeiden kirjoittaminen ja ymmärtäminen, kieliovin laajentaminen omalla alalla tarvittaviin erikoisrakenteisiin, luonnollisempaan ääntämykseen pyrkiminen ja kansainvälisyys.
<b>Kytkenä muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Aihealueet liittyvät suoritettavaan tutkintoon ja niihin työtehtäviin, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia.
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	Arvosana muodostuu kokeista, tehtävistä, läsnäolosta ja muusta näytöstä. Opettaja antaa arvosanan hyväksytystä suorituksesta asteikolla K5-T1 ja opiskelija arvioi omaa oppimistaan. Tavoitteiden saavuttaminen edellyttää kokeiden ja tehtävien suorittamista hyväksytysti ja säännöllistä osallistumista tuntityöskentelyyn.

#### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ymmärrettävä yksinkertaisia, omaan elämään ja alaan liittyviä suullisia ja kirjallisia viestejä ja osattava toimia niiden mukaan</li> <li>- osattava kertoa muutamalla sanalla itsestään sekä kertoa opinnoistaan ja ympäristöstään lyhyesti</li> <li>- osattava kirjoittaa yksinkertaisia henkilökohtaisia viestejä työhön ja vapaa-aikaan liittyen ja osattava hakea aktiivisesti tietoa näihin liittyen</li> <li>-ei ole opiskelussaan usein kiinnostunut kielitaitonsa parantamisesta</li> </ul>	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ymmärrettävä jonkin verran omaan elämään ja alaan liittyviä, normaalitempoisia suullisia sekä kirjallisia viestejä ja osattava toimia niiden mukaan</li> <li>- osattava kertoa itsestään ja kuvailla elinolojaan lyhyesti sekä kertoa muutamilla lauseilla opinnoistaan ja ympäristöstään sekä osallistumalla jossain määrin keskusteluun</li> <li>- selviydyttävä ymmärrettävästi omaan vapaa-aikaan ja työhön liittyvistä tilanteista kirjallisesti ja osaa hakea aktiivisesti tietoa</li> <li>-on kiinnostunut kielitaitonsa parantamisesta</li> </ul>	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ymmärrettävä normaalitempoista puhetta arkielämän ja työelämän rutiinimaisissa tilanteissa ja osaa kysyä lisäohjeita sekä kuvata tapahtumia ja hän osallistuu keskusteluun kohtalaisesti</li> <li>-osattava kuvailla opiskeluaan ja elinympäristöään hyvin käyttämällä melko monipuolista sanastoa ja hallittava perusrakenteet hyvin</li> <li>- ymmärrettävä viestejä koulutusosaltaan ja osattava kertoa omasta koulutusosaltaan hyvin ja osattava hankkia tietoa englanninkielisistä alansa aiheista apuneuvoja hyväksi käyttäen</li> <li>- opiskelijalla on aito kiinnostus oman kielitaidon kehittämiseen</li> </ul>

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

Opintokokonaisuus	MATEMATIIKKA
<b>Laajuus</b>	3 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opiskelija osaa monipuolisesti soveltaa matematiikkaa ja käyttää sitä ongelmanratkaisussa tulevassa ammatissaan. Opiskelija osaa sujuvasti peruslaskutoimitukset ja yksiköiden muuntamiset sekä osaa soveltaa prosenttilaskentaa ammattiinsa liittyvissä tehtävissä. Opiskelija osaa ratkaista matemaattisia ongelmia päättelemällä ja yhtälöillä.</li> <li>- Opiskelija osaa soveltaa geometriaa oman ammattialansa vaatimassa laajuudessa,</li> </ul>

	<p>esimerkiksi laskea pinta-aloja ja tilavuuksia ja käyttää mittakaavaa. Opiskelija osaa arki- ja työelämässä tarvittavaa talousmatematiikkaa, kuten kustannus-, verotus- ja lainalaskelmia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opiskelija osaa itsenäisesti kerätä tietoa ja laatia tiedoista omaa alansa koskevia tilastoja, taulukoita ja kuvaajia. Hän osaa lukea ja tulkita tilastoja.</li> <li>- Opiskelija osaa monipuolisesti käyttää laskinta ja tietokonetta tehtävien ratkaisussa. Hän osaa arvioida saatujen tulosten luotettavuutta ja mielekkyyttä.</li> </ul>
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	<b>Keskeinen sisältö:</b> Matematiikan perusteet: peruslaskutoimitukset, yksikönmuunnokset, sanalliset tehtävät, prosenttilaskenta, geometrian peruskäsitteet, talous- ja tilastomatematiikka.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Opintokokonaisuus arvioidaan asteikolla T1 - K5. Arviointiin vaikuttavat kirjalliset kokeet ja tuntiaktiivisuus. Oppimistehtävät suoritettava hyväksytysti. Opintokokonaisuuden arvio opintokokonaisuuden opettaja/opettajat.

### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osattava laskea oikein tulevassa ammatissaan tarvittavat yhteen-, vähennys-, kerto- ja jakolaskut osittain apuvälineitä hyväksi käyttäen</li> <li>- osattava tavallisimmat mittayksiköt</li> <li>- osattava ratkaista tavallisimpia oman alansa matemaattisia ongelmia joko päättämällä tai yhtälöiden avulla</li> <li>- ymmärrettävä prosentin käsite ja osattava laskea prosenttiarvo</li> <li>- osattava käyttää laskinta ja tietokonetta apuna työhönsä liittyvien matemaattisten tehtävien ratkaisemisessa</li> <li>- osattava laskea käyttämiensä yleisimpien kappaleiden pinta-aloja ja tilavuuksia</li> <li>- osattava laskea materiaali- ja valmistuskustannuksia tekemilleen töille</li> <li>- osattava lukea oman alansa yksinkertaisia tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä</li> </ul>	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osattava laskea oikein tulevassa ammatissaan tarvittavat yhteen-, vähennys-, kerto- ja jakolaskut osittain apuvälineitä hyväksi käyttäen</li> <li>- osattava yksikönmuunnokset</li> <li>- osattava ratkaista tavallisimpia oman alansa matemaattisia ongelmia joko päättämällä tai yhtälöiden avulla</li> <li>- osattava laskea tulevassa ammatissaan tarvittavat prosenttilaskut</li> <li>- osattava laskea arki- ja työelämässä tarvittavia talousmatematiikan laskuja</li> <li>- osattava käyttää laskinta ja tietokonetta apuna työhönsä liittyvien matemaattisten tehtävien ratkaisemisessa</li> <li>- osattava laskea käyttämiensä yleisimpien kappaleiden pinta-aloja ja tilavuuksia sekä käyttää mittakaavaa</li> <li>- osattava laskea materiaali- ja valmistuskustannuksia tekemilleen töille</li> <li>- osattava lukea ja tulkita oman alansa tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä</li> <li>- osattava laatia kerätyistä tiedoista tilastoja, taulukoita ja kuvaajia</li> <li>- osattava arvioida saamiensa tulosten mielekkyyttä</li> </ul>	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osattava laskea sujuvasti ja oikein tulevassa ammatissaan tarvittavat yhteen-, vähennys-, kerto- ja jakolaskut osittain apuvälineitä hyväksi käyttäen</li> <li>- osattava yksikönmuunnokset sujuvasti</li> <li>- osattava ratkaista tavallisimpia oman alansa matemaattisia ongelmia päättämällä ja yhtälöiden avulla</li> <li>- osattava tulevassa ammatissaan tarvittava prosenttilaskenta</li> <li>- osattava soveltaa arki- ja työelämässä tarvittavaa talousmatematiikkaa</li> <li>- osattava käyttää laskinta ja tietokonetta apuna työhönsä liittyvien matemaattisten tehtävien ratkaisemisessa</li> <li>- osattava laskea kappaleiden pinta-aloja ja tilavuuksia sekä käyttää mittakaavaa</li> <li>- osattava laskea materiaali- ja valmistuskustannuksia</li> <li>- osattava lukea ja tulkita tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä</li> <li>- osattava kerätä itsenäisesti tietoa ja laatia tiedoista tilastoja, taulukoita ja kuvaajia</li> <li>- osattava arvioida saamiensa tulosten luotettavuutta, tarkkuutta ja mielekkyyttä</li> </ul>

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki Hyvä 3:een vaadittavat tavoitteet ja osin Kiitettävä 5 tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki Tyydyttävä 1:een vaadittavat tavoitteet ja osin Hyvä 3 tavoitteet.

<b>Opintojakso</b>	<b>Matematiikan perusteet</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	<p>Opiskelija osaa monipuolisesti soveltaa matematiikkaa ja käyttää sitä ongelmanratkaisussa tulevassa ammatissaan. Opiskelija osaa sujuvasti peruslaskutoimitukset ja yksiköiden muuntamiset sekä osaa soveltaa prosenttilaskentaa ammatissaan liittyvissä tehtävissä. Opiskelija osaa ratkaista matemaattisia ongelmia päättämällä ja yhtälöillä.</p> <p>Opiskelija osaa arvioida saatujen tulosten luotettavuutta ja mielekkyyttä.</p>
<b>Keskeinen sisältö</b>	Matematiikan perusteet: peruslaskutoimitukset, yksikönmuunnokset, sanalliset tehtävät, prosenttilaskenta.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Opintojakso arvioidaan asteikolla T1 - K5. Arviointiin vaikuttavat kirjalliset kokeet ja tuntiaktiivisuus. Oppimistehtävät suoritettava hyväksytysti. Opintojakson arvio opintojakson opettaja.

**Arviointikriteerit**

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osattava laskea oikein tulevassa ammatissaan tarvittavat yhteen-, vähennys-, kerto- ja jakolaskut osittain apuvälineitä hyväksi käyttäen</li> <li>- osattava tavallisimmat mittayksiköt</li>   <li>- osattava ratkaista tavallisimpia oman alansa matemaattisia ongelmia joko päättelämällä tai yhtälöiden avulla</li> <li>- ymmärrettävä prosenttien käsite ja osattava laskea prosenttiarvo</li> </ul>	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osattava laskea oikein tulevassa ammatissaan tarvittavat yhteen-, vähennys-, kerto- ja jakolaskut osittain apuvälineitä hyväksi käyttäen</li> <li>- osattava yksikönmuunnokset</li>   <li>- osattava ratkaista tavallisimpia oman alansa matemaattisia ongelmia joko päättelämällä tai yhtälöiden avulla</li> <li>- osattava laskea tulevassa ammatissaan tarvittavat prosenttilaskut</li> <li>- osattava arvioida saamiensa tulosten mielekkyyttä</li> </ul>	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osattava laskea sujuvasti ja oikein tulevassa ammatissaan tarvittavat yhteen-, vähennys-, kerto- ja jakolaskut osittain apuvälineitä hyväksi käyttäen</li> <li>- osattava yksikönmuunnokset sujuvasti</li> <li>- osattava ratkaista tavallisimpia oman alansa matemaattisia ongelmia päättelämällä ja yhtälöiden avulla</li> <li>- osattava tulevassa ammatissaan tarvittava prosenttilaskenta</li> <li>- osattava arvioida saamiensa tulosten luotettavuutta, tarkkuutta ja mielekkyyttä</li> </ul>

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki Hyvä 3:een vaadittavat tavoitteet ja osin Kiitettävä 5 tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki Tyydyttävä 1:een vaadittavat tavoitteet ja osin Hyvä 3 tavoitteet.

<b>Opintojakso</b>	<b>Geometria ja talousmatematiikka</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	<p>Opiskelija osaa soveltaa geometriaa oman ammattialansa vaatimassa laajuudessa, esimerkiksi laskea pinta-aloja ja tilavuuksia ja käyttää mittakaavaa. Opiskelija osaa arki- ja työelämässä tarvittavaa talousmatematiikkaa.</p> <p>Opiskelija osaa monipuolisesti käyttää laskinta ja tietokonetta tehtävien ratkaisussa. Hän osaa arvioida saatujen tulosten luotettavuutta ja mielekkyyttä.</p>
<b>Keskeinen sisältö</b>	Geometrian peruskäsitteet ja talousmatematiikka.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Opintojakso arvioidaan asteikolla T1 - K5. Arviointiin vaikuttavat kirjalliset kokeet ja tuntiaktiivisuus. Oppimistehtävät suoritettava hyväksytysti. Opintojakson arvioi opintojakson opettaja.

**Arviointikriteerit**

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
<p>- Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ymmärrettävä prosenttien käsite ja osattava laskea prosenttiarvo</li>   <li>- osattava tavallisimmat mittayksiköt</li>   <li>- osattava käyttää laskinta ja tietokonetta apuna työhönsä liittyvien matemaattisten tehtävien ratkaisemisessa</li> <li>- osattava laskea käyttämiensä yleisimpien kappaleiden pinta-aloja ja tilavuuksia</li> <li>- osattava laskea materiaali- ja valmistuskustannuksia tekemilleen tölle</li> </ul>	<p>- Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osattava laskea arki- ja työelämässä tarvittavia talousmatematiikan laskuja</li> <li>- osattava yksikönmuunnokset</li>   <li>- osattava käyttää laskinta ja tietokonetta apuna työhönsä liittyvien matemaattisten tehtävien ratkaisemisessa</li> <li>- osattava laskea käyttämiensä yleisimpien kappaleiden pinta-aloja ja tilavuuksia sekä käyttää mittakaavaa</li> <li>- osattava laskea materiaali- ja valmistuskustannuksia tekemilleen tölle</li> <li>- osattava arvioida saamiensa tulosten mielekkyyttä</li> </ul>	<p>- Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osattava soveltaa arki- ja työelämässä tarvittavaa talousmatematiikkaa</li>   <li>- osattava yksikönmuunnokset sujuvasti</li> <li>- osattava käyttää laskinta ja tietokonetta apuna työhönsä liittyvien matemaattisten tehtävien ratkaisemisessa</li> <li>- osattava laskea kappaleiden pinta-aloja ja tilavuuksia sekä käyttää mittakaavaa</li> <li>- osattava laskea materiaali- ja valmistuskustannuksia</li> <li>- osattava arvioida saamiensa tulosten luotettavuutta, tarkkuutta ja mielekkyyttä</li> </ul>

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki Hyvä 3:een vaadittavat tavoitteet ja osin Kiitettävä 5 tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki Tyydyttävä 1:een vaadittavat tavoitteet ja osin Hyvä 3 tavoitteet.

<b>Opintojakso</b>	<b>Tilastomatematiikka</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelija osaa itsenäisesti kerätä tietoa ja laatia tiedoista omaa alaansa koskevia tilastoja, taulukoita ja kuvaajia. Hän osaa lukea ja tulkita tilastoja.

	Opiskelija osaa monipuolisesti käyttää laskinta ja tietokonetta tehtävien ratkaisussa. Hän osaa arvioida saatujen tulosten luotettavuutta ja mielekkyyttä.
<b>Keskeinen sisältö</b>	Tilastomatematiikka.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Opintojakso arvioidaan asteikolla T1 - K5. Arviointiin vaikuttavat kirjalliset kokeet ja tuntiaktiivisuus. Oppimistehtävät suoritettava hyväksytysti. Opintojakson arvioi opintojakson opettaja.

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opiskelijan on</li> <li>- osattava käyttää laskinta ja tietokonetta apuna työhönsä liittyvien matemaattisten tehtävien ratkaisemisessa</li> <li>- osattava lukea oman alansa yksinkertaisia tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opiskelijan on</li> <li>- osattava käyttää laskinta ja tietokonetta apuna työhönsä liittyvien matemaattisten tehtävien ratkaisemisessa</li> <li>- osattava lukea ja tulkita oman alansa tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä</li> <li>- osattava laatia kerätyistä tiedoista tilastoja, taulukoita ja kuvaajia</li> <li>- osattava arvioida saamiensa tulosten mielekkyyttä</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opiskelijan on</li> <li>- osattava käyttää laskinta ja tietokonetta apuna työhönsä liittyvien matemaattisten tehtävien ratkaisemisessa</li> <li>-</li> <li>- osattava lukea ja tulkita tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä</li> <li>- osattava kerätä itsenäisesti tietoa ja laatia tiedoista tilastoja, taulukoita ja kuvaajia</li> <li>- osattava arvioida saamiensa tulosten luotettavuutta, tarkkuutta ja mielekkyyttä</li> </ul>

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki Hyvä 3:een vaadittavat tavoitteet ja osin Kiitettävä 5 tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki Tyydyttävä 1:een vaadittavat tavoitteet ja osin Hyvä 3 tavoitteet.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>FYSIIKKA JA KEMIA</b>
<b>Laajuus</b>	2 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelija osaa tulevan ammattinsa ja ergonomisen työskentelyn kannalta tärkeimmät fysiikan lainalaisuudet. Hän osaa työssään ottaa huomioon ympäristön ja ammatin kannalta keskeiset kemian ilmiöt sekä tuntee tavallisimpien alkuaineiden ja yhdisteiden kemiallisia ominaisuuksia. Opiskelija osaa säilyttää ja käyttää oikein sekä hävittää asianmukaisesti tavallisimpia ammattialalla käytettäviä aineita. Hän osaa soveltaa fysiikan ja kemian tietoja käyttämällä taloudellisia, turvallisia ja ympäristöä säästäviä työtapoja ja tekniikoita. Opiskelija osaa tehdä havaintoja ja mittauksia ammattiinsa liittyvistä keskeisistä fysiikan ja kemian ilmiöistä. Hän osaa tulkita ja arvioida mittaustuloksia sekä tehdä niistä johtopäätöksiä. Opiskelija osaa dokumentoida mittaustulokset ja esittää ne esimerkiksi taulukoina tai kuvaajina.
<b>Keskeinen sisältö</b>	<b>Fysiikka:</b> Mekaniikan ja lämpöopin perusteita ammattialan vaatimassa laajuudessa. Energiamuodot sekä energian kulutus ja säästö.  <b>Kemia:</b> Epäorgaanisen ja orgaanisen kemian perusteita ammattialan vaatimassa laajuudessa. Kemian keskeiset ilmiöt ja käsitteet ammattialan vaatimassa laajuudessa. Työympäristön kemikaalit ja kemikaalien käyttöturvallisuus. Kestävä kehitys.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Opintokokonaisuus arvioidaan asteikolla T1 - K5. Arviointiin vaikuttavat kirjalliset kokeet ja tuntiaktiivisuus. Oppimistehtävät suoritettava hyväksytysti. Opintokokonaisuuden arvioi opintokokonaisuuden opettaja/opettajat.

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelijan on <ul style="list-style-type: none"> <li>- tunnistettava ammattinsa kannalta tavallisimpiin työtehtäviin liittyvät keskeiset fysiikan ja kemian ilmiöt ja lainalaisuudet</li> <li>-</li> <li>-</li> </ul>	Opiskelijan on <ul style="list-style-type: none"> <li>- osattava ammattinsa kannalta tavallisimpiin työtehtäviin liittyvät keskeiset fysiikan ja kemian ilmiöt ja lainalaisuudet</li> <li>-</li> <li>- tunnettava tavallisimpien alkuaineiden ja yhdisteiden kemiallisia ominaisuuksia</li> </ul>	Opiskelijan on <ul style="list-style-type: none"> <li>- osattava oman alan tärkeimmät fysiikan ilmiöt ja lainalaisuudet</li> <li>- tunnettava ergonomiseen työskentelyyn liittyvät keskeiset fysiikan käsitteet ja lait</li> <li>- tunnettava tavallisimpien alkuaineiden ja yhdisteiden kemiallisia ominaisuuksia ja osattava hyödyntää tietoa työssään</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- osattava työskennellä aiheuttamatta vaaraa itselleen, muille tai ympäristölle</li> <li>-</li> <li>- osattava säilyttää ja käyttää työssään tarvittavia kemikaaleja oikein ja hävittää jätteet asianmukaisesti</li> <li>- osattava tunnistaa ja tulkita omalla ammattialalla käytettävien tärkeimpien aineiden ja materiaalien merkinnöistä niiden terveyteen ja turvallisuuteen vaikuttavia tekijöitä ja osattava toimia merkintöjen edellyttämällä tavalla</li> <li>- osattava tehdä ohjeen mukaan mittauksia, kirjata mittaustulokset ja laatia tuloksista raportti</li> <li>-</li> <li>-</li> <li>-</li> <li>-</li> <li>- osattava kuvata jonkin tuotteen elinkaari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- osattava työskennellä aiheuttamatta vaaraa itselleen, muille tai ympäristölle</li> <li>-</li> <li>- osattava säilyttää, käyttää oikein ja hävittää omalla alallaan käytettäviä aineita siten, ettei vaaranna omaa, muiden eikä ympäristön turvallisuutta</li> <li>- osattava tunnistaa ja tulkita oman alansa tuotteiden merkinnöistä niiden terveyteen ja turvallisuuteen vaikuttavia tekijöitä ja osattava toimia tilanteen edellyttämällä tavalla</li> <li>- osattava tehdä ohjeen mukaan havainnot ja mittauksia omaan alaansa liittyvistä keskeisistä fysiikan ja kemian ilmiöistä</li> <li>- osattava dokumentoida mittaustulokset ja esittää ne esimerkiksi taulukoina ja kuvaajina</li> <li>- osattava tulkita mittaustuloksia ja arvioida niiden mielekkyyttä</li> <li>- osattava ohjatusti hankkia työskentelyssään tarvittavaa tietoa eri lähteistä ja suhtautua tietoon kriittisesti</li> <li>-</li> <li>- osattava kuvata jonkin omalla ammattialallaan käytettävän tai valmistettavan tuotteen elinkaari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- osattava työskennellä aiheuttamatta vaaraa itselleen, muille tai ympäristölle</li> <li>- osattava soveltaa fysiikan ja kemian tietojaan käyttämällä taloudellisia ja turvallisia työtapoja ja tekniikoita</li> <li>- osattava säilyttää, käyttää oikein ja hävittää omalla alallaan käytettäviä aineita siten, ettei vaaranna omaa, muiden eikä ympäristön turvallisuutta</li> <li>- osattava tunnistaa ja tulkita oman alansa tuotteiden merkinnöistä niiden terveyteen ja turvallisuuteen vaikuttavia tekijöitä ja osattava toimia tilanteen edellyttämällä tavalla</li> <li>- osattava tehdä havainnot ja mittauksia omaan alaansa liittyvistä keskeisistä fysiikan ja kemian ilmiöistä</li> <li>- osattava dokumentoida mittaustulokset ja esittää ne esimerkiksi taulukoina ja kuvaajina</li> <li>- osattava tulkita mittaustuloksia, arvioida niiden luotettavuutta, tarkkuutta ja mielekkyyttä sekä tehdä johtopäätöksiä tuloksista</li> <li>- osattava itsenäisesti hankkia työskentelyssään tarvittavaa tietoa eri lähteistä ja suhtautua tietoon kriittisesti</li> <li>- osattava toimia ottamalla huomioon luonnon lainalaisuudet ja toimia niiden mukaisesti ympäristöä ja energiaa säästäen</li> <li>- osattava kuvata jonkin omalla ammattialallaan käytettävän tai valmistettavan tuotteen elinkaari ja siihen liittyvät energian muutokset</li> </ul>
--	--	--

**Hyvä 4.** Opiskelijan on osattava kaikki Hyvä 3:een vaadittavat tavoitteet ja osin kiitettävä 5 tavoitteet.

**Tyydyttävä 2.** Opiskelijan on osattava kaikki Tyydyttävä 1:een vaadittavat tavoitteet ja osin Hyvä 3 tavoitteet.

Opintojakso	Fysiikka
<b>Laajuus</b>	1ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelija osaa tulevan ammattinsa ja ergonomisen työskentelyn kannalta tärkeimmät fysiikan lainalaisuudet. Hän osaa soveltaa fysiikan tietoja käyttämällä taloudellisia, turvallisia ja ympäristöä säästäviä työtapoja ja tekniikoita.  Opiskelija osaa tehdä havainnot ja mittauksia ammattiinsa liittyvistä keskeisistä fysiikan ilmiöistä. Hän osaa tulkita ja arvioida mittaustuloksia sekä tehdä niistä johtopäätöksiä. Opiskelija osaa dokumentoida mittaustulokset ja esittää ne esimerkiksi taulukoina tai kuvaajina.
<b>Keskeinen sisältö</b>	Mekaniikan ja lämpöopin perusteita ammattialan vaatimassa laajuudessa. Energia-muodot sekä energian kulutus ja säästö.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Opintojakso arvioidaan asteikolla T1 - K5. Arviointiin vaikuttavat kirjalliset kokeet ja tuntiaktiivisuus. Oppimistehtävät suoritettava hyväksytysti. Opintojakso arvioi opintojakson opettaja.

#### Arviointikriteerit

- Tyydyttävä 1	- Hyvä 3	- Kiitettävä 5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opiskelijan on</li> <li>- tunnistettava ammattinsa kannalta tavallisimpiin työtehtäviin liittyvät keskeiset fysiikan ilmiöt ja lainalaisuudet</li> <li>- osattava työskennellä aiheuttamatta vaaraa itselleen, muille tai ympäristölle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opiskelijan on</li> <li>- osattava ammattinsa kannalta tavallisimpiin työtehtäviin liittyvät keskeiset fysiikan ilmiöt ja lainalaisuudet</li> <li>- osattava työskennellä aiheuttamatta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opiskelijan on</li> <li>- osattava oman alan tärkeimmät fysiikan ilmiöt ja lainalaisuudet</li> <li>- tunnettava ergonomiseen työskentelyyn liittyvät keskeiset fysiikan käsitteet ja lait</li> <li>- osattava työskennellä aiheuttamatta</li> </ul>

le	vaaraa itselleen, muille tai ympäristölle	vaaraa itselleen, muille tai ympäristölle
- osattava tehdä ohjeen mukaan mittauksia, kirjata mittaustulokset ja laatia tuloksista raportti	- osattava tehdä ohjeen mukaan havaintoja ja mittauksia omaan alaansa liittyvistä keskeisistä fysiikan ilmiöistä - osattava dokumentoida mittaustulokset ja esittää ne esimerkiksi taulukoina ja kuvaajina - osattava tulkita mittaustuloksia ja arvioida niiden mielekkyyttä	- osattava soveltaa fysiikan tietojaan käyttämällä taloudellisia ja turvallisia työtapoja ja tekniikoita - osattava tehdä havaintoja ja mittauksia omaan alaansa liittyvistä keskeisistä fysiikan ilmiöistä - osattava dokumentoida mittaustulokset ja esittää ne esimerkiksi taulukoina ja kuvaajina - osattava tulkita mittaustuloksia, arvioida niiden luotettavuutta, tarkkuutta ja mielekkyyttä sekä tehdä johtopäätöksiä tuloksista - osattava itsenäisesti hankkia työskentelyssään tarvittavaa tietoa eri lähteistä ja suhtautua tietoon kriittisesti - osattava toimia ottamalla huomioon luonnon lainalaisuudet ja toimia niiden mukaisesti ympäristöä ja energiaa säästäen
- osattava kuvata jonkin tuotteen elinkaari	- osattava kuvata jonkin omalla ammatialallaan käytettävän tai valmistettavan tuotteen elinkaari	- osattava kuvata jonkin omalla ammatialallaan käytettävän tai valmistettavan tuotteen elinkaari ja siihen liittyvät energian muutokset

**Hyvä 4.** Opiskelijan on osattava kaikki Hyvä 3:een vaadittavat tavoitteet ja osin kiitettävä 5 tavoitteet.

**Tyydyttävä 2.** Opiskelijan on osattava kaikki Tyydyttävä 1:een vaadittavat tavoitteet ja osin Hyvä 3 tavoitteet.

<b>Opintojakso</b>	<b>Kemia</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelija osaa työssään ottaa huomioon ympäristön ja ammatin kannalta keskeiset kemian ilmiöt sekä tuntee tavallisimpien alkuaineiden ja yhdisteiden kemiallisia ominaisuuksia. Opiskelija osaa säilyttää ja käyttää oikein sekä hävittää asianmukaisesti tavallisimpia ammatialalla käytettäviä aineita. Hän osaa soveltaa kemian tietoja käyttämällä taloudellisia, turvallisia ja ympäristöä säästäviä työtapoja ja tekniikoita.  Opiskelija osaa tehdä havaintoja ja mittauksia ammattiinsa liittyvistä keskeisistä kemian ilmiöistä. Hän osaa tulkita ja arvioida mittaustuloksia sekä tehdä niistä johtopäätöksiä. Opiskelija osaa dokumentoida mittaustulokset ja esittää ne esimerkiksi taulukoina tai kuvaajina.
<b>Keskeinen sisältö</b>	Epäorgaanisen ja orgaanisen kemian perusteita ammatialan vaatimassa laajuudessa. Kemian keskeiset ilmiöt ja käsitteet ammatialan vaatimassa laajuudessa. Työympäristön kemikaalit ja kemikaalien käyttöturvallisuus. Kestävä kehitys.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Opintojakso arvioidaan asteikolla T1 - K5. Arviointiin vaikuttavat kirjalliset kokeet ja tuntiaktiivisuus. Oppimistehtävät suoritettava hyväksytysti. Opintojakson arvioi opintojakson opettaja.

#### Arviointikriteerit

<b>- Tyydyttävä 1</b>	<b>- Hyvä 3</b>	<b>- Kiitettävä 5</b>
- Opiskelijan on tunnistettava ammattinsa kannalta tavallisimpiin työtehtäviin liittyvät keskeiset kemian ilmiöt ja lainalaisuudet	- Opiskelijan on osattava ammattinsa kannalta tavallisimpiin työtehtäviin liittyvät keskeiset kemian ilmiöt ja lainalaisuudet  - tunnettava tavallisimpien alkuaineiden ja yhdisteiden kemiallisia ominaisuuksia	- Opiskelijan on osattava oman alan tärkeimmät kemian ilmiöt ja lainalaisuudet  - tunnettava tavallisimpien alkuaineiden ja yhdisteiden kemiallisia ominaisuuksia ja osattava hyödyntää tietoa työssään
- osattava työskennellä aiheuttamatta	- osattava työskennellä aiheuttamatta	- osattava työskennellä aiheuttamatta

<p>vaaraa itselleen, muille tai ympäristölle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osattava säilyttää ja käyttää työssään tarvittavia kemikaaleja oikein ja hävittää jätteet asianmukaisesti</li> <li>- osattava tunnistaa ja tulkita omalla ammattialalla käytettävien tärkeimpien aineiden ja materiaalien merkinnöistä niiden terveyteen ja turvallisuuteen vaikuttavia tekijöitä ja osattava toimia merkintöjen edellyttämällä tavalla</li> <li>- osattava tehdä ohjeen mukaan mittauksia, kirjata mittaustulokset ja laatia tuloksista raportti</li> </ul>	<p>vaaraa itselleen, muille tai ympäristölle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osattava säilyttää, käyttää oikein ja hävittää omalla alallaan käytettäviä aineita siten, ettei vaaranna omaa, muiden eikä ympäristön turvallisuutta</li> <li>- osattava tunnistaa ja tulkita oman alansa tuotteiden merkinnöistä niiden terveyteen ja turvallisuuteen vaikuttavia tekijöitä ja osattava toimia tilanteen edellyttämällä tavalla</li> <li>- osattava tehdä ohjeen mukaan havaintoja ja mittauksia omaan alaansa liittyvistä keskeisistä kemian ilmiöistä</li> <li>-</li> <li>- osattava dokumentoida mittaustulokset ja esittää ne esimerkiksi taulukoina ja kuvaajina</li> <li>- osattava tulkita mittaustuloksia ja arvioida niiden mielekkyyttä</li> <li>- osattava ohjatusti hankkia työskentelyssään tarvittavaa tietoa eri lähteistä ja suhtautua tietoon kriittisesti</li> </ul>	<p>vaaraa itselleen, muille tai ympäristölle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osattava soveltaa kemian tietojaan käyttämällä taloudellisia ja turvallisia työtapoja ja tekniikoita</li> <li>- osattava säilyttää, käyttää oikein ja hävittää omalla alallaan käytettäviä aineita siten, ettei vaaranna omaa, muiden eikä ympäristön turvallisuutta</li> <li>- osattava tunnistaa ja tulkita oman alansa tuotteiden merkinnöistä niiden terveyteen ja turvallisuuteen vaikuttavia tekijöitä ja osattava toimia tilanteen edellyttämällä tavalla</li> <li>- osattava tehdä havaintoja ja mittauksia omaan alaansa liittyvistä keskeisistä kemian ilmiöistä</li> <li>- osattava dokumentoida mittaustulokset ja esittää ne esimerkiksi taulukoina ja kuvaajina</li> <li>- osattava tulkita mittaustuloksia, arvioida niiden luotettavuutta, tarkkuutta ja mielekkyyttä sekä tehdä johtopäätöksiä tuloksista</li> <li>- osattava itsenäisesti hankkia työskentelyssään tarvittavaa tietoa eri lähteistä ja suhtautua tietoon kriittisesti</li> <li>- osattava toimia ottamalla huomioon luonnon lainalaisuudet ja toimia niiden mukaisesti ympäristöä ja energiaa säästäen</li> </ul>
--	---	---

**Hyvä 4.** Opiskelijan on osattava kaikki Hyvä 3:een vaadittavat tavoitteet ja osin kiitettävä 5 tavoitteet.

**Tyydyttävä 2.** Opiskelijan on osattava kaikki Tyydyttävä 1:een vaadittavat tavoitteet ja osin Hyvä 3 tavoitteet.

Opintokokonaisuus	YHTEISKUNTA-, YRITYS- JA TYÖELÄMÄTIETO
<b>Laajuus</b>	1ov
<b>Yleistavoitteet</b>	<p>Opiskelijan tulee tuntea omat oikeutensa ja velvollisuutensa opiskelijana sekä kansalaisena. Opiskelija osaa ottaa vastuuta omasta elämästään. Opiskelija tuntee kunnallisen ja valtiollisen toiminnan periaatteet.</p> <p>Opiskelijan tulee osata hoitaa omaa talouttaan yhteiskunnan osallistuvana jäsenenä. Hänen on tunnettava verojen ja julkisten maksujen merkitys hyvinvointipalvelujen rahoituslähteenä sekä tunnettava sosiaaliturva, niin että hän osaa sitä tarvittaessa hakea.</p> <p>Opiskelija ymmärtää oman työnsä merkityksen yhteiskunnassa. Hän tuntee velvollisuutensa ja oikeutensa työntekijänä sekä yrittäjänä. Hän tuntee työmarkkinoiden toimintaperiaatteet, tavat ja keskeiset sopimusmenettelyt. Opiskelija osaa hakeutua Suomen ja muiden EU –maiden työmarkkinoille. Opiskelija saa valmiuksia työllistyä myös itsenäisenä yrittäjänä.</p>
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- yhteiskunta, sen rakenne ja muuttuminen</li> <li>- kansalaisen oikeudet ja velvollisuudet</li> <li>- kansalaisen toiminta- ja vaikutusmahdollisuudet</li> <li>- päätöksenteko kunnassa, valtiossa ja Euroopan Unionissa</li> <li>- kansantalouden toiminnan periaatteet</li> <li>- sosiaaliturva</li> <li>- kodin talous ja kuluttajansuoja</li> <li>- toiminta työmarkkinoilla</li> </ul>
<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Opintojakson sisältöjä voidaan käsitellä muissa koulutusalan opinnoissa.
<b>Arvioinnin toteutus:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pakollisten opintojen ja mahdollisten valinnaisten opintojen suorittaminen</li> <li>- opintojakson opettaja</li> <li>- osallistuminen opetukseen, suoritettavat tehtävät ja teoriakoe</li> </ul>
<b>Arvioijat</b>	

- vaadittavat suoritukset	
---------------------------	--

### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osattava toimia oppilaitoksessaan ja työssäoppimispaikoissa niiden sääntöjen mukaisesti</li> <li>- osattava toimia opiskeluunsa ja omaan ikäkauteensa liittyvien oikeuksien ja velvollisuuksien mukaisesti</li> <li>- osattava toimia yhteiskunnan jäsenenä kansalaisen perusoikeuksien ja velvollisuuksien mukaisesti</li> <li>- osattava ohjattuna suunnitella omaa talouttaan ja huolehtia siihen liittyvistä velvoitteista</li> <li>- tunnettava oikeutensa ja velvollisuutensa työntekijänä ja osattava hakea työtä, tehdä osaltaan työsopimus sekä noudattaa siinä sovittuja asioita</li> <li>- osattava pohtia omaa kuluttajakäyttäytymistään ja sen vaikutusta työllisyyteen ja kansantalouteen</li> <li>- osattava ohjattuna etsiä tietoa EU:n päätöksenteosta ja työmarkkinoista.</li> </ul>	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- edellisten lisäksi hallittava kunnallisen ja valtiollisen toiminnan periaatteet, niin että hän osaa toimia vastuullisena yhteiskunnan jäsenenä.</li> </ul>	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- edellisten lisäksi osattava toimia aktiivisesti oppilaitoksessaan ja muissa opiskeluun liittyvissä toimintaympäristöissä, kuten toisissa oppilaitoksissa, työpaikoilla ja ulkomaisessa opiskelijavaihdossa.</li> <li>- osattava itsenäisesti hoitaa omaa talouttaan ja tuntea taloudelliset velvoitteensa</li> <li>- tunnettava työmarkkinoiden ja työelämän toimintatavat niin että hänellä on valmiuksia kehittää omaa työtään</li> <li>- osattava huolehtia oikeuksistaan ja velvoitteistaan työyhteisön jäsenenä ja alan itsenäisenä yrittäjänä</li> </ul>

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

Opintokokonaisuus	TERVEYSTIETO
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelija osaa vaikuttaa omaan terveyskäyttäytymiseensä niin vapaa-aikana kuin työympäristössään. Opiskelija osaa arvioida omaa työ- ja toimintakykyään erilaisin menetelmin.
<b>Keskeinen sisältö /Opintojaksot</b>	Terveyttä edistävät elintavat ja tottumukset sekä niiden yhteys vallitseviin elintapa-sairauksiin. Oman ammattialan keskeiset terveyttä kuormittavat fyysiset, psyykkiset ja sosiaaliset rasitustekijät. Työympäristön ja työskentelytapojen kehittäminen turvallisiksi ja terveellisiksi. Toimintakykyisyyden mittaaminen eri menetelmin.
<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Liikunta, ammattiergonomia, työelämä (työssäoppiminen)
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	Oppiminen tapahtuu kontaktiopetuksen pohjalta. Arviointi aktiivisuuden, kiinnostuksen ja harjoitustehtävien sekä tentin tulosten perusteella. Arvioijana opettaja.

### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelijan on	Opiskelijan on	Opiskelijan on
osattava tiedostaa terveyttä edistävät tavat ja tottumukset	omaksuttava keskeiset taidot ja tiedot terveellisen ja liikunnallisen elämäntavan edistämiseksi	ymmärrettävä terveyttä edistävien ja kuluttavien tekijöiden vaikutus ja osattava toteuttaa tämä omassa elämässään
osattava etsiä apua oman terveyden, työ- ja toimintakykyisyyden edistämiseksi	osattava tunnistaa työn ja terveyden väliset yhteydet ja ammattialan kannalta keskeiset kuormitustekijät	tiedettävä ammattialan keskeiset kuormitustekijät ja keinot niiden ehkäisemiseen
tunnistettava oman ammattialan keskeiset kuormitustekijät ja osattava ohjattuna vaikuttaa työympäristöönsä terveyttä edistävällä tavalla	osattava hoitaa työn kannalta tavalliset ensiaputilanteet	osattava toimia työn kannalta keskeisissä ensiaputilanteissa
suoritettava annetut harjoitustehtävät ja lopputentti	suoritettava annetut harjoitustehtävät oikea-aikaisesti ja ohjeiden mukaisesti sekä suoritettava lopputentti	suoritettava annetut harjoitustehtävät ajallaan kiitettävästi ja oma-aloitteisesti ja suoritettava lopputentti kiitettävästi tai hyvin

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>LIIKUNTA</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelija osaa hyödyntää asuin- ja työpaikan terveystietoa omalla hyvinvoinnillaan sekä toiminta- ja työkykyisyyden edistämiseksi sekä opiskelun ja työnteon aikana..
<b>Keskeinen sisältö /Opintojaksot</b>	Toiminta- ja työkykyä edistävän terveystieteen eri muotoihin tutustuminen erilaisissa oppimisympäristöissä vuodenaikojen ja opintojen jaksotusten mukaisesti.
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	Oppiminen tapahtuu kontaktiopetuksessa, ja arviointi jatkuvan seurannan pohjalta. Arvioinnissa huomioidaan aktiivisuus ja asenne sekä fyysinen kuntoisuus ja yhteistyökykyisyys. Arvioinnin suorittaa opettaja. Vaadittaviin suorituksiin kuuluvat fyysisen kunnan testit.

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelijan on osallistuttava järjestettyyn opetukseen asianmukaisin välinein ja varustein  suoritettava omien edellytysten mukaiset liikuntasuoritukset opettajan opastuksella  osoitettava kiinnostusta omien liikunnallisten tietojen, taitojen ja fyysisen kunnan kehittämiseen  oltava halua toimia ryhmässä ja oppia ryhmätoiminnan periaatteet suorittaa annetut tehtävät	Opiskelijan on osoitettava kiinnostusta terveysliikunnan myönteisiä vaikutuksia kohtaan  osoitettava kiinnostusta oman fyysisen kunnan ja liikuntataitojen ja -tietojen kehittämiseen oltava liikunnallisilta taidoiltaan ja fyysisen kunnan osalta hyvä tai kohtalainen omattava riittävä fyysinen toimintakyky jokapäiväisestä elämästä selviämiseen  osaa ryhmätoiminnan perusperiaatteet  suorittaa hyvin tai kohtalaisesti annetut tehtävät	Opiskelijan on - ymmärrettävä terveysliikunnan myönteinen merkitys omalle hyvinvoinnille ja aktiivisesti toteutettava sen periaatteita oltava liikunnallisilta taidoiltaan, taidoiltaan ja fyysisen kunnan osalta kiitettävä tai hyvä asennoituttava erittäin myönteisesti liikunnan tarjoamiin mahdollisuuksiin oltava kiinnostunut käyttämään (ja myös käyttää itseään kehittämisen) yhteiskunnan tarjoamia vapaa-ajan liikuntamahdollisuuksia kykenee tarvittaessa toimimaan itsenäisesti osaa toimia ryhmässä sen henkeä rakentavasti suorittaa kiitettävästi tai hyvin annetut tehtävät

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>TAIDE JA KULTTUURI</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yksilö toimii monikulttuurisessa yhteiskunnassa työntekijänä ja yhteiskunnan jäsenenä. Työelämässä tarvitaan eri kulttuurien, erityisesti eurooppalaisen kulttuurin, taiteen vuorovaikutuksellisuuden ja käden taitojen ymmärtämistä. Kansainvälistyvään yritystoimintaan kuuluu kansallisen kulttuurin syvä tuntemus ja tietoja muista kulttuureista.</li> <li>- Kulttuurien ytimessä on aina taide. Taito- ja taideaineen opinnot ovat tärkeitä ammattisivistyksen saamiseksi ja luovan persoonallisuuden monipuolisuuden kehittämiseksi.</li> <li>- Tavoitteena on, että opiskelija ymmärtää taiteen merkityksen omassa elämässään ja tuntee sen ilmenemismuotoja monikulttuurisessa yhteiskunnassa. Hänen tulee tiedostaa esteettisen, visuaalisen ja auditiivisen ilmeen merkitys sekä miten niitä voi hyödyntää ja kehittää taiteessa sekä omassa ammatissa.</li> <li>- Opiskelijan tulee osata hankkia tietoa eri lähteistä ja hänen tulee osata muodostaa niistä kokonaisuuksia.</li> <li>- Opiskelijan on osattava hyödyntää ammattialansa perinteitä. Hänen on osattava ottaa huomioon omassa toiminnassaan asiakkaan kulttuuriin liittyviä arvoja, jolloin hänen tulee olla tietoinen, että taide ilmenee eri kulttuureissa erilaisena.</li> <li>- Opiskelijan tulee osata suunnitella ja tehdä omien ajatuksiensa ja mielikuviansa avulla jokin taiteen tai taiteiden tuotos.</li> <li>- Materiaalien valinnassa ja työskentelyssä hänen on osattava ottaa huomioon ekologisen kestävyden ja taloudellisen työskentelyn vaatimuksia.</li> <li>- Opiskelijan on osattava kriittisesti arvioida omaa ja muiden työskentelyä ja tuotoksia ja käyttää saamaansa palautetta työskentelynsä kehittämiseen.</li> <li>- Opiskelijan oman taideharrastuksen sisäistäminen.</li> </ul>
<b>Keskeinen sisältö /Opintojaksot</b>	Taide ja kulttuuri 1 ov
<b>Kytkenäät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Ammattialojen mukaan soveltaen

<b>Arvioinnin toteutus:</b> -arvosanan muodostuminen  -arvioijat - vaadittavat suoritukset	- arvosana muodostuu: jatkuva näyttö, vaadittavat opintosuoritukset ja harjoitustyöt, koe -opettaja / opiskelijan itsearviointi -lähiopetukseen osallistuminen säännöllisesti, vaadittavien opintosuoritusten, harjoitustehtävien ja kokeen suorittaminen
--	---

### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
<p>Opiskelijan on saavutettava osittain oppimäärän tavoitteet ja ymmärrettävä taide- ja kulttuuriarvojen tärkeys ammatissa ja yhteiskunnassa tiedollisella alueella ymmärrettävä taiteen ja kulttuurin käsitteitä ja kyettävä ohjattuna hankkimaan tietoa ja muodostaa niistä yksinkertaisia kokonaisuuksia pystyttävä tuottamaan ohjatusti omia tuotoksia taiteessa ja kulttuurissa</p> <p>ymmärrettävä esteettisten arvojen merkitys taiteessa ja omassa ammatissa</p> <p>osallistuttava säännöllisesti opetukseen ja tehtävä vaadittavat opintosuoritukset.</p>	<p>Opiskelijan on saavutettava pääosin oppimäärän tavoitteet ja ymmärrettävä taide- ja kulttuurikysymysten yleisiä merkityksiä yksilön ja yhteiskunnan kannalta tiedollisella alueella ymmärrettävä taiteen ja kulttuurin käsitteitä ja kyettävä hankkimaan ohjatusti uutta tietoa ja muodostaa niistä kokonaisuuksia</p> <p>pystyttävä tuottamaan hyviä tuotoksia ja esityksiä taiteessa ja kulttuurissa</p> <p>osattava soveltaa esteettisiä arvoja taiteessa ja omassa ammatissaan</p> <p>osattava antaa kritiikkiä omista ja muiden tuotoksista ja kehittää omia tuotoksiaan kritiikin perusteella</p> <p>osallistuttava säännöllisesti opetukseen ja tehtävä vaadittavat opintosuoritukset.</p>	<p>Opiskelijan on saavutettava oppimäärälle asetetut kokonaistavoitteet ja osoitettava aktiivista kiinnostusta ja osallistumista taide- ja kulttuurikysymyksiin tiedollisella alueella oltava selvillä taiteen ja kulttuurin käsitteistä ja kyettävä hankkimaan itsenäisesti uutta tietoa ja muodostaa niistä kiitettäviä kokonaisuuksia pystyttävä itsenäisesti tuottamaan laadukkaita tuotoksia ja esityksiä taiteen ja kulttuurin parissa</p> <p>kyettävä soveltamaan taide- ja kulttuurioppimäärän sisällöstä osa-alueita oman koulutusalanensa käytäntöön ja ymmärrettävä esteettisten arvojen merkitys taiteessa ja omassa ammatissaan</p> <p>osattava kriittisesti eritellä oppimäärään kuuluvia ilmiöitä sekä kyettävä esittämään kritiikkiä omista ja muiden tekemistä töistä</p> <p>osallistuttava säännöllisesti opetukseen ja tehtävä vaadittavat opintosuoritukset.</p>

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

## YHTEISTEN OPINTOJEN VALINNAISET OPINNOT

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>ÄIDINKIELI OPINNÄYTETYÖN KIRJALLISEN OSAN OHJAUS</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Tavoitteet</b>	Opiskelija - osaa kirjoittaa omaan opintoalaansa liittyvästä aiheesta koulun tavoitteiden ja ohjeiden mukaisen kirjallisen raportin käyttäen ammattikirjallisuutta ja muita ammatillisia lähteitä - opiskelija tekee opinnäytetyön sovitun aikataulun mukaisesti
<b>Keskeinen sisältö</b>	- opinnäytetyöhöjeen käsittely osastokohtaiset ohjeet ja käytänteet huomioiden - kirjoitussuunnitelman laatiminen - tiedonhankinta ja lähdemateriaalin käsittely - arvioivaan ja kriittiseen ajatteluun ohjaaminen - itsenäiseen ongelmanratkaisuun ohjaaminen - suulliseen esitykseen valmistautuminen - opinnäytetyön kirjallisen raportin kirjoittaminen - kielen tarkistus
<b>Toteutustapa</b>	Aktiivinen ja tavoitteellinen työskentely
<b>Kytännät muihin opintoihin</b>	Opinnäytetyö tehdään omalta ammattialalta
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Opinnäytetyön prosessin ja raportin arviointi

### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelija on osannut suunnitella ohjattuna opinnäytetyön kirjallisen raportin. osannut ohjattuna asettaa työnsä tavoitteet ja työskentelyaikataulun. ohjatusti osannut hankkia tietoa keskeisistä lähteistä. osannut esitellä opinnäytetyönsä kirjallisesti ja suullisesti.	Opiskelija on suunnitellut opinnäytetyönsä kirjallisen raportin melko itsenäisesti. asettanut työnsä tavoitteet ja laatinut työskentelyaikataulun. osannut etsiä opinnäytetyössä tarvittavaa tietoa eri lähteistä. työskennellyt melko omatoimisesti ja johdonmukaisesti hyödyntäen tarvittaessa ohjausta opinnäytetyötä tehdessään. osannut ratkaista pääasiassa itsenäisesti opinnäytetyöhönsä liittyviä ongelmia. osannut esitellä opinnäytetyönsä kirjallisesti käyttäen melko sujuvaa ja virheetöntä asiatyylä. esitellyt opinnäytetyönsä keskeiset asiat käyttäen havaintomateriaalia. Opinnäytetyön ulkoasu noudattaa oppilaitoksen ohjetta pääsääntöisesti.	Opiskelija on suunnitellut opinnäytetyönsä kirjallisen raportin itsenäisesti ja aktiivisuutta osoittaen. asettanut työnsä realistisen työskentelyaikataulun ja noudattanut sitä. osannut etsiä opinnäytetyössä tarvittavaa tietoa eri lähteistä ja suhtautunut tietoon kriittisesti. työskennellyt omatoimisesti, johdonmukaisesti ja järjestelmällisesti ohjausta hyödyntäen. osannut ratkaista itsenäisesti opinnäytetyöhönsä liittyviä ongelmia. esitellyt opinnäytetyönsä kirjallisesti käyttäen sujuvaa ja virheetöntä asiatyylä. esitellyt opinnäytetyönsä pääasiat käyttäen monipuolisesti havaintomateriaalia. Opinnäytetyön ulkoasu noudattaa oppilaitoksen ohjetta.

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>AMMATTIRUOTSI</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Tavoitteena on vahvistaa edelleen opiskelijan suullista ja kirjallista peruskielitaitoa, jotta hän saa hyvät valmiudet selviytyä ruotsin kielellä työelämässä ja jatko-opinnoissa. Syventää opiskelijan kielen rakenteiden tuntemusta ja laajentaa sanavarastoa. Harjoitella tavallisimpia arki- ja työelämän puhetilanteita niin että hän saa valmiuksia toimia pohjoismaisissa työyhteisöissä. Opiskelijan olisi pystyttävä myös hankkimaan lisätietoa omasta alastaan lukemalla ammattikirjallisuutta sanakirjaa ja uusinta teknologiaa apuna käyttäen
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	Käsiteltävät aihealueet riippuvat ryhmästä. Niitä ovat mm. Arkielämän ja työelämän puhetilanteet Ammattisanastoa Kielen rakenteiden syventäminen Suomenruotsin ja ruotsinruotsin välisiä eroja

<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuksiin</b>	Suosittelaa suoritettavaksi pakollisten ruotsin kurssien jälkeen toisena tai kolmantena opintovuonna
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	Tavoitteiden saavuttaminen edellyttää kokeiden ja tehtävien suorittamista hyväksytysti ja säännöllistä osallistumista tuntityöskentelyyn. Arvosana muodostuu kokeista, tehtävistä, läsnäolosta ja muusta näytöstä. Opettaja antaa arvosanan hyväksytystä suorituksesta asteikolla T1-K5 ja opiskelija arvioi omaa oppimistaan.

#### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
- Opiskelija osallistuu tunnilla tehtyihin suullisiin ja kirjallisiin harjoituksiin ja pyrkii parantamaan omaa kielitaitoaan. Hän ymmärtää tuttuja ja yksinkertaisia omaan elämään liittyviä suullisia ja kirjallisia sanontoja ja ilmauksia, jotka koskevat häntä itseään, lähiympäristöä tai työympäristöä ja osaa ruotsin kielen perusrakenteita ja viestintätilanteissa tarvittavaa sanastoa auttavasti.	- Opiskelija osallistuu aktiivisesti tunnilla tehtyihin suullisiin ja kirjallisiin harjoituksiin ja osoittaa kiinnostusta kielitä kohtaan. Hän selviytyy hyvin tavanomaisimmista työelämän ja arkielämän puhetilanteista ja osaa tarvittaessa pyytää tarkennusta tai selvennystä. Hän osaa hyvin ruotsin kielen perusrakenteita ja viestintätilanteisiin liittyvää keskeistä sanastoa.	- Opiskelija osallistuu kiitettävästi tunnilla tehtyihin suullisiin ja kirjallisiin harjoituksiin ja osoittaa kiinnostusta kielitä ja kielitaidon kehittymistä kohtaan. Hän selviytyy kiitettävästi työelämän ja arkielämän puhetilanteista, osaa ruotsin kielen rakenteita ja osaksuu tiettyihin viestintätilanteisiin liittyvän keskeisen sanaston. Hän osaa hakea ja hyödyntää ammatissa tarvittavaa lisätietoa apuneuvoja käytäen.

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>AMMATTIENGLANTI</b>
<b>Laajuus</b>	1ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Syventää opiskelijan englannin kielen ammatillisia tai jatkoopintovalmiuksia ja vahvistaa kielen eri osa-alueita, (kuullunymmärtämistä, tekstin ymmärtämistä ja puhumista) niin että hän saa valmiuksia toimia englannin kielellä kansainvälisissä työyhteisöissä ja vapaa-aikana.
<b>Keskeinen sisältö /Opintojaksot</b>	Käsiteltävät aihealueet riippuvat ryhmästä. Niitä ovat mm. työelämän ja arkielämän puhetilanteet, ammattisanasto ja kielen rakenteiden syventäminen
<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuksiin</b>	Suosittelaa suoritettavaksi pakollisten englannin kurssien jälkeen toisena tai kolmantena opintovuonna
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	Tavoitteiden saavuttaminen edellyttää kokeiden ja tehtävien suorittamista hyväksytysti ja säännöllistä osallistumista tuntityöskentelyyn. Arvosana muodostuu kokeista, tehtävistä, läsnäolosta ja muusta näytöstä. Opettaja antaa arvosanan hyväksytystä suorituksesta asteikolla T1-K5 ja opiskelija arvioi omaa oppimistaan

#### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelija - puhuu ja kirjoittaa vain yksittäisiä ammattikielen sanoja; ääntäminen ei ole kovin sujuvaa, vain helpoimmat sanat sujuvat hyvin - tunnistaa kurssimateriaalina olevasta ammattitekstistä joitakin sanoja - lauseiden muodostamisessa on vaikeuksia samoin tekstin ymmärtämisessä	Opiskelija - puhuu ja ymmärtää helpohkoa ammattienenglantia; ääntäminen on kohtalaista, "mieltimistaukoja" on paljon - kirjoittaa yksinkertaisia viestejä; virheitä tulee, mutta ne eivät haittaa viestintää - pystyy nimeämään asioita lyhyesti käyttäen perusilmauksia	Opiskelija - puhuu ja ymmärtää perusammattienenglantia; ääntäminen on sujuvaa ja puhe-rytmi ei jatkuvasti katkeile, se on myös keskusteluun osallistuvaa - kirjoittaa viestejä ja ohjeita sujuvasti, vaikka virheitäkin tulee - osaa käyttää ammattialan perussanastoa muodostaessaan lauseita, ja osaa käyttää kohteliaisuuksia tavatessaan ulkomaalaisia

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>YMPÄRISTÖTIETO</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	- Opiskelijan on osattava toimia kestävän kehityksen ja luonnon monimuotoisuuden puolesta. Opiskelijan on arvostettava ympäristöään ja otettava huomioon, että ihmisellä on oikeus terveelliseen ympäristöön. Hänen on tunnettava erityisesti oman alansa edistämiseksi sekä tunnettava ympäristönsuojelun keinoja kestävän kehityksen edistämiseksi niin opiskelijana kuin tulevassa ammatissaan. - Opiskelijan on vaalittava kulttuuriperinnettä ja osattava arvostaa omaa elinympä-

	<p>ristöään. Hänen on osattava huolehtia asuin- ja työympäristön toimivuudesta, esteettisyydestä, viihtyvyydestä ja terveellisyydestä.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opiskelijan tulee arkielämässä ja ammatissa toimiessaan tiedostaa ympäristökysymysten monimutkaisuus ja ristiriitaisuus ja osata ratkaisuja tehdessään ottaa huomioon erilaisia näkökulmia.</li> </ul>
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ympäristöongelmat: maailmanlaajuiset, kansalliset ja paikalliset</li> <li>- kestävän kehityksen edistäminen omalla alalla</li> <li>- Jokamiehen oikeudet</li> <li>- oman alan jätehuolto</li> <li>- kierrätys</li> <li>- keskeiset kulttuurimaisemat</li> <li>- kansallispuistot ja luonnonpuistot</li> <li>- ekologisuus; ympäristöä säästävää toimintaa</li> <li>- ympäristölainsäädäntö omalla alalla</li> </ul>
<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	
<b>Arvioinnin toteutus:</b>	- tentti, oppimistehtävät, osallistuminen opintokäynneille, aktiivinen osallistuminen opetukseen
- arvosanan muodostuminen	- itsearviointi, vertaisarviointi ja opettaja (riippuen koulutusohjelmasta)
- arvioijat	- hyväksytysti suoritettavat oppimistehtävät ja tentti
- vaadittavat suoritukset	

### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
<p>Opiskelijan on toimittava kestävän kehityksen ja luonnon monimuotoisuuden puolesta tunnettava Suomen luontoa ja sen tarjoamia virkistysmahdollisuuksia</p> <p>tiedettävä Jokamiehen oikeuksien keskeinen sisältö ohjatusti osattava tehdä kestäviä valintoja niin kuluttajana kuin tulevassa ammatissaan</p> <p>tunnettava alansa tärkeimmät ympäristöriskit</p> <p>tiedostettava maailmanlaajuisen, kansallisten ja paikallisten ympäristöongelmien olemassaolo</p> <p>tunnettava jätteiden lajittelu ja hyötykäyttö omalla alalla</p>	<p>Opiskelijan on toimittava kestävän kehityksen ja luonnon monimuotoisuuden puolesta tunnettava Suomen luontoa ja sen tarjoamia virkistysmahdollisuuksia</p> <p>tiedettävä Jokamiehen oikeudet</p> <p>osattava tehdä kestäviä valintoja niin kuluttajana kuin tulevassa ammatissaan</p> <p>tunnettava alansa tärkeimmät ympäristöriskit</p> <p>osattava pohtia markkinoinnin vaikutuksia omaan kulutukseensa</p> <p>osattava arvioida omaa kulutustaan kestävän kehityksen näkökulmasta</p> <p>tunnettava maailmanlaajuisia, kansallisia ja paikallisia ympäristöongelmia ja niistä aiheutuvia uhkia</p> <p>tunnettava jätteiden lajittelu ja hyötykäyttö omalla alalla sekä niistä aiheutuvat kulut</p>	<p>Opiskelijan on toimittava kestävän kehityksen ja luonnon monimuotoisuuden puolesta tunnettava Suomen luontoa ja sen tarjoamia virkistysmahdollisuuksia sekä osattava suosittelua, niitä muille</p> <p>tiedettävä Jokamiehen oikeudet ja osattava kertoa niistä muille</p> <p>osattava tehdä kestäviä valintoja niin kuluttajana kuin tulevassa ammatissaan</p> <p>tunnettava alansa tärkeimmät ympäristöriskit</p> <p>osattava pohtia markkinoinnin vaikutuksia omaan kulutukseensa</p> <p>osattava arvioida omaa kulutustaan kestävän kehityksen näkökulmasta</p> <p>tunnettava maailmanlaajuisia, kansallisia ja paikallisia ympäristöongelmia ja niistä aiheutuvia uhkia omalle alalleen</p> <p>tunnettava jätteiden lajittelu ja hyötykäyttö omalla alalla sekä niistä aiheutuvat kulut</p> <p>kyettävä omalla esimerkillään vähentämään jätteiden syntyä ja niistä aiheutuvia kuluja</p>

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>TIETO- JA VIESTINTÄTEKNIikka</b>
<b>Laajuus</b>	4 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	<p>Opiskelijan on osattava aktiivisesti ja vastuullisesti käyttää tieto- ja viestintäteknikkaa tiedon hankinnan ja käsittelyn sekä tiedon tuottamisen ja viestinnän välineenä omaan alaansa kuuluvissa tehtävissä, omissa opinnoissaan sekä osallistuvana yhteiskunnan jäsenenä. Hänen tulee osata käsitellä tiedostoja eli hakea tallentaa ja kopioida niitä ymmärtäen missä tiedostot sijaitsevat, lisäksi hänen tulee osata lähettää tiedostoja sähköpostina. Opiskelijan tulee osata hyödyntää verkkoympäristön tarjoamia palveluja ja samalla ymmärtää salasanojen ja yksityisyyden merkitys. Hänen on osattava käyttää tekstinkäsittely-, taulukkolaskenta-, piirto/esitysgraafikka ja tietokantaohjelmia sekä liittää taulukoita ja kuvia tekstiin. Hänen on osattava monipuolisesti käyttää tietoteknisiä laitteita ja niiden tarjoamia mahdollisuuksia myös itsenäiseen opiskeluun (verkko-opinnot). Hänen tulee osata hyödyntää tietotekniikan tarjoamia mahdollisuuksia elinikäiseen oppimiseen ja yhteistyöhön verkoston/verkkojen avulla. Opiskelijan on osattava käyttää hakupalveluita, suhtautua kriittisesti löytämäänsä informaatioon ja muuttaa sitä toimivaksi. Hänen on osattava</p>

	käyttää tiedon välittämiseen erilaisia tietoliikennepalveluja.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	Keskeinen sisältö on tietotekniikan, erilaisten tietolähteiden ja tietoliikennevälineiden käyttäminen omalla ammattialalla, omissa opinnoissa ja yksityiselämässä. Opintojaksot: Tietotekniikan perusteet 1 ov Tietotekniikan jatkokurssi 1 ov Tietotekniikan ammattisovellukset 1ov
<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Ei kytkenäjä muihin opintokokonaisuuksiin.
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	Arvosana muodostuu opetukseen osallistumisesta, annettujen oppimistehtävien suorittamisesta ja mahdollisten kokeiden hyväksytyistä suorituksista. Kurssin arvioi kurssin opettanut opettaja tai mahdollisen viivästyneen suorituksen voi arvioida muu tietotekniikan opettaja.

### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelijan on osattava käyttää yhtä tekstinkäsittelyohjelmaa, hakea, tallentaa ja kopioida tiedostoja. Hänen on osattava etsiä internetistä tarvitsemaansa tietoa, osattava käyttää sähköpostia ja käyttää ohjattuna tietoliikennepalveluja. Hänen on osattava kirjautua verkkoalustalle.	Opiskelijan on osattava käyttää tieto- ja viestintäteknikkaa tiedon hankinnan ja käsittelyn ja viestinnän välineenä omaan alaansa kuuluvissa tehtävissä, omissa opinnoissaan. Hänen tulee osata käsitellä tiedostoja eli hakea tallentaa ja kopioida niitä ymmärtäen missä tiedostot sijaitsevat, lisäksi hänen tulee osata lähettää tiedostoja sähköpostina. Opiskelijan ymmärtää salasanojen merkitys. Hänen on osattava käyttää tekstinkäsittely-, taulukkolaskenta-, piirto/esitysgrafiikka ja liittää taulukoita ja kuvia tekstiin. Hänen on osattava käyttää tietoteknisiä laitteita ja niiden tarjoamia mahdollisuuksia myös itsenäiseen opiskeluun (verkko-opinnot). Opiskelijan on osattava käyttää hakupalveluita, suhtautua kriittisesti löytämäänsä informaatioon ja muuttaa sitä toimivaksi. Hänen on osattava käyttää tiedon välittämiseen erilaisia tietoliikennepalveluja. Hänen on osattava kirjautua verkkoalustalle.	Opiskelijan on osattava aktiivisesti ja vastuullisesti käyttää tieto- ja viestintäteknikkaa tiedon hankinnan ja käsittelyn sekä tiedon tuottamisen ja viestinnän välineenä omaan alaansa kuuluvissa tehtävissä, omissa opinnoissaan sekä osallistuvana yhteiskunnan jäsenenä. Hänen tulee osata käsitellä tiedostoja eli hakea tallentaa ja kopioida niitä ymmärtäen missä tiedostot sijaitsevat, lisäksi hänen tulee osata lähettää tiedostoja sähköpostina. Opiskelijan tulee osata hyödyntää verkkoympäristön tarjoamia palveluja ja samalla ymmärtää salasanojen ja yksityisyyden merkitys. Hänen on osattava käyttää tekstinkäsittely-, taulukkolaskenta-, piirto/esitysgrafiikka ja tietokantaohjelmia sekä liittää taulukoita ja kuvia tekstiin. Hänen on osattava monipuolisesti käyttää tietoteknisiä laitteita ja niiden tarjoamia mahdollisuuksia myös itsenäiseen opiskeluun (verkko-opinnot). Hänen tulee osata hyödyntää tietotekniikan tarjoamia mahdollisuuksia elinikäiseen oppimiseen ja yhteistyöhön verkostojen/verkkojen avulla. Opiskelijan on osattava käyttää hakupalveluita, suhtautua kriittisesti löytämäänsä informaatioon ja muuttaa sitä toimivaksi. Hänen on osattava käyttää tiedon välittämiseen erilaisia tietoliikennepalveluja.

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintojakso</b>	<b>Tietotekniikan perusteet</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Tavoitteet</b>	Opiskelijan on osattava aktiivisesti ja vastuullisesti käyttää tieto- ja viestintäteknikkaa opintojensa ja oman ammattialan tueksi. Opiskelija omaa perustaidot toimialueympäristöstä, opiskelijoille tarkoitettusta verkko-opintoalustasta, tietokoneen peruskäytöstä, tekstinkäsittelyn perusteista ja taulukkolaskennan perusteista. Hänen tulee osata käsitellä tiedostoja eli hakea tallentaa ja kopioida niitä ymmärtäen missä tiedostot sijaitsevat.
<b>Keskeinen sisältö</b>	ATK-keskuksen julkaisemat verkon käyttösaännöt. Salasanat ja verkkokansiot. Käyttöjärjestelmän peruskäyttö. Tekstinkäsittelyn peruskäyttö. Verkko-opiskelualustan käyttö. Tiedonhaku internetistä.
<b>Toteutustapa</b>	Oppitunnit, oppitunneilla jaettavat oppimistehtävät, verkkoalustalla jaettavat oppimistehtävät ja mahdolliset kokeet.
<b>Kytkenät muihin opintoihin</b>	Ei kytkenäjä muihin opintokokonaisuuksiin.

<b>Arvioinnin toteutus</b>	Arvosana muodostuu opetukseen osallistumisesta, annettujen oppimistehtävien suorittamisesta ja mahdollisten kokeiden hyväksytyistä suorituksista. Kurssin arvioi kurssin opettanut opettaja tai mahdollisen viivästyneen suorituksen voi arvioida muu tietotekniikan opettaja.
----------------------------	--

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelijan on osattava kirjautua toimialueelle omalla tunnuksellaan ja pitää huolta omasta käyttäjätunnuksestaan ja salasana. Hänen tulee osata käyttöjärjestelmän hallittu käynnistäminen ja sammuttaminen. Opiskelijan tulee osata kirjoittaa tekstiä tekstinkäsittelyohjelmalla. Hänen on osattava kirjautua verkkopalustalle.	Opiskelijan on osattava kirjautua toimialueelle omalla tunnuksellaan ja pitää huolta omasta käyttäjätunnuksestaan ja salasana. Hänen tulee osata käyttöjärjestelmän peruskäyttö. Opiskelijan tulee osata kirjoittaa tekstiä tekstinkäsittelyohjelmalla ja tehdä taulukkolaskentaohjelmalla tarvitsemiaan taulukoita. Hänen tulee osata käsitellä tiedostoja eli hakea tallentaa ja kopioida niitä. Hänen on osattava kirjautua verkkopalustalle. Opiskelijan on osattava käyttää hakupalveluita.	Opiskelijan on osattava aktiivisesti ja vastuullisesti käyttää tieto- ja viestintätekniikkaa tiedonkäsittelyn sekä tiedon tuottamisen ja omaan alaansa kuuluvissa tehtävissä sekä omissa opinnoissaan. Hänen tulee osata käsitellä tiedostoja eli hakea tallentaa ja kopioida niitä ymmärtäen missä tiedostot sijaitsevat. Opiskelijan tulee osata hyödyntää verkkoympäristön tarjoamia palveluja ja samalla ymmärtää salasanojen ja yksityisyyden merkitys. Hänen on osattava käyttää tekstinkäsittely-, taulukkolaskentaohjelmia sekä liittää taulukoita ja kuvia tekstiin. Hänen on osattava monipuolisesti käyttää tietoteknisiä laitteita ja niiden tarjoamia mahdollisuuksia myös itsenäiseen opiskeluun (verkko-opinnot). Opiskelijan on osattava käyttää hakupalveluita, suhtautua kriittisesti löytämäänsä informaatioon ja muuttaa sitä toimivaksi.

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintojakso</b>	<b>Tietotekniikan jatkokurssi</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Tavoitteet</b>	Opiskelijan on osattava aktiivisesti ja vastuullisesti käyttää tieto- ja viestintätekniikkaa tiedon hankinnan ja käsittelyn sekä tiedon tuottamisen ja viestinnän välineenä omaan alaansa kuuluvissa tehtävissä, omissa opinnoissaan sekä osallistuvana yhteiskunnan jäsenenä. Hänen tulee osata käsitellä tiedostoja eli hakea tallentaa ja kopioida niitä ymmärtäen missä tiedostot sijaitsevat, lisäksi hänen tulee osata lähettää tiedostoja sähköpostina. Opiskelijan tulee osata hyödyntää verkkoympäristön tarjoamia palveluja ja samalla ymmärtää salasanojen ja yksityisyyden merkitys. Hänen on osattava käyttää tekstinkäsittely-, taulukkolaskenta-, piirto/esitysgrafiikka ja tietokantaohjelmia sekä liittää taulukoita ja kuvia tekstiin. Hänen on osattava monipuolisesti käyttää tietoteknisiä laitteita ja niiden tarjoamia mahdollisuuksia myös itsenäiseen opiskeluun (verkko-opinnot). Hänen tulee osata hyödyntää tietotekniikan tarjoamia mahdollisuuksia elinikäiseen oppimiseen ja yhteistyöhön verkostojen/verkkojen avulla. Opiskelijan on osattava käyttää hakupalveluita, suhtautua kriittisesti löytämäänsä informaatioon ja muuttaa sitä toimivaksi. Hänen on osattava käyttää tiedon välittämiseen erilaisia tietoliikennepalveluja.
<b>Keskeinen sisältö</b>	Esitysgrafiikka- ja piirtoohjelma. Digikuvan perusteet. Tietokantojen perusteet. Sähköpostin käyttö Tekstinkäsittelyn osaamisen syventäminen. Taulukkolaskennan osaamisen syventäminen.
<b>Toteutustapa</b>	Oppitunnit, oppitunneilla jaettavat oppimistehtävät, verkkopalustalla jaettavat oppimistehtävät ja mahdolliset kokeet.
<b>Kytkenät muihin opintoihin</b>	Tietotekniikan perusteet 1 ov
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Arvosana muodostuu opetukseen osallistumisesta, annettujen oppimistehtävien suorittamisesta ja mahdollisten kokeiden hyväksytyistä suorituksista. Kurssin arvioi kurssin opettanut opettaja tai mahdollisen viivästyneen suorituksen voi arvioida muu tietotekniikan opettaja.

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelijan on osattava käyttää yhtä tekstinkäsittelyohjelmaa, hakea, tallen-	Opiskelijan on osattava käyttää tieto- ja viestintätekniikkaa tiedon hankinnan ja	Opiskelijan on osattava aktiivisesti ja vastuullisesti käyttää tieto- ja viestintä-

<p>taa ja kopioida tiedostoja. Hänen on osattava etsiä internetistä tarvitsemaansa tietoa, osattava käyttää sähköpostia ja käyttää ohjattuna tietoliikennepalveluja. Hänen on osattava kirjautua verkkoalustalle.</p>	<p>käsittelyn ja viestinnän välineenä omaan alaansa kuuluvissa tehtävissä, omassa opinnoissaan. Hänen tulee osata käsitellä tiedostoja eli hakea tallentaa ja kopioida niitä ymmärtäen missä tiedostot sijaitsevat, lisäksi hänen tulee osata lähettää tiedostoja sähköpostina. Opiskelijan ymmärtää salasanojen merkitys. Hänen on osattava käyttää tekstinkäsittely-, taulukkolaskenta-, piirto/esitysgrafiikka ja liittää taulukoita ja kuvia tekstiin. Hänen on osattava käyttää tietoteknisiä laitteita ja niiden tarjoamia mahdollisuuksia myös itsenäiseen opiskeluun (verkko-opinnot). Opiskelijan on osattava käyttää hakupalveluita, suhtautua kriittisesti löytämäänsä informaatioon ja muuttaa sitä toimivaksi. Hänen on osattava käyttää tiedon välittämiseen erilaisia tietoliikennepalveluja. Hänen on osattava kirjautua verkkoalustalle.</p>	<p>tekniikkaa tiedon hankinnan ja käsittelyn sekä tiedon tuottamisen ja viestinnän välineenä omaan alaansa kuuluvissa tehtävissä, omassa opinnoissaan sekä osallistuvana yhteiskunnan jäsenenä. Hänen tulee osata käsitellä tiedostoja eli hakea tallentaa ja kopioida niitä ymmärtäen missä tiedostot sijaitsevat, lisäksi hänen tulee osata lähettää tiedostoja sähköpostina. Opiskelijan tulee osata hyödyntää verkkoympäristön tarjoamia palveluja ja samalla ymmärtää salasanojen ja yksityisyyden merkitys. Hänen on osattava käyttää tekstinkäsittely-, taulukkolaskenta-, piirto/esitysgrafiikka ja tietokantaohjelmia sekä liittää taulukoita ja kuvia tekstiin. Hänen on osattava monipuolisesti käyttää tietoteknisiä laitteita ja niiden tarjoamia mahdollisuuksia myös itsenäiseen opiskeluun (verkko-opinnot). Hänen tulee osata hyödyntää tietotekniikan tarjoamia mahdollisuuksia elinikäiseen oppimiseen ja yhteistyöhön verkostojen/verkkojen avulla. Opiskelijan on osattava käyttää hakupalveluita, suhtautua kriittisesti löytämäänsä informaatioon ja muuttaa sitä toimivaksi. Hänen on osattava käyttää tiedon välittämiseen erilaisia tietoliikennepalveluja.</p>
---	---	---

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

Opintojakso	Tietotekniikan ammattisovellukset
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Tavoitteet</b>	Opiskelijan on osattava käyttää vähintään yhtä hänen omaan ammattialaan liittyvää tietotekniikan sovellusohjelmaa. Hänen tulee omata valitun sovelluksen peruskäyttö ja valmiudet käyttää ohjelmaa oman alan tehtävissä. Lisäksi hänen tulee omata valmiudet hakea lisäkoulutusta alakohtaisiin sovellusohjelmiin.
<b>Keskeinen sisältö</b>	Alakohtaisesti valittu tietotekniikan sovellusohjelma.
<b>Toteutustapa</b>	Oppitunnit, oppitunneilla jaettavat oppimistehtävät, verkkoalustalla jaettavat oppimistehtävät ja mahdolliset kokeet.
<b>Kytkenät muihin opintoihin</b>	Tietotekniikan perusteet 1ov Tietotekniikan jatkokurssi 1 ov
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Arvosana muodostuu opetukseen osallistumisesta, annettujen oppimistehtävien suorittamisesta ja mahdollisten kokeiden hyväksytyistä suorituksista. Kurssin arvioi kurssin opettanut opettaja tai mahdollisen viivästyneen suorituksen voi arvioida muu tietotekniikan opettaja.

#### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelija osaa valitun ammattisovelluksen peruskäytön.	Opiskelija osaa valitun ammattisovelluksen käytön ja osaa soveltaa sen käyttöä omalla ammattialallaan.	Opiskelija osaa valitun ammattisovelluksen käytön ja osaa soveltaa sen käyttöä omalla ammattialallaan. Hän pystyy itseopiskeluna omaksumaan ohjelman laajemmankin käytön. Tarvittaessa hän pystyy toimimaan ohjelman vertaistuke-na muille opiskelijoille.

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

Opintojakso	Syventävä tietotekniikka
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Tavoitteet</b>	Opiskelijan on osattava aktiivisesti ja vastuullisesti käyttää tieto- ja viestintätekniikkaa tiedon hankinnan ja käsittelyn sekä tiedon tuottamisen ja viestinnän välineenä omaan alaansa kuuluvissa tehtävissä, omassa opinnoissaan sekä osallistuvana yhteiskunnan jäsenenä.

	Hänen on osattava tekstinkäsittely-, taulukkolaskenta- ja esitysgrafiikka-ohjelmien yhteiskäyttö ja osattava muokata digikuvia kuvankäsittelyohjelmalla. Hänen on osattava monipuolisesti käyttää tietoteknisiä laitteita ja niiden tarjoamia mahdollisuuksia myös itsenäiseen opiskeluun. Hänen on osattava käyttää tietokantaohjelmaa ja luoda uusia tietokantoja Opiskelijan on osattava käyttää hakupalveluita ja suhtautua kriittisesti löytämäänsä informaatioon.
<b>Keskeinen sisältö</b>	Esitysgrafiikkaohjelma. Kuvankäsittelyohjelma. Tietokantojen luominen ja käyttö. Tekstinkäsittelyn osaamisen syventäminen. Taulukkolaskennan osaamisen syventäminen.
<b>Toteutustapa</b>	Oppitunnit, oppitunneilla jaettavat oppimistehtävät, verkkoalustalla jaettavat oppimistehtävät ja mahdolliset kokeet.
<b>Kytkenät muihin opintoihin</b>	Tietotekniikan perusteet 1 ov Tietotekniikan jatkokurssi 1 ov
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Arvosana muodostuu opetukseen osallistumisesta, annettujen oppimistehtävien suorittamisesta ja mahdollisten kokeiden hyväksytyistä suorituksista. Kurssin arvioi kurssin opettanut opettaja tai mahdollisen viivästyneen suorituksen voi arvioida muu tietotekniikan opettaja.

### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelijan on osattava käyttää tieto- ja viestintätekniikkaa tiedon hankinnan ja käsittelyn sekä tiedon tuottamisen ja viestinnän välineenä omaan alaansa kuuluvissa tehtävissä. Hän osaa suhtautua harkiten löytämäänsä informaatioon. Hänen on osattava käyttää tekstinkäsittely- ja esitysgrafiikka-ohjelmia. Hänen on osattava ohjattuna taulukkolaskennan perusteet. Hänen on osattava ohjattuna muokata digikuvia kuvankäsittelyohjelmalla (esim. kuvan rajaus). Hänen on osattava ohjattuna käyttää tietokantaohjelmaa.	Opiskelijan on osattava vastuullisesti käyttää tieto- ja viestintätekniikkaa tiedon hankinnan ja käsittelyn sekä tiedon tuottamisen ja viestinnän välineenä omaan alaansa kuuluvissa tehtävissä. Hänen on osattava tekstinkäsittely-, taulukkolaskenta- ja esitysgrafiikka-ohjelmien yhteiskäyttö ja osattava muokata digikuvia kuvankäsittelyohjelmalla. Hänen on osattava käyttää tietoteknisiä laitteita ja niiden tarjoamia mahdollisuuksia opiskeluunsa. Hänen on osattava käyttää tietokantaohjelmaa ja luoda uusia tietokantoja. Opiskelijan on osattava käyttää hakupalveluita ja suhtautua kriittisesti löytämäänsä informaatioon.	Opiskelijan on osattava aktiivisesti ja vastuullisesti käyttää tieto- ja viestintätekniikkaa tiedon hankinnan ja käsittelyn sekä tiedon tuottamisen ja viestinnän välineenä. Hänen on osattava monipuolisesti tekstinkäsittely-, taulukkolaskenta- ja esitysgrafiikka-ohjelmien yhteiskäyttö ja osattava muokata digikuvia kuvankäsittelyohjelmalla. Hänen on osattava käyttää tietoteknisiä laitteita ja niiden tarjoamia mahdollisuuksia myös itsenäiseen opiskeluun. Hänen on osattava käyttää tietokantaohjelmaa ja luoda ja suunnitella uusia tietokantoja. Opiskelijan on osattava käyttää monipuolisesti, hakupalveluita ja suhtautua kriittisesti löytämäänsä informaatioon.

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>TYÖELÄMÄTIETO</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelija perehtyy työmarkkina- ja työsopimusikäntöön oman alansa näkökulmasta. Hän tuntee työelämän organisaatioita, osallistumisjärjestelmiä ja sopimusmenettelyjä niin, että kykenee osallistumaan niiden toimintaan ja kehittämiseen. Hän pystyy kehittämään omaa työtään ja työympäristönsä turvallisuutta ja viihtyisyyttä. Opiskelija perehtyy oman alansa tarpeiden mukaisesti keskeiseen työlainsäädäntöön, sen tavoitteisiin ja valvontaan sekä Suomessa että ulkomailla.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	Työnhaku ja työsopimus. Työntekijän ja työnantajan perusoikeudet ja -velvollisuudet. Ammatillinen järjestäytyminen, työehtosopimustietous, oman alan työehtosopimuksen ydinasiat. Työriidat ja niiden sovittelu. Työaikalaki, vuosilomalaki. Työntekijän sosiaaliturva. Työsuojelu ja työturvallisuus. Työvoima ja työllisyys. Työsuhteen päätyminen.
<b>Toteutustapa</b>	Lähiopetus kirjalliset tehtävät
<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Työn- ja ammatin opetus työissäoppiminen
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen	-vaadittavat opintosuoritukset, harjoitustyöt, koe, jatkuva näyttö -lähiopetukseen osallistuminen säännöllisesti, koe

-arvioija -vaadittavat suoritukset	-opettaja -opetukseen osallistuminen, koe
---------------------------------------	--

### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
<p>Opiskelijan on tunnettava perusasiat suomalaisesta työelämästä.</p> <p>Hänellä on oltava taitoa etsiä työtä ja tehdä työsuhteita ja päättää työsuhteita.</p> <p>Opiskelijan on tunnettava työntekijän perusoikeuksia ja -velvollisuuksia.</p> <p>Opiskelijan pitää tuntea työehtosopimuksen idea ja oman alan sopimuksen perusteet.</p> <p>Työntekijän perussosiaaliturvan tunteminen.</p>	<p>Opiskelijan on tunnettava keskeisiä suomalaisen työelämän asioita.</p> <p>Hänen on osattava suullinen, kirjallinen ja sähköinen työn hakeminen ja työsuhteen tekeminen koeaikoineen. Hänen on tunnettava työsuhteen päättäminen.</p> <p>Opiskelijan on tunnettava oman alansa työehtosopimuksen keskeisimmät asiat.</p> <p>Opiskelija tuntee pääpiirteisesti työntekijän työsuhteeseen liittyvän sosiaaliturvan.</p>	<p>Opiskelijan on osattava itsenäisesti etsiä vastauksia kysymyksiin suomalaisen työelämän ilmiöihin.</p> <p>Hän osaa arvioida omat mahdollisuutensa työnhakijana ja työntekijänä.</p> <p>Opiskelija tuntee hyvin työntekijän ja työnantajan oikeudet ja velvollisuudet.</p> <p>Opiskelija ymmärtää hyvin työehtosopimuksen merkityksen ja pääsisällön.</p> <p>Opiskelija tuntee työriidat, niiden sovittelun sekä neuvottelumenettelyn.</p> <p>Opiskelija osaa hyvin työsuhteesta johtuvan sosiaaliturvansa.</p> <p>Hän osaa oma-aloitteisesti etsiä tietoja ja ratkaisuja työelämän jokapäiväisiin ongelmiin ja ristiriitoihin.</p>

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

Opintokokonaisuus	ETIIKKA
<b>Laajuus</b>	<b>1 ov</b>
<b>Yleistavoitteet</b>	<p>Opiskelija osaa eritellä omaa elämäänsä, ihmissuhteisiin, yhteiskuntaan, ympäristöön, työelämään, yritystoimintaan ja ammatteihin liittyviä arvoja ja eettisiä ongelmia. Opiskelijan osaa arvioida arvojen, normien, hyveiden ja katsomusten merkitystä omassa elämässään ja ihmisten välisissä suhteissa. Hän osaa keskustella eettisistä ja katsomuksellisista kysymyksistä, käsitellä niitä ja esittää niistä perusteltuja näkemyksiä.</p> <p>Opiskelija osaa perustella omia arvovalintojaan ja arvioida niiden vaikutuksia ihmisarvon, oikeudenmukaisuuden ja kestävän kehityksen kannalta. Ammatillisissa ristiriitatilanteissa opiskelija osaa toimia vastuullisesti ja eettisesti kestävällä tavalla. Opiskelija on halukas osallistumaan oman ammattialansa arvopohjan ja eettisten periaatteiden kehittämiseen.</p>
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	<p>Etiikka ja elämäntaito</p> <p>Ammattietiikka ja yhteiskuntaetiikka</p> <p>Oman alan ammattietiikka</p> <p>Yritys- ja liike-elämäetiikka</p> <p>Globaali etiikka</p>
<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Ammattialojen mukaan soveltaen.
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	<p>Arvioidaan T1-K5</p> <p>Opettajat</p> <p>Lähiopetukseen osallistuminen sekä oppimistehtävien ja/tai kurssin kokeen hyväksytyt suorittaminen</p>

### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
<p>Opiskelijan on osattava käsitellä omaan elämäänsä liittyviä arvoja sekä eettisiä ja elämäntavallisia kysymyksiä</p> <p>osattava perustella omia arvovalintojaan</p>	<p>Opiskelijan on osattava eritellä omaan elämäänsä, ihmissuhteisiin ja ympäristöön liittyviä arvoja ja eettisiä ongelmia</p> <p>osattava tehdä eettisesti perusteltuja arvovalintoja ja arvioida niiden vaikutuk-</p>	<p>Opiskelijan on osattava eritellä omaan elämäänsä, ihmissuhteisiin, yhteiskuntaan, ympäristöön, työelämään, yritystoimintaan ja ammatteihin liittyviä arvoja ja eettisiä ongelmia</p> <p>osattava tehdä eettisesti perusteltuja arvovalintoja ja arvioida niiden vaikutuk-</p>

osattava ratkaista toisten kanssa omaan alaan liittyviä arvo- ja normiristiriitoja eettisesti kestäväällä tavalla	sia ihmisarvon näkökulmasta osattava ratkaista itsenäisesti ja yhdessä toisten kanssa arvo- ja normiristiriitoja eettisesti hyväksyttävällä tavalla	sia ihmisarvon, oikeudenmukaisuuden ja kestäväen kehityksen kannalta osattava ratkaista itsenäisesti ja yhdessä toisten kanssa arvo- ja normiristiriitoja eettisesti hyväksyttävällä tavalla erityisesti oman alansa työelämän kysymyksissä
osattava toimia vastuullisesti ja eettisesti kestäväällä tavalla omaan ammattiin liittyvissä ristiriitatilanteissa	osattava toimia vastuullisesti ja eettisesti kestäväällä tavalla ristiriitaisissa tilanteissa ja ymmärrettävä oman ammattialan arvopohjan ja eettisten periaatteiden tärkeyden	osattava toimia vastuullisesti ja eettisesti kestäväällä tavalla ristiriitaisissa tilanteissa ja on oltava halukas osallistumaan oman ammattialansa arvopohjan ja eettisten periaatteiden kehittämiseen

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>PSYKOLOGIA</b>
<b>Laajuus</b>	2 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelija perehtyy oppimisen perusmekanismeihin ja pystyy kehittämään omaa oppimisen taitoaan. Hän hankkii perustietoa havaitsemisesta, ajattelusta, persoonallisuudesta, tunteista ja muista käyttäytymistä säätelevistä tekijöistä. Tämän tiedon avulla hän pystyy ymmärtämään ja selittämään sekä omaa että muiden ihmisten käyttäytymistä. Hän oppii tunnistamaan omia ja toisten tunteita ja asenteita sekä hallitsemaan niitä tilanteen mukaan. Hän osaa soveltaa psykologista tietoa eri tilanteissa ja kykenee kehittämään itsetuntemuksessa. Opiskelija perehtyy ryhmän ja tiimin toimintaan vaikuttaviin tekijöihin ja osaa soveltaa psykologista tietoa ryhmän ihmissuhteista ja vuorovaikutuksesta asiakaspalvelussa ja muussa vuorovaikutuksessa. Hän ymmärtää työpaikan ihmissuhteiden ja ilmapiirin merkityksen sekä osaa toimia erilaisissa rooleissa yhteistyökykyisesti. Lisäksi hän kykenee yhteistyöhön erilaisten ihmisten kanssa. Hän tunnistaa erilaisia johtamistapoja ja työkuultureja ja osaa toimia niiden mukaan. Opiskelija tietää motivaation vaikutuksen ihmisen tavoitteelliseen toimintaan työssä ja vapaa-aikana. Hän tietää motivaation ylläpitämistä ja edistämistä. Lisäksi hän oppii, miten sitoudutaan työhön ja samaistutaan ryhmään. Opiskelija tietää psyykkiseen työ- ja toimintakykyyn vaikuttavia tekijöitä. Hän osaa huolehtia omasta psyykkisestä työ- ja toimintakyvystään, ylläpitää sitä ja ehkäistään sen heikkenemistä. Hän tietää omaan jaksamiseensa vaikuttavista psyykkisistä tekijöistä ja osaa välttää jaksamista uhkaavia tekijöitä. Hän tietää, millaisia psyykkisiä ongelmia, kriisejä ja mielenterveyshäiriöitä ihmisellä voi olla, osaa tunnistaa niitä itsessään ja osaa tarvittaessa hakea apua niihin.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	Psykologia 1 ov Ammatti- ja työpsykologia 1 ov
<b>Kytkenäät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Ammattialojen mukaan soveltaen.
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	Arvioidaan T1-K5. Kumpikin opintojakso arvioidaan itsenäisenä. Opettajat Lähiopetukseen osallistuminen ja oppimistehtävien ja/tai kokeen hyväksytyt suoritukset

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelijan on osattava oppimistapahtumaan vaikuttavat keskeiset tekijät ja ymmärrettävä omien oppimistaitojen kehittämisen tärkeyden  tiedettävä psykologiset käsitteet ja ymmärrettävä, mitä ne tarkoittavat  pyrittävä lisäämään itsetuntemustaan ja ymmärtämään omaa käyttäytymistään	Opiskelijan on osattava oppimistapahtumaan vaikuttavat keskeiset tekijät ja ymmärrettävä oppimistaitojen kehittämisen tärkeyden ja pystyttävä ohjattuna kehittämään omaa oppimisen taitoaan  tiedettävä psykologiset käsitteet, ymmärrettävä ne ja osattava käyttää niitä  ymmärrettävä havaitsemisen, ajattelun, persoonallisuuden, tunteiden ja muiden käyttäytymistä säätelevien tekijöiden merkityksen ihmisen käyttäytymiselle sekä kyettävä tunnistamaan omia tunteitaan ja asenteitaan	Opiskelijan on osattava ja ymmärrettävä oppimistapahtuman keskeiset mekanismit ja pystyttävä aktiivisesti kehittämään omaa oppimisen taitoaan  tiedettävä psykologiset käsitteet, ymmärrettävä ne ja osattava käyttää psykologista tietoa soveltaen sitä eri tilanteissa  ymmärrettävä havaitsemisen, ajattelun, persoonallisuuden, tunteiden ja muiden käyttäytymistä säätelevien tekijöiden merkityksen ihmisen käyttäytymiselle ja kyettävä selittämään ihmisen toimintaa niiden avulla sekä kyettävä tunnistamaan omia ja toisten tunteita sekä asenteita sekä hallitsemaan niitä tilan-

osattava käyttää psykologista tietoa asiakaspalvelussa, työryhmässä ja tiimeissä sekä muussa vuorovaikutuksessa	osattava käyttää psykologista tietoa asiakaspalvelussa, työryhmässä ja tiimeissä sekä muussa vuorovaikutuksessa sekä tunnistettava erilaisia johtamistapoja ja työkulttuureja	teen mukaan osattava käyttää psykologista tietoa soveltaen asiakaspalvelussa, työryhmässä ja tiimeissä sekä muussa vuorovaikutuksessa, tunnistettava erilaisia johtamistapoja ja työkulttuureja ja osattava toimia niiden mukaan sekä ymmärrettävä työpaikan ihmissuhteiden dynamiikkaa ja osattava toimia erilaisissa rooleissa yhteistyökykyisesti
tiedettävä motivoituneeseen toimintaan vaikuttavat perusasiat	ymmärrettävä motivaation vaikutus ihmisen tavoitteelliseen toimintaan, tiedettävä motivaation ylläpitämisestä ja edistämisestä sekä samaistumisen merkityksestä ihmisen toiminnalle	ymmärrettävä motivaation vaikutus ihmisen tavoitteelliseen toimintaan ja tiedettävä sen ylläpitämisestä ja edistämisestä sekä osattava soveltaa sitä omaan toimintaansa sekä ymmärrettävä samaistumisen merkitys ihmisen toiminnalle
tiedettävä, mitkä tekijät vaikuttavat työhön sitoutumiseen ja ryhmään samaistumiseen	tiedettävä, mitkä tekijät vaikuttavat työhön sitoutumiseen ja ryhmään samaistumiseen sekä ymmärrettävä niiden merkitys työyhteisön toiminnalle	tiedettävä, mitkä tekijät vaikuttavat työhön sitoutumiseen ja ryhmään samaistumiseen, ymmärrettävä niiden merkitys työyhteisön toiminnalle sekä osattava toimia itse sitoutumista ja samaistumista edistävästi
tiedettävä psyykkiseen työ- ja toimintakykyyn vaikuttavia tekijöitä ja miten omaa toimintakykyä voidaan pitää yllä	tiedettävä psyykkiseen työ- ja toimintakykyyn vaikuttavia tekijöitä ja osattava huolehtia omasta psyykkisestä hyvinvoinnistaan	tiedettävä psyykkisen työ- ja toimintakykyyn vaikuttavista tekijöistä, osattava huolehtia omasta työ- ja toimintakyvystään, ylläpitää sitä ja ehkäistä sen heikkenemistä sekä tietää omaan jaksamiensa vaikuttavista tekijöistä ja osattava välttää niitä
tiedettävä, mistä saa apua, tietoja ja neuvoja psyykkisiin ongelmiin	tiedettävä, millaisia psyykkisiä ongelmia, kriisejä ja mielenterveyshäiriöitä ihmisellä voi olla sekä tiedettävä mistä niihin saa apua ja neuvoja	tiedettävä, millaisia psyykkisiä ongelmia, kriisejä ja mielenterveyshäiriöitä ihmisellä voi olla, osattava tunnistaa niitä itsessään ja tarvittaessa hakea apua niihin

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

Opintojakso	Psykologian perusteet
Laajuus	1 ov
Tavoitteet	Opiskelija perehtyy oppimisen perusmekanismeihin ja pystyy kehittämään omaa oppimisen taitoaan. Hän hankkii perustietoa havaitsemisesta, ajattelusta, persoonallisuudesta, tunteista ja muista käyttäytymistä säätelevistä tekijöistä. Tämän tiedon avulla hän pystyy ymmärtämään ja selittämään sekä omaa että muiden ihmisten käyttäytymistä. Hän oppii tunnistamaan omia ja toisten tunteita ja asenteita sekä hallitsemaan niitä tilanteen mukaan. Hän osaa soveltaa psykologista tietoa eri tilanteissa ja kykenee kehittämään itsetuntemuksessa. Opiskelija tietää motivaation vaikutuksen ihmisen tavoitteelliseen toimintaan työssä ja vapaa-aikana. Hän tietää motivaation ylläpitämisestä ja edistämisestä.
Keskeinen sisältö	Oppiminen Ajattelu Havaitseminen Persoonallisuuden ja minän kehittyminen Tunteiden hallinta Toiminnan tavoitteellisuus Motivaatio Samaistuminen ja sitoutuminen sosiaalisina ilmiöinä
Toteutustapa	Lähiopetustunnit Oppimistehtävät
Kytkenät muihin opintoihin	Ammattialojen mukaan soveltaen
Arvioinnin toteutus	Arvioidaan T1-K5. Arvosana muodostuu oppimistehtävien ja/tai kokeen perusteella. Arvioijana opettaja.

#### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelijan on osattava oppimistapahtumaan vaikuttavat keskeiset tekijät ja ymmärrettävä omien oppimistaitojen kehittämisen	Opiskelijan on osattava oppimistapahtumaan vaikuttavat keskeiset tekijät ja ymmärrettävä oppimistaitojen kehittämisen tärkeyden	Opiskelijan on osattava ja ymmärrettävä oppimistapahtuman keskeiset mekanismit ja pystyttävä aktiivisesti kehittämään omaa oppi-

tärkeyden	ja pystyttävä ohjattuna kehittämään omaa oppimisen taitoaan	misen taitoaan
tiedettävä psykologiset käsitteet ja ymmärrettävä, mitä ne tarkoittavat	tiedettävä psykologiset käsitteet, ymmärrettävä ne ja osattava käyttää niitä	tiedettävä psykologiset käsitteet, ymmärrettävä ne ja osattava käyttää soveltaen niitä eri tilanteissa
pyrittävä lisäämään itsetuntemustaan ja ymmärtämään omaa käyttäytymistään	ymmärrettävä havaitsemisen, ajattelun, persoonallisuuden, tunteiden ja muiden käyttäytymistä säätelevien tekijöiden merkityksen ihmisen käyttäytymiselle sekä kyettävä tunnistamaan omia tunteitaan ja asenteitaan	ymmärrettävä havaitsemisen, ajattelun, persoonallisuuden, tunteiden ja muiden käyttäytymistä säätelevien tekijöiden merkityksen ihmisen toiminnalle ja kyettävä selittämään ihmisen käyttäytymistä niiden avulla sekä kyettävä tunnistamaan omia ja toisten tunteita sekä asenteita sekä hallitsemaan niitä tilanteen mukaan
tiedettävä motivoituneeseen toimintaan vaikuttavat perusasiat	ymmärrettävä motivaation vaikutus ihmisen tavoitteelliseen toimintaan, tiedettävä motivaation ylläpitämisestä ja edistämisestä sekä samaistumisen merkityksestä ihmisen toiminnalle	ymmärrettävä motivaation vaikutus ihmisen tavoitteelliseen toimintaan ja tiedettävä sen ylläpitämisestä ja edistämisestä sekä osattava soveltaa sitä omaan toimintaansa sekä ymmärrettävä samaistumisen merkitys ihmisen toiminnalle

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

Opintojakso	Ammatti- ja työpsykologia
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Tavoitteet</b>	Opiskelija perehtyy ryhmän ja tiimin toimintaan vaikuttaviin tekijöihin ja osaa soveltaa psykologista tietoa ryhmän ihmissuhteista ja vuorovaikutuksesta asiakaspalvelussa ja muussa vuorovaikutuksessa. Hän ymmärtää työpaikan ihmissuhteiden ja ilmapiirin merkityksen sekä osaa toimia erilaisissa rooleissa yhteistyökykyisesti. Lisäksi hän kykenee toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä. Hän tunnistaa erilaisia johtamistapoja ja työskulttuureja ja osaa toimia niiden mukaan. Hän oppii, miten sitoudutaan työhön ja samaistutaan ryhmään. Opiskelija tietää psyykkiseen työ- ja toimintakykyyn vaikuttavia tekijöitä. Hän osaa huolehtia omasta psyykkisestä työ- ja toimintakyvystään, ylläpitää sitä ja ehkäistä sen heikkenemistä. Hän tietää omaan jaksamiseensa vaikuttavista psyykkisistä tekijöistä ja osaa välttää jaksamista uhkaavia tekijöitä. Hän tietää, millaisia psyykkisiä ongelmia, kriisejä ja mielenterveyshäiriöitä ihmisellä voi olla, osaa tunnistaa niitä itsessään ja osaa tarvittaessa hakea apua niihin.
<b>Keskeinen sisältö</b>	Työpaikan, ryhmän ja tiimin vuorovaikutus- ja ihmissuhdetaidot Johtamistavat ja erilaiset työskulttuurit ja niiden vaikutus toimintaan Psyykkisen työ- ja toimintakyvyn ylläpitäminen Samaistuminen ja sitoutuminen sosiaalisina ilmiöinä Elämänhallinta Työssäjaksaminen Stressinhallinta
<b>Toteutustapa</b>	Lähiopetustunnit Oppimistehtävät
<b>Kytkenäät muihin opintoihin</b>	Ammattialojen mukaan soveltaen
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Arvioidaan T1-K5. Arvosana muodostuu arvioitavan oppimistehtävän ja/tai kokeen perusteella. Arvioijana opettaja.

#### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelijan on osattava käyttää psykologista tietoa asiakaspalvelussa, työryhmässä ja tiimeissä sekä muussa vuorovaikutuksessa	Opiskelijan on osattava käyttää psykologista tietoa asiakaspalvelussa, työryhmässä ja tiimeissä sekä muussa vuorovaikutuksessa sekä tunnistettava erilaisia johtamistapoja ja työskulttuureja	Opiskelijan on osattava käyttää psykologista tietoa soveltaen asiakaspalvelussa, työryhmässä ja tiimeissä sekä muussa vuorovaikutuksessa, tunnistettava erilaisia johtamistapoja ja työskulttuureja ja osattava toimia niiden mukaan sekä ymmärrettävä työpaikan ihmissuhteiden dynamiikkaa ja osattava toimia erilaisissa rooleissa yhteistyökykyisesti
tiedettävä, mitkä tekijät vaikuttavat työhön sitoutumiseen ja ryhmään samaistumiseen	tiedettävä, mitkä tekijät vaikuttavat työhön sitoutumiseen ja ryhmään samaistumiseen sekä ymmärrettävä niiden merkitys työyhteisön toiminnalle	tiedettävä, mitkä tekijät vaikuttavat työhön sitoutumiseen ja ryhmään samaistumiseen, ymmärrettävä niiden merkitys työyhteisön toiminnalle sekä osattava

tiedettävä psyykkiseen työ- ja toimintakykyyn vaikuttavia tekijöitä ja kuinka omaa toimintakykyä voidaan pitää yllä	tiedettävä psyykkiseen työ- ja toimintakykyyn vaikuttavia tekijöitä ja osattava huolehtia omasta psyykkisestä hyvinvoinnistaan	toimia itse sitoutumista ja samaistumista edistävästi
tiedettävä, mistä saa apua, tietoja ja neuvoja psyykkisiin ongelmiin	tiedettävä, millaisia psyykkisiä ongelmia, kriisejä ja mielenterveyshäiriöitä ihmisellä voi olla sekä tiedettävä, mistä niihin saa apua ja neuvoja	tiedettävä psyykkisen työ- ja toimintakykyyn vaikuttavista tekijöistä, osattava huolehtia omasta työ- ja toimintakyvystään, ylläpitää sitä ja ehkäistä sen heikkenemistä sekä oltava tietoinen omaan jaksamiseensa vaikuttavista tekijöistä ja osattava välttää niitä tiedettävä, millaisia psyykkisiä ongelmia, kriisejä ja mielenterveyshäiriöitä ihmisellä voi olla, osattava tunnistaa niitä itsensä ja tarvittaessa hakea apua niihin

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>YRITYSTOIMINTA</b>
<b>Laajuus</b>	1-3ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelija ymmärtää yrittäjyyden työllistymismahdollisuutena. Opiskelija osaa suhtautua yrittäjyyteen oikein sekä oppii jäsentämään omaa työtään.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	- Yrityksen perustamiseen liittyvät prosessit ja perus toiminnot - yritystoiminnan merkitys yhteiskunnassa - asiakas palvelu - yrityksen talous
<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	Aktiivinen osallistuminen opetukseen, oppimistehtävät ja tentit. Opiskelijan itsearviointi ja kokonaisuutta opettavat opettajat.

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelijan on osattava tunnistaa yritystoiminnan peruskäsitteet ja hahmottaa yrityksen perustoiminnot	Opiskelijan on osattava yritystoiminnan peruskäsitteet hahmottaa yrityksen perustoiminnot sekä niiden päätehtävät ja toimintaprosessit	Opiskelijan on osattava yritystoiminnan peruskäsitteet ja soveltaa niitä omalle ammattialalleen hahmottaa yrityksen perustoiminnot sekä niiden päätehtävät ja toimintaprosessit sekä toimintojen vaikutus kannattavuuteen
tietää yrityksen perustamiseen liittyvät asiakirjat	laatia ohjatusti yrityksen perustamiseen liittyvät asiakirjat	laatia yrityksen perustamiseen liittyvät asiakirjat itsenäisesti
kuvata yritystoiminnan ja yrittäjyyden merkitys yhteiskunnalle	hahmottaa yritystoiminnan ja yrittäjyyden omassa ammatissaan	ymmärtää yritystoiminnan ja yrittäjyyden omassa ammatissaan

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintojakso</b>	<b>Yritystoiminta 1</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	- Opiskelija osaa yritystoiminnan peruskäsitteet ja hänen on oppii hahmottamaan yritystoimintaa oman ammattialansa näkökulmasta. - Opiskelijan osaa eri yritysmuodot ja yritysmuodon valintakriteerit. - Opiskelijan osaa eri yritysmuotojen perustamiseen liittyvät asiakirjat. - Opiskelijan osaa toimia kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	- Yritystoiminnan perustoiminnot ja toimintaprosessit - Yritystoiminnan merkitys yhteiskunnassa - Yrityksen perustaminen - Yritysmuodot ja niiden merkitys yritystoiminnassa - Yrityksen kokonaisrahoitus - Kestävä kehitys yritystoiminnassa
<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen	Tentit, oppimistehtävät ja aktiivinen osallistuminen opetukseen. Itsearviointi, vertaisarviointi ja opettaja (opettajan valinnan mukaan)

- arvioijat - vaadittavat suoritukset	Tenttien ja oppimistehtävien hyväksytysti suorittaminen
--	---

### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelijan on osatta va tunnistaa yritystoiminnan peruskäsitteet  hahmottaa yrityksen perustoiminnot sekä niiden päätehtävät  tietää yrityksen perustamiseen liittyvät asiakirjat selvittää ohjatusti yritystoiminnan ympäristövaikutuksia	Opiskelijan on osattava yritystoiminnan peruskäsitteet  hahmottaa yrityksen perustoiminnot sekä niiden päätehtävät ja toimintaprosessit  laatia ohjatusti yrityksen perustamiseen liittyvät asiakirjat ottaa huomioon yritystoiminnan ympäristövaikutuksia	Opiskelijan on osattava yritystoiminnan peruskäsitteet ja soveltaa niitä omalle ammattialalleen hahmottaa yrityksen perustoiminnot sekä niiden päätehtävät ja toimintaprosessit sekä toimintojen vaikutus kannattavuuteen laatia yrityksen perustamiseen liittyvät asiakirjat itsenäisesti selvittää yritystoiminnan ympäristövaikutuksia omalla alallaan ja ottaa ne huomioon toiminnassaan

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

Opintojakso	Yritystoiminta 2
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Tavoitteena on, että opiskelija suhtautuu myönteisesti yrittäjyyteen ja hänellä on asenteelliset edellytykset omatoimiseen yrittämiseen. Opiskelija oppii ymmärtämään, että yrittäjyys perustuu kunkin omaan yritteliäisyyteen sekä aktiiviseen ja luovaan toimintaan. Opiskelija oppii perustiedot yritystoiminnasta ja pystyy hahmottamaan yritystoimintaa oman ammattialan ja ammatissa toimimisen näkökulmasta, jolloin hänelle kehittyy realistinen käsitys omista mahdollisuuksistaan oman alansa yrittäjänä.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	Yrittäjyys Yrityksen toiminta-ajatus Liiketoimintasuunnitelma Yritysmuodot Perustamistoimet Markkinointi Yrityksen talous
<b>Toteutustapa</b>	Ammattialojen mukaan soveltaen opintosuoritukset, harjoitustyöt, koe, jatkuva näyttö
<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Ammattialojen mukaan soveltaen
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	opintosuoritukset, harjoitustyöt, koe, jatkuva näyttö opettaja lähiopetukseen osallistuminen säännöllisesti, vaadittujen opintosuoritusten tekeminen, koe

### Aarviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelijan on Tiedettävä elinkeinotoimintaan vaikuttavien säännösten keskeinen sisältö. Oma-aloitteisesti osattava arvioida mahdollisuuksiaan toimia yrittäjänä.  Osattava ohjatusti kehittää pienimuotoisia liikeideoita sekä osattava laskea mahdollisen liiketoimintansa tuotot ja kustannukset.	Opiskelijan on tunnettava yrityksen perustamisvaiheet. Opiskelijan on osattava hakea tietoa itsenäisesti yrityksen perustamiseen tarvittavista seikoista.	Opiskelijan on Osattava kehittää ja arvioida erilaisia liikeideoita ja valita niistä itselleen sopiva.  Opiskelijan on osattava asettaa liikeidealleen taloudellisia tavoitteita.  Opiskelijan osattava laatia yrityksen perustamiseen liittyvät asiakirjat.  Opiskelijan tulee hallita keskeiset asiakaspalveluun ja myyntiin vaikuttavat näkökohdat. Opiskelijan on osattava kustannuslaskennan perusteet sekä tuntea keskeiset laskelmat ja tunnusluvut.

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintojakso</b>	<b>Yritystoiminta 3</b>
<b>Laajuus</b>	2 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelijan tulee osata hahmottaa yrityksen perustoiminnot ja toimintaprosessit sidosryhmäajattelun, yrityksen elinkaariajattelun ja yritystoiminnan ominaispiirteet.  Opiskelijan osaa toimia kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	Yritystoiminnan merkitys yhteiskunnassa Yritystoiminnan ominaispiirteet Yrityksen perustoiminnot ja toimintaprosessit Yrityksen sidosryhmät Kokonaisrahoitus Riskien hallinta Kestävä kehitys yritystoiminnassa Henkilöstöhallinto
<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuksiin</b>	
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	Tentit, oppimistehtävät ja aktiivinen osallistuminen opetukseen. Itsearviointi, vertaisarviointi ja opettaja (opettajan valinnan mukaan) Tenttien ja oppimistehtävien hyväksytyt suorittaminen

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelijan on osattava Ohjatusti yritystoiminnan peruskäsitteet  Kuvata yritystoiminnan ja yrittäjyyden merkitys yhteiskunnalle  Hahmottaa yrityksen perustoiminnot sekä niiden päätehtävät  Selvittää yrityksen kokonaisrahoituksen muodostuminen ja tuntee joitakin yrityksen rahanlähteitä  Selvittää yrityksen yritystoiminnan ympäristövaikutuksia  Tunnistaa tavanomaisempia yritystoiminnan liike- ja vahinkoriskejä Työsuhteeseen liittyvät oikeudet ja velvollisuudet ja osata toimia niitä noudattaen Tunnistaa yrityksen tyypillisimmät sidosryhmät	Opiskelijan on osattava Osattava yritystoiminnan peruskäsitteet  Kuvata yritystoiminnan ja yrittäjyyden merkityksen yhteiskunnalle liiketaloudessa vakiintunein käsittein Hahmottaa yrityksen perustoiminnot sekä niiden päätehtävät ja toimintaprosessit  Selvittää yrityksen kokonaisrahoituksen muodostuminen ja selvittää yrityksen rahanlähteet ja rahan käyttö  Selvittää yritystoiminnan ympäristövaikutuksia ja toimia ympäristövaikutukset huomioiden Tunnistaa yritystoiminnan liike- ja vahinkoriskejä ja toimia niiden hallitsemiseksi Sidosryhmäajattelu ja pohtia verkostoitumisen etuja yrityksen kannalta ja tuntee joitakin verkostoitumismuotoja Yrityksen elinkaariajattelun ja jatkuvuuden merkitys Työyhteisöön liittyvät oikeudet ja velvollisuudet ja toimia niitä noudattaen	Opiskelijan on osattava Yritystoiminnan peruskäsitteet ja soveltaa niitä Kuvata yritystoiminnan ja yrittäjyyden merkitys yhteiskunnalle liiketaloudessa vakiintunein käsittein Hahmottaa yrityksen perustoiminnot sekä niiden päätehtävät ja toimintaprosessit sekä toimintojen vaikutuksen kannattavuuteen Selvittää yrityksen kokonaisrahoituksen muodostuminen ja selvittää yrityksen rahanlähteet sekä rahan käytön ja rahoituksen ongelmat pääpiirteissään Selvittää yritystoiminnan ympäristövaikutuksia toimia ympäristövaikutukset huomioiden Tunnistaa yritystoiminnan liike- ja vahinkoriskejä ja toimia niiden hallitsemiseksi Sidosryhmäajattelu ja pohtia verkostoitumisen etuja ja tuntee useita verkostoitumistapoja. Yrityksen elinkaariajattelun ja jatkuvuuden merkitys ja edellytykset Työsuhteisiin liittyvät oikeudet ja velvollisuudet ja toimia niitä noudattaen ja työyhteisöään kehittäen ja tukien

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>TERVEYSTIETO, VALINNAINEN</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelija osaa vaikuttaa terveyskäyttäytymiseensä vapaa-aikana ja työympäristössä.
<b>Keskeinen sisältö /Opintojaksot</b>	Terveys ja sen edistäminen. Tavallisimpien kansantautien ehkäisy. Kasvu ja kehitys, ihmissuhteet, mielenterveys ja hyvinvointi. Pakollisen terveystiedon kurssin sisältöjen syventäminen.
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	Arviointi aktiivisuuden, harjoitustöiden ja kokeen perusteella.

#### Tavoitteet ja arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
---------------------	---------------	---------------------

<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tiedettävä joitakin kansantauteja ehkäiseviä ja terveyttä edistäviä tekijöitä</li> <li>- ymmärrettävä joidenkin omien elämäntapojen yhteyden terveyteen</li> <li>- tiedettävä ihmissuhteiden merkitys mielenterveydelle ja mainittava joitakin mielenterveyden ongelmien ehkäisykeinoja</li> </ul> <p>- suoritettava tunneilla tehtävät harjoitteet</p> <p>- suoritettava loppupentti</p>	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tiedettävä keskeiset tekijät kansantautien ehkäisyssä ja terveyden edistämässä</li> <li>- pohdittava omien elämäntapojen merkitystä terveydelle ja oltava valmis muuttamaan niitä terveelliseen suuntaan</li> <li>- ymmärrettävä mielenterveyden merkitys itsensä kannalta</li> <li>- tiedettävä yleisimmät mielenterveyden häiriöt ja niiden ehkäisykeinot</li> </ul> <p>- suoritettava tunneilla tehtävät harjoitteet hyvin</p> <p>- suorittaa hyvin tai kohtalaisesti annetut tehtävät</p>	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tiedettävä ja kansantautien yhteydet elämäntapoihin ja toimittava terveyttä edistävasti</li> <li>- osattava perustella omia valintojaan terveyden näkökulmasta</li> <li>- ymmärrettävä myönteisten ihmissuhteiden merkityksen mielenterveydelle itsensä ja ympäristönsä kannalta</li> <li>- toimittava elinympäristössään oman ja muiden ihmisten kannalta terveellä tavalla</li> <li>- tiedettävä yleisimmät mielenterveyden ongelmia ja häiriöitä aiheuttavia tekijöitä sekä niiden ehkäisy- ja hoitokeinoja</li> </ul> <p>- suoritettava tunneilla tehtävät harjoitteet kiitettävasti</p> <p>- suorittaa kiitettävasti tai hyvin annetut tehtävät</p>
--	--	---

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>LIIKUNTA</b>
<b>Laajuus</b>	1-3 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelija osaa hyödyntää asuin- ja työpaikan liikuntatarjontaa oman hyvinvoinnin sekä toiminta- ja työkykyisyyden edistäjänä niin opiskelun kuin työnteon aikana..
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	Liikunnan harjoittaminen erilaisissa oppimisympäristöissä vuodenaikojen ja opintojen jaksotusten mukaisesti. Vaihtoehtoisin liikuntalajeihin tutustuminen. Vaihtoehtoisesti oman liikuntasuunnitelman laatiminen, toteuttaminen ja seuranta opettajan harkinnan mukaan.
<b>Arvioinnin toteutus:</b>	Arvosana muodostuu aktiivisuudesta, asenteesta, taidosta, fyysisestä kunnosta ja yhteistyökykyisyydestä. Opettaja arvioi.
- arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	Vaadittaviin suorituksiin kuuluvat fyysisen kunnan testit.

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osallistuttava järjestettyyn opetuksen asianmukaisin välinein ja varustein</li> <li>- suoritettava omien edellytysten mukaiset liikuntasuoritukset opettajan opastuksella</li> <li>- osoitettava kiinnostusta omien liikunnallisten tietojen, taitojen ja fyysisen kunnan kehittämiseen</li> <li>- oltava halua toimia ryhmässä ja oppia ryhmätoiminnan periaatteet</li> <li>- suorittaa annetut tehtävät</li> </ul>	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osoitettava kiinnostusta terveysliikunnan myönteisiä vaikutuksia kohtaan</li> <li>- osoitettava kiinnostusta oman fyysisen kunnan ja liikuntataitojen ja tietojen kehittämiseen</li> <li>- oltava liikunnallisilta taidoiltaan ja fyysisen kunnan osalta hyvä tai kohtalainen</li> <li>- omattava riittävä fyysinen toimintakyky jokapäiväisestä elämästä selviämiseen</li> <li>- osaa ryhmätoiminnan perusperiaatteet</li> <li>- suorittaa hyvin tai kohtalaisesti annetut tehtävät</li> </ul>	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ymmärrettävä terveysliikunnan myönteinen merkitys omalle hyvinvoinnille ja aktiivisesti toteutettava sen periaatteita</li> <li>- oltava liikunnallisilta taidoiltaan, taidoiltaan ja fyysisen kunnan osalta kiitettävä tai hyvä</li> <li>- asennoiduttava erittäin myönteisesti liikunnan tarjoamiin mahdollisuuksiin</li> <li>- oltava kiinnostunut käyttämään (ja myös käyttää itseään kehittämään) yhteiskunnan tarjoamia vapaa-ajan liikuntamahdollisuuksia</li> <li>- kykenee toimimaan itsenäisesti</li> <li>- osaa toimia ryhmässä sen henkeä rakentavasti</li> <li>- suorittaa kiitettävasti tai hyvin annetut tehtävät</li> </ul>

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintojakso</b>	<b>Terveysliikunta</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelija osaa hyödyntää asuin- ja työpaikan terveysliikuntatarjontaa oman hyvin-

	voinnin sekä toiminta- ja työkykyisyyden edistäjänä sekä opiskelun että työnteon aikana..
<b>Keskeinen sisältö /Opintojaksot</b>	Toiminta- ja työkykyä edistävän terveystiikunnan eri muotoihin tutustuminen erilaisissa oppimisympäristöissä vuodenaikojen ja opintojen jaksotusten mukaisesti.
<b>Arvioinnin toteutus:</b> - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	Oppiminen tapahtuu kontaktiopetuksessa, ja arviointi jatkuvan seurannan pohjalta. Arvioinnissa huomioidaan aktiivisuus ja asenne sekä fyysinen kuntoisuus ja yhteistyökykyisyys. Arvioinnin suorittaa opettaja. Vaadittaviin suorituksiin kuuluvat fyysisen kunnan testit.

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelijan on osallistuttava järjestettyyn opetukseen asianmukaisin välinein ja varustein  suoritettava omien edellytysten mukaiset liikuntasuoritukset opettajan opastuksella  osoitettava kiinnostusta omien liikunnallisten tietojen, taitojen ja fyysisen kunnan kehittämiseen  oltava halua toimia ryhmässä ja oppia ryhmätoiminnan periaatteet suorittaa annetut tehtävät	Opiskelijan on osoitettava kiinnostusta terveysliikunnan myönteisiä vaikutuksia kohtaan  osoitettava kiinnostusta oman fyysisen kunnan ja liikuntataitojen ja -tietojen kehittämiseen  oltava liikunnallisilta taidoiltaan ja fyysisen kunnan osalta hyvä tai kohtalainen omattava riittävä fyysinen toimintakyky jokapäiväisestä elämästä selviämiseen  osaa ryhmätoiminnan perusperiaatteet  suorittaa hyvin tai kohtalaisesti annetut tehtävät	Opiskelijan on - ymmärrettävä terveysliikunnan myönteinen merkitys omalle hyvinvoinnille ja aktiivisesti toteutettava sen periaatteita oltava liikunnallisilta tiedoiltaan, taidoiltaan ja fyysisen kunnan osalta kiitettävä tai hyvä  asennoituttava erittäin myönteisesti liikunnan tarjoamiin mahdollisuuksiin oltava kiinnostunut käyttämään (ja myös käyttää itseään kehittäen) yhteiskunnan tarjoamia vapaa-ajan liikuntamahdollisuuksia  kykenee tarvittaessa toimimaan itsenäisesti  osaa toimia ryhmässä sen henkeä rakentavasti  suorittaa kiitettävästi tai hyvin annetut tehtävät

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintojakso</b>	<b>Talviliikunta</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelija oppii lajitaitoja, kokee ulkoliikunnan mielekkäänä ja saa fyysistä rasitusta. Opiskelija oppii käyttämään lähiympäristön liikuntamahdollisuuksia hyväkseen sekä löytää oman tavan harrastaa talvilajeja.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	Koulun mahdollisuukisen ja opiskelijaryhmän valintojen mukaan, hiihto, luistelu, jääpelit ja laskettelu. Lajikohtaiset perustekniikat ja taidot. Fyysisen kunnan kohotus.
<b>Toteutustapa</b>	Lähiopetustunnit Opintosuoritukset
<b>Kytkennot muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Opiskelijan liikunnallisuuden lisääminen
<b>Arvioinnin toteutus:</b> -arvosanan muodostuminen -arvioijat - vaadittavat suoritukset	-vaadittavat opintosuoritukset, jatkuva näyttö -opettaja -lähiopetukseen osallistuminen säännöllisesti.

#### Aarviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelijan on -opittava perustaidot ja tiedot -pystyttävä sekä itsenäiseen että ryhmätyöskentelyyn. -osallistuttava asiallisista varusteista tunteille. -pystyttävä noudattamaan annettuja aikatauluja	Opiskelijan on -omattava hyvät lajitaidot ja tiedot. -oltava asenteeltaan positiivinen, yritteliäs ja aktiivinen.	Opiskelijan on -hallittava useimmat lajit. -oltava vastuullinen sekä itseään että muita kohtaan. -osattava käyttää paikkakunnan liikuntapalveluita. -pystyttävä kehittämään omaa kuntoa.

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintojakso</b>	<b>Joukkue- ja mailapelit</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelija kokee yhdessä pelaamisen iloa, nauttii taidoista ja fyysisestä ponnistelusta sekä sisäistää reilun pelin periaatteet. Opiskelija oppii kurssiin kuuluvien pallope-

	lien perusteet ja säännöt.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	Jalkapallo, koripallo, lentopallo, käsipallo, sähly, salibandy. Sulkapallo ja tennis. Lajiharjoitteet, lajien erityispiirteet, pelikäsitteen kehittyminen ja sääntöjen oppiminen.
<b>Toteutustapa</b>	Lähiopetustunnit, pelit Opintosuoritukset
<b>Kytkenä muihin opintokokonaisuuksiin</b>	peruskurssien taitojen ja tietojen syventäminen
<b>Arvioinnin toteutus:</b> -arvosanan muodostuminen -arvioijat -vaadittavat suoritukset	-vaadittavat opintosuoritukset, koe, jatkuva näyttö -opettaja -lähiopetukseen osallistuminen säännöllisesti

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelijan on pystyttävä osallistumaan peleihin oppien säännöt ja noudattamaan niitä. Asusteet on oltava lajiin sopivat.	Opiskelijan on omattava hyvät pelitaidot ja tiedot. -oltava aktiivinen ja kannustava pystyttävä toimimaan ryhmässä ja omatoimisesti.	Opiskelijan on hallitsee useimpien pelien perusteet ja pystyy toimimaan tuomarina tarvittaessa.

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>TAIDE JA KULTTUURI, VALINNAINEN</b>
<b>Laajuus</b>	1 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Yksilö toimii monikulttuurisessa yhteiskunnassa työntekijänä ja yhteiskunnan jäsenenä. Työelämässä tarvitaan eri kulttuurien, erityisesti eurooppalaisen kulttuurin, taiteen vuorovaikutuksellisuuden ja käden taitojen ymmärtämistä. Kansainvälistyvään yritystoimintaan kuuluu kansallisen kulttuurin syvä tuntemus ja tietoja muista kulttuureista. Kulttuurien ytimessä on aina taide. Taito- ja taideaineen opinnot ovat tärkeitä ammatillisuuden saamiseksi ja luovan persoonallisuuden monipuolisuuden kehittämiseksi. Tavoitteena on, että opiskelija ymmärtää taiteen merkityksen omassa elämässään ja tuntee sen ilmenemismuotoja monikulttuurisessa yhteiskunnassa. Hänen tulee tiedostaa esteettisen, visuaalisen ja auditiivisen ilmeen merkitys sekä miten niitä voi hyödyntää ja kehittää taiteessa sekä omassa ammatissa. Opiskelijan tulee osata hankkia tietoa eri lähteistä ja hänen tulee osata muodostaa niistä kokonaisuuksia. Opiskelijan on osattava hyödyntää ammattialansa perinteitä. Hänen on osattava ottaa huomioon omassa toiminnassaan asiakkaan kulttuuriin liittyviä arvoja, jolloin hänen tulee olla tietoinen, että taide ilmenee eri kulttuureissa erilaisena. Opiskelijan tulee osata suunnitella ja tehdä omien ajatuksiensa ja mielikuviansa avulla jokin taiteen tai taiteiden tuotos. Materiaalien valinnassa ja työskentelyssä hänen on osattava ottaa huomioon ekologisen kestävyuden ja taloudellisen työskentelyn vaatimuksia. Opiskelijan on osattava kriittisesti arvioida omaa ja muiden työskentelyä ja tuotoksia ja käyttää saamaansa palautetta työskentelynsä kehittämiseen. Opiskelijan oman taideharrastuksen sisäistäminen.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	Taide ja kulttuuri 1 ov / Pakollisten opintojen valinnaiset lisäopinnot
<b>Kytkenä muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Ammattialojen mukaan soveltaen
<b>Arvioinnin toteutus:</b> -arvosanan muodostuminen -arvioijat -vaadittavat suoritukset	- arvosana muodostuu: jatkuva näyttö, vaadittavat opintosuoritukset ja harjoitustyöt, koe -opettaja / opiskelijan itsearviointi -lähiopetukseen osallistuminen säännöllisesti, vaadittavien opintosuoritusten, harjoitustehtävien ja kokeen suorittaminen

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelijan on saavutettava osittain oppimäärän tavoitteet ja ymmärrettävä taide- ja kulttuurien tärkeys ammatissa ja yhteiskunnassa tiedollisella alueella ymmärrettävä taiteen ja kulttuurin käsitteitä ja kyettävä ohjattuna hankkimaan tietoa ja muo-	Opiskelijan on saavutettava pääosin oppimäärän tavoitteet ja ymmärrettävä taide- ja kulttuurikäsitysten yleisiä merkityksiä yksilön ja yhteiskunnan kannalta tiedollisella alueella ymmärrettävä taiteen ja kulttuurin käsitteitä ja kyettävä hankkimaan ohjatusti uutta tietoa ja	Opiskelijan on saavutettava oppimäärälle asetetut kokonaistavoitteet ja osoitettava aktiivista kiinnostusta ja osallistumista taide- ja kulttuurikäsityksiin tiedollisella alueella oltava selvillä taiteen ja kulttuurin käsitteistä ja kyettävä hankkimaan itsenäisesti uutta tietoa ja

dostaa niistä yksinkertaisia kokonaisuuksia pystyttävä tuottamaan ohjatusti omia tuotoksia taiteessa ja kulttuurissa	muodostaa niistä kokonaisuuksia  -pystyttävä tuottamaan hyviä tuotoksia ja esityksiä taiteessa ja kulttuurissa	muodostaa niistä kiitettäviä kokonaisuuksia pystyttävä itsenäisesti tuottamaan laadukkaita tuotoksia ja esityksiä taiteen ja kulttuurin parissa
ymmärrettävä esteettisten arvojen merkitys taiteessa ja omassa ammatissa	-osattava soveltaa esteettisiä arvoja taiteessa ja omassa ammatissaan	kyettävä soveltamaan taide- ja kulttuurioppimäärän sisällöstä osa-alueita oman koulutusalan käytäntöön ja ymmärrettävä esteettisten arvojen merkitys taiteessa ja omassa ammatissaan
osallistuttava säännöllisesti opetukseen ja tehtävä vaadittavat opintosuoritukset.	osattava antaa kritiikkiä omista ja muiden tuotoksista ja kehittää omia tuotoksiaan kritiikin perusteella	osattava kriittisesti eritellä oppimäärään kuuluvia ilmiöitä sekä kyettävä esittämään kritiikkiä omista ja muiden tekemistä töistä
osallistuttava säännöllisesti opetukseen ja tehtävä vaadittavat opintosuoritukset.	osallistuttava säännöllisesti opetukseen ja tehtävä vaadittavat opintosuoritukset.	osallistuttava säännöllisesti opetukseen ja tehtävä vaadittavat opintosuoritukset.

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

Opintokokonaisuus	KULTTUURIEN TUNTEMUS
<b>Laajuus</b>	<b>1 ov</b>
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelijan on oltava selvillä siitä, että kulttuurisia tietoja - ja taitoja tarvitaan kaikissa sosiaalisissa tilanteissa. Kulttuurien tunteminen lisää kykyä ymmärtää myös omaa kulttuuriaan ja käyttäytymistään.  Opiskelija on selvillä siitä, miten ihmisten päivittäinen toiminta eroaa eri kulttuureissa. Tähän kuuluvat esim. tutustuminen, tervehtiminen, vieraiden vastaanotto, fyysinen reviiri, sopivuuden rajat keskusteltaessa sekä miesten ja naisten erilaiset roolit. Hänen tulee tuntea myös pukeutumiseen ja käyttäytymiseen liittyviä ohjeita, sääntöjä ja menettelytapoja. Hänen on osattava toimia eri kulttuureista tulevien ihmisten kanssa niin kotonaan kuin työympäristössään.  Opiskelijan on osattava esittää toisten kulttuurien edustajille maansa kulttuuriopitteita, kuten keskeistä historiaa, nähtävyyksiä, taiteita, urheiluosaavutuksia ja viihdettä sekä tarkemmin oman alansa taitoja, työtapoja saavutuksia.  Opiskelijan tulee tuntea oman ammattialansa erikoispiirteitä omassa maassaan ja muissa maissa.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	-käyttäytyminen ja pukeutuminen eri tilanteissa sekä työtovereiden, asiakkaiden ja vieraiden kohtaaminen -organisaatioympäristön ja tehtävän mukaan joustava käyttäytyminen -tavallisimpien oman maansa kulttuuriopitteiden tietämys, tunnistaminen ja esitleminen -Suomen ja lähimaiden keskeisen kulttuurihistorian ja nykytilanteen tunteminen ja vertaileminen -oman ammattialan erikoispiirteiden tunteminen ja kyky kertoa ne ulkomaalaisille
<b>Toteutustapa</b>	Lähiopetustunnit Opintosuoritukset ja harjoitustehtävät
<b>Kytkenäät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Ammattialojen mukaan soveltaen
<b>Arvioinnin toteutus:</b> -arvosanan muodostuminen -arvioijat - vaadittavat suoritukset	-vaadittavat opintosuoritukset, harjoitustyöt, koe, jatkuva näyttö -opettaja -lähiopetukseen osallistuminen säännöllisesti, vaadittavien opintosuoritusten- ja kokeen suorittaminen

#### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelijan on -osattava ohjattuna etsiä tietoa eroista ihmisten päivittäisessä toiminnassa Suomessa ja joissakin muissa maissa  -pystyttävä kohtaamaan myös ulkomaalaiset työtoverit, asiakkaat ja vieraat.  -osattava kertoa ulkomaalaisille vieraille joitakin keskeisiä asioita Suomesta ja	Opiskelijan on -ymmärrettävä normaaliin kanssakäymiseen liittyvää tapakulttuuria ja osattava toimia vieraasta kulttuurista tulevien ihmisten kanssa  -tunnettava ammattialansa perinteitä ja Suomen keskeisiä kulttuuriopitteita ja osattava esittää niitä toisen kulttuurin edustajille	Opiskelijan on -osattava toimia eri kulttuurista tulevien ihmisten kanssa ja ymmärrettävä normaaliin kanssakäymiseen liittyvä tapakulttuuri, myöskin kirjoittamattomat säännöt ja menettelyt  -on oltava selvillä siitä, miten ihmisten päivittäinen toiminta eroaa eri kulttuu-

<p>ammattialastaan</p> <p>-osattava hakea ohjattuna tietoa vieraismaista ja niiden kulttuurista</p> <p>-osallistuttava säännöllisesti opetukseen ja tehtävä vaaditut opintosuoritukset.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ -osattava hakea omatoimisesti tietoa Suomen- ja muiden maiden kulttuureista sekä tunnistettava tuotteista ja työtavoista eri maista olevia kulttuuripiirteitä</li> </ul> <p>-osallistuttava säännöllisesti opetukseen ja tehtävä vaaditut opintosuoritukset.</p>	<p>reissa. Tähän kuuluvat esim. tutustuminen, tervehtiminen, vieraiden vastaanotto, fyysinen reviiri, sopivuuden rajat keskusteltaessa sekä miesten ja naisten erilaiset roolit.</p> <p>Hänen tulee tuntea myös pukeutumiseen ja käyttäytymiseen liittyviä ohjeita, sääntöjä ja menettelytapoja. Hänen on osattava toimia eri kulttuureista tulevien ihmisten kanssa.</p> <p>- on osattava esittää toisten kulttuurien edustajille maansa kulttuuripiirteitä, kuten keskeistä historiaa, nähtävyyksiä, taiteita, urheilusaavutuksia ja viihdettä sekä tarkemmin oman alansa taitoja, työtapoja ja innovatiivisia saavutuksia.</p> <p>-tunnettava oman ammattialansa erikoispiirteitä omasta maastaan ja joistakin muista maista.</p> <p>-osallistuttava säännöllisesti opetukseen ja tehtävä vaaditut opintosuoritukset.</p>
---	---	--

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

## AMMATILLISET OPINNOT

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>HOTELLIN- JA RAVINTOLAN PERUSPALVELUT</b>
<b>Laajuus</b>	30 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelijan on osattava toimia hotelli- ja ravintola-alan toimipaikan liikeidean ja toimintaohjeiden mukaisesti. Hänen on osattava hahmottaa hotelli- ja ravintola-ala osaksi matkailuelinkeinoa ja tunnettava hotelli- ja ravintola-alan lähistorian kehityssuuntauksia. Hänen on osattava hahmottaa hotelli- ja ravintolayrityksen palveluja tarjoavana kokonaisuutena sekä oman ymmärtää oman työyhteisön ja oman työn merkitys hotelli- ja ravintola-alan palveluketjussa. Hänellä on oltava myönteisen ja vastuullinen asenne työhönsä.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	Keskeisenä sisältönä on ruoanvalmistus ja annosten kokoaminen, turvallinen, ergonominen, ekologinen ja taloudellinen työskentely keittiössä.
<b>Ruoanvalmistuksen, ravitsemuksen ja mikrobiologian perusteet 18 ov</b>	Hotelli- ja ravintolayritysten myynti- ja asiakaspalvelu, tuotetuntemus sekä turvallisuus. Aamiaistarjoilun ja muiden tarjoilua avustavien tehtävien hoitaminen. Turvallisuus- ja anniskelumääräykset sekä maksuvälineiden käsittely.
<b>Asiakaspalvelun ja tarjoilun perusteet 9 ov</b>	Hotellin asiakaspalvelu, vastaanoton tehtävissä avustaminen, yleisistä tiloista huolehtiminen sekä hotellihuoneen kunnostaminen
<b>Hotelli- ja majoituspalvelujen perusteet 3 ov</b>	
<b>Työssäoppiminen</b>	Opintokokonaisuus ei sisällä työssäoppimista
<b>Kytkenä muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Ei kytkenä muihin opintokokonaisuuksiin.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät ja oppimispäiväkirjat, näyttö. Arviointijoina toimivat opettaja, opiskelija itse ja opiskelijatoverit. Opintokokonaisuuden arvosanan antaa opettaja huomioiden em. arvioinnit. Näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.
<b>Opintojen ohjaus</b>	Opintokokonaisuus sisältää mm. ammatillisiin opintoihin ohjaamista, ammatillisen osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen sekä henkilökohtaisen opetus suunnitelman teon.

### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelija tekee raaka-aineiden esikäsittelyyn ja tuotteiden esillelaittoon liittyvät tehtävät ohjeen mukaan toisen apuna tekee puhtaanapidon tehtäviä oma-aloitteisesti	Opiskelija tekee raaka-aineiden esikäsittelyyn tuotteiden esillelaittoon tehtäviä ohjeen mukaan työryhmän jäsenenä tekee puhtaanapidon ja astiahuollon tehtävät oma-aloitteisesti	Opiskelija tekee raaka-aineiden esikäsittelyyn, tuotteiden esille laittoon liittyviä tehtäviä itsenäisesti
valitsee esikäsittelyyn tarvittavat koneet ja pientyövälineet opastettuna	valitsee esikäsittelyyn tarvittavat koneet, laitteet ja pientyövälineet ohjeen mukaan	tekee puhtaanapidon ja astiahuollon tehtävät itsenäisesti
kokoaa, käyttää ja puhdistaa keittiön koneita ja laitteita opastettuna työasu ja ulkoinen olemus on siisti ja puhdas	kokoaa, käyttää ja puhdistaa keittiön koneita ja laitteita ohjeiden mukaan työasu ja ulkoinen olemus on siisti ja puhdas	valitsee esikäsittelyyn tarvittavat koneet, laitteet ja pientyövälineet itsenäisesti
tunnistaa ja varaa tavallisimmat tarvittavat raaka-aineet ja työvälineet opastettuna	tunnistaa ja varaa itsenäisesti tavallisimmat tarvittavat raaka-aineet ja työvälineet	kokoaa, käyttää ja puhdistaa keittiön koneita ja laitteita itsenäisesti
aistinvaraisesti arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua	aistinvaraisesti arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua	työasu ja ulkoinen olemus on huoliteltu, siisti ja puhdas
käsittelee raaka-aineita ja valmiita tuotteita hygieenisesti oikeissa lämpötiloissa	käsittelee raaka-aineita ja valmiita tuotteita hygieenisesti sekä säilyttää tuotteet oikein	tunnistaa ja varaa itsenäisesti tarvittavat raaka-aineet ja työvälineet
tekee omavalvontaan liittyvät tehtävät ohjauksessa	tekee oma-valvontaan liittyvät tehtävät ohjeen mukaan	itsenäisesti arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua sekä ilmoittaa poikkeamista
käyttää keittiön pientyövälineitä huolellisesti ja turvallisesti ohjeiden mukaan opastettuna noudattaa koneiden ja laitteiden turvaohjeita ja ohjeen mukaan käyttää tarvittaessa henkilökohtaisia suojavälineitä	käyttää keittiön pientyövälineitä huolellisesti ja turvallisesti noudattaa koneiden ja laitteiden turvaohjeita ja käyttää tarvittaessa henkilökohtaisia suojavälineitä	huolehtii oma-valvonnan tehtävistä itsenäisesti
	noudattaa pesuaineiden käyttö- ja turvaohjeita ja käyttää asianmukaisia työjalkineita	käyttää keittiön pientyövälineitä huolellisesti ja turvallisesti
	noudattaa sovittuja työ- ja taukoajo-	noudattaa koneiden ja laitteiden turvaohjeita sekä käyttää tarvittaessa henkilökohtaisia suojavälineitä

<p>opastettuna noudattaa pesuaineiden käyttö- ja turvaohjeita ja käyttää asianmukaisia työjalkineita noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja pystyy toimimaan työryhmän jäsenenä työparin kanssa</p> <p>lajittelee jätteet oikein ohjeen mukaan pyrkii välttämään pesuaineiden, veden, sähköön ja pakkausmateriaalien turhaa kulutusta</p>	<p>ja</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja toimii työryhmän jäsenenä</p> <p>lajittelee jätteet oikein ohjeen mukaan välttää pesuaineiden, veden, sähköön ja pakkausmateriaalien turhaa kulutusta</p>	<p>tekee keittiön päivittäisiä puhtaanapidon tehtäviä itsenäisesti ja oma-aloitteisesti noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja ja tarvittaessa joustaa muuttuvissa tilanteissa</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja sopimuksia sekä toimii työryhmän jäsenenä kantaen vastuun omasta osuudestaan lajittelee jätteet oikein välttää pesuaineiden, veden, sähköön ja pakkausmateriaalien turhaa kulutusta toimii astiahuollon eri vaiheissa itsenäisesti, ripeästi ja järjestelmällisesti sekä huolehtii siisteydestä työskentelyn aikana</p>
<p>tekee tarjoiluun ja rahastukseen liittyvät tehtävät ohjeen mukaan toisen apuna toimii salin kunnostamisessa ja tarjoilu-tehtävissä opastettuna ja toisen apuna huolehtii asiakastilojen siisteydestä ja viihtyvyydestä ohjattuna tervehtii asiakasta ja on asiakaspalvelussa asiallinen ja kohtelias</p> <p>vastaa rahasta takaisin ja opastettuna käsittelee pankki- ja luottokorttia</p> <p>noudattaa sovittuja työvuoron aloittamis- ja lopettamisaikoja</p> <p>työskentelee työparina</p>	<p>tekee tarjoiluun ja myyntiin liittyviä tehtäviä itsenäisesti työryhmän jäsenenä toimii salin kunnostamisessa ja tarjoilutehtävissä toisen apuna huolehtii asiakastilojen siisteydestä ja viihtyvyydestä tervehtii asiakasta ja on asiakaspalvelussa asiallinen ja kohtelias</p> <p>tunnistaa myynnissä olevat tuotteet ja vastaa niitä koskeviin kysymyksiin vastaa rahasta takaisin sekä käsittelee opastettuna pankki- ja luottokorttia</p> <p>noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja pystyy toimimaan työryhmän jäsenenä</p>	<p>tekee tarjoiluun ja myyntiin liittyviä tehtäviä itsenäisesti työryhmän jäsenenä kunnostaa ja kattaa ravintolasalin huolellisesti työryhmän jäsenenä</p> <p>huolehtii asiakastilojen siisteydestä ja viihtyvyydestä tervehtii asiakkaita ja on asiakaspalvelussa kohtelias ja ulospäin suuntautunut sekä luo käytöksellään myönteisen ilmapii-riin</p> <p>tuntee myynnissä olevat tuotteet ja osaa vastata niitä koskeviin kysymyksiin käsittelee tavallisimpia maksuvälineitä itsenäisesti ja vastuullisesti sekä tekee tarvittavat tarkistustoimenpiteet itsenäisesti</p> <p>noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja ja tarvittaessa joustaa muuttuvissa olosuh-teissa</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja sopimuksia sekä toimii työryhmän jäsenenä kantaen vastuun omasta osuudestaan huolehtii ripeästi ja joustavasti nouto-pöydän hoitamisesta ja astioiden kerää-misestä</p> <p>tarjoilee ripeästi lautasannoksia työryh-män jäsenenä</p> <p>tarvittaessa osaa toimia tavallisimmissa hätä- ja tapaturmatilanteissa ja suorittaa työryhmän jäsenenä ja ohjeen mukaan ensiavun perustoimenpiteitä</p>
<p>osaa toimia toisen apuna pienen hotelin tai majoitusliikkeen vastaanotossa sekä vastata puhelimeen asiallisesti ja kohteliaasti ohjeiden mukaan</p> <p>osaa toisen apuna kunnostaa hotellihuoneen asiakkaalle</p> <p>osaa opastettuna huolehtia hotellin ja ravintolan yleisten tilojen viihtyisyydestä ja siisteydestä toisen apuna</p>	<p>osaa toimia opastettuna pienen hotellin tai majoitusliikkeen vastaanotossa sekä vastata puhelimeen asiallisesti ja kohteliaasti</p> <p>osaa kunnostaa hotellihuoneen asiakkaalle ohjeiden mukaan</p> <p>osaa opastettuna huolehtia hotellin ja ravintolan yleisten tilojen viihty-vyydestä ja siisteydestä</p> <p>tuntee hotellin ja ravintolan turvalli-suusmääräykset ja osaa toimia niiden mukaisesti opastettuna</p>	<p>osaa toimia pienen hotellin tai majoitusliikkeen vastaanotossa sekä vastata puhelimeen asiallisesti ja kohteliaasti</p> <p>osaa kunnostaa hotellihuoneen asiakkaalle itsenäisesti</p> <p>osaa huolehtia hotellin ja ravintolan yleisten tilojen viihtyisyydestä siisteydes-tä itsenäisesti</p> <p>tuntee hotellin ja ravintolan turvallisuus-määräykset ja osaa toimia niiden mukai-sesti</p>

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet

#### Näyttö

<p><b>Keskeinen osaaminen, mikä näytetään</b></p>	<p>Opintokokonaisuudessa näytettävä keskeinen osaaminen on hygieniaoasaaminen ja toimiminen ravintola-alan perustyötehtävissä sekä keittiössä että asiakastiloissa.</p> <p>Työprosessit: raaka-aineiden esikäsittely ja ja säilytys tuotteiden valmistus ja esillelaitto keittiössä tuotteiden esillelaitto ja työskentely asiakastiloissa</p>
---	--

	työ ja asiakastilojen puhtaanapito astiahuolto
<b>Näyttöympäristö</b>	Näyttöympäristössä valmistetaan aamiais- tai lounasruokia sekä lautasannoksina että noutopöydistä tai itsepalvelulinjastosta. Annoksista tulee olla malli. Opiskelija työskentelee työryhmän jäsenenä. Näyttöpaikassa tulee olla omavalvontasuunnitelma ja jätteiden lajittelu.
<b>Näytön ajankohta</b>	Koululla harjoitusravintolassa tai opiskelijaravintolassa. Ensimmäisen lukuvuoden keväällä.
<b>Arviointi kriteerit</b>	Osaamisen tasot eli arviointikriteerit on esitetty jokaisen opintokokonaisuuden näyttöaineistoissa kolmiportaisena. Arviointi toteutetaan kuitenkin viisiportaisena. Saadakseen K-5 –arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki hyvän taso Arvioinnissa käytetään valtakunnallisia kriteerejä

### Arviointikriteerit

Arvioinnin kohteet	Tyydyttävä T1	Hyvä H3	Kiitettävä K5
	Opiskelija	Opiskelija	Opiskelija
<p><b>Työprosessin hallinta</b> Oman työn suunnittelu</p> <p>Toteutus: Raaka-aineiden esikäsittely ja säilytys Tuotteiden valmistus ja esillelaitto keittiössä</p> <p>Tuotteiden esillelaitto ja työskentely asiakastiloissa</p> <p>Työ- ja asiakastilojen puhtaanapito</p> <p>Astiahuolto</p> <p>Arviointi</p>	<p>suunnittelee oman työpisteensä ja varaa tarvittavat välineet.</p> <p>esikäsittelee raaka-aineita ohjeen mukaan, säilyttää niitä oikein ja avustaa tuotteiden valmistuksessa perusmenetelmiä käyttäen.</p> <p>toimii toisen apuna esillelaittoon, tarjoiluun ja rahastukseen liittyvissä tehtävissä.</p> <p>tekee keittiön ja salin päivittäiset puhtaanapitotehtävät.</p> <p>osallistuu astiahuollon tehtäviin ja siistii astianhuoltotilat ohjeen mukaan.</p> <p>arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa tuotteiden laatua.</p>	<p>suunnittelee ja järjestää oman työpisteensä toimivaksi.</p> <p>esikäsittelee raaka-aineita, säilyttää niitä oikein ja valmistaa perusmenetelmillä tuotteita työryhmän jäsenenä ohjeen mukaan.</p> <p>toimii esillelaittoon, tarjoiluun ja myyntiin liittyvissä tehtävissä ohjeen mukaan työryhmän jäsenenä.</p> <p>tekee keittiön ja salin puhtaanapitotehtävät huolellisesti.</p> <p>toimii astiahuollon eri vaiheissa ohjeen mukaan sekä siistii astianhuoltotilat oma-aloitteisesti.</p> <p>arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa tuotteiden laatua.</p> <p>arvioi työskentelyään asiakastiloissa (noutopöytä, katteet).</p>	<p>suunnittelee ja järjestää oman työympäristönsä ja oman työnsä eri työvaiheet toimivaksi kokonaisuudeksi.</p> <p>esikäsittelee raaka-aineita itsenäisesti, säilyttää niitä oikein ja valmistaa maukkaita tuotteita perusmenetelmillä työryhmän jäsenenä.</p> <p>toimii tuotteiden esillelaittoon, tarjoiluun ja myyntiin liittyvissä tehtävissä oma-aloitteisesti ja itsenäisesti työryhmän jäsenenä.</p> <p>tekee keittiön ja salin puhtaanapitotehtävät huolellisesti, oma-aloitteisesti ja itsenäisesti.</p> <p>ylläpitää siisteyttä ja järjestystä työskentelyn aikana.</p> <p>toimii astiahuollon eri vaiheissa itsenäisesti ja ripeästi sekä siistii astianhuoltotilat oma-aloitteisesti.</p> <p>arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa tuotteiden laatua.</p> <p>arvioi toimintaansa asiakastiloissa ja asiakaspalvelutilanteissa.</p>
<p><b>Työtehtävän hallinta</b> Työmenetelmien, -välineiden ja -materiaalin hallinta: Raaka-aineiden esikäsittely ja esillelaitto</p> <p>Asiakaspalvelu myyntityö</p>	<p>esikäsittelee raaka-aineita ohjeen mukaan.</p> <p>avustaa ruokien esillelaitossa.</p> <p>avustaa opastettuna asiakastilojen kunnostamisessa ja kattamisessa.</p> <p>huolehtii opastettuna toisen apuna noutopöydän tai palvelulinjaston hoitamisesta tai</p>	<p>esikäsittelee raaka-aineita tarkoituksenmukaisella tavalla</p> <p>laittaa esille ruokalajeja mallin mukaan.</p> <p>kunnostaa ja kattaa asiakastilat työryhmän jäsenenä.</p> <p>huolehtii työryhmän jäsenenä noutopöydän hoitamisesta tai lautasannosten tarjoilusta ja astioiden keräämisestä.</p>	<p>esikäsittelee raaka-aineita tarkoituksenmukaisella tavalla ja hävikkiä välttäen.</p> <p>laittaa esille ruokalajeja huolellisesti ja itsenäisesti.</p> <p>kunnostaa ja kattaa asiakastilat huolellisesti työryhmän jäsenenä.</p> <p>huolehtii työryhmän jäsenenä ripeästi ja joustavasti nouto-</p>

<p>Puhtaanapitotehtävät</p> <p>Astiahuolto</p>	<p>lautasannosten tarjoilusta sekä astioiden keräämisestä.</p> <p>tervehtii asiakasta ja on asiakaspalvelussa asiallinen.</p> <p>kokoaa, käyttää ja puhdistaa keittiön koneita ja laitteita opastettuna.</p> <p>puhdistaa käyttämänsä välineet opastettuna.</p> <p>pesee astiat käsin tai koneella.</p>	<p>huomioi asiakkaan tervehtien häntä ja on asiakaspalvelussa kohtelias ja asiallinen.</p> <p>kokoaa, käyttää ja puhdistaa keittiön koneita ja laitteita ohjeen mukaan.</p> <p>puhdistaa käyttämänsä välineet ja työpisteensä ohjeen mukaan.</p> <p>pesee astiat käsin tai koneella.</p> <p>kokoaa, purkaa ja puhdistaa astianpesukoneen ohjeen mukaan.</p>	<p>pöydän hoitamisesta tai lautasantannosten tarjoilusta ja astioiden keräämisestä.</p> <p>huomioi asiakkaan tervehtien häntä ja on asiakaspalvelussa kohtelias, asiallinen ja aloitteellinen.</p> <p>kokoaa, käyttää ja puhdistaa keittiön koneita ja laitteita huolellisesti.</p> <p>puhdistaa käyttämänsä välineet ja työpisteensä sekä valitsee oikeat puhdistusvälineet puhdistettaville kohteille ja noudattaa annosteluohjeita.</p> <p>pesee astiat käsin tai koneella.</p> <p>kokoaa, purkaa ja puhdistaa astianpesukoneen itsenäisesti.</p>
<p><b>Työn perustana olevan tiedon hallinta</b> Hygieniosaaminen</p> <p>Elintarvike- ja tuotetuntemus</p> <p>Maksuvälineet</p>	<p>noudattaa henkilökohtaista ja työpistehygieniaa, ja hänen työasunsa ja ulkoinen olemuksensa ovat siistit.</p> <p>käsittelee raaka-aineita ja valmiita tuotteita hygieenisesti sekä säilyttää tuotteet oikeissa lämpötiloissa ohjeen mukaan.</p> <p>tekee omavalvontaan liittyvät mittaukset ja lämpötilojen seurannat ja kirjaamiset ohjeuksissa.</p> <p>tunnistaa ja varaa tavallisimmat raaka-aineet ja työvälineet.</p> <p>arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti.</p> <p>vastaanottaa ja käsittelee opastettuna tavallisimpia maksuvälineitä, kuten käteistä rahaa ja pankkikortteja.</p>	<p>noudattaa henkilökohtaista ja työpistehygieniaa, ja hänen työasunsa ja ulkoinen olemuksensa ovat siistit ja puhtaat.</p> <p>käsittelee raaka-aineita ja valmiita tuotteita hygieenisesti sekä säilyttää tuotteet oikeissa lämpötiloissa ohjeen mukaan.</p> <p>tekee omavalvontaan liittyvät mittaukset ja lämpötilojen seurannat ja kirjaamiset ohjeen mukaan.</p> <p>tunnistaa ja varaa tarvittavat raaka-aineet ja työvälineet.</p> <p>arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti.</p> <p>vastaa myynnissä olevia tuotteita koskeviin kysymyksiin.</p> <p>vastaanottaa ja käsittelee tavallisimpia maksuvälineitä, kuten käteistä rahaa, pankki- ja luottokortteja ja lounasseteleitä.</p> <p>tekee tarvittavat tarkistustoimenpiteet ohjeen mukaan.</p>	<p>noudattaa henkilökohtaista ja työpistehygieniaa, ja hänen työasunsa on puhdas ja siisti sekä ulkoinen olemuksensa huoliteltu</p> <p>käsittelee raaka-aineita ja valmiita tuotteita hygieenisesti sekä säilyttää niitä oikeissa lämpötiloissa.</p> <p>tekee omavalvontaan liittyvät mittaukset ja lämpötilojen seurannat ja kirjaamiset huolellisesti ohjeen mukaan.</p> <p>tunnistaa ja varaa itsenäisesti tarvittavat raaka-aineet ja työvälineet.</p> <p>arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti sekä ilmoittaa poikkeamista.</p> <p>vastaa myynnissä olevia tuotteita koskeviin kysymyksiin.</p> <p>vastaanottaa ja käsittelee vastuullisesti tavallisimpia maksuvälineitä, kuten käteistä rahaa, pankki- ja luottokortteja ja lounasseteleitä.</p> <p>tekee tarvittavat tarkistustoimenpiteet itsenäisesti.</p>
<p><b>Työturvallisuuden hallinta</b></p>	<p>käyttää keittiön pientyövälineitä turvallisesti.</p>	<p>käyttää keittiön pientyövälineitä huolellisesti ja turvallisesti.</p> <p>noudattaa koneiden ja laitteiden</p>	<p>käyttää keittiön pientyövälineitä huolellisesti ottaen myös muiden turvallisuuden huomioon.</p>

	noudattaa opastettuna koneiden ja laitteiden turvaohjeita.  noudattaa opastettuna pesuaineiden käyttö- ja turvaohjeita.  käyttää opastettuna henkilökohtaisia suojaimia.	den turvaohjeita.  noudattaa pesuaineiden käyttöohjeita.  käyttää ohjeen mukaan henkilökohtaisia suojavälineitä, kuten kuulosuojaimia sekä suojakäsineitä, -laseja ja -esiliinaa.  käyttää asianmukaisia työjalkineita.	noudattaa koneiden ja laitteiden turvaohjeita.  noudattaa pesuaineiden käyttö-, annostelu- ja turvaohjeita.  käyttää henkilökohtaisia suojavälineitä, kuten kuulosuojaimia sekä suojakäsineitä, -laseja ja -esiliinaa.  käyttää työn edellyttämiä asianmukaisia työjalkineita.
<b>Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen</b> Yhteistyötaidot: Sovittujen työaikojen noudattaminen  Työskentely työyhteisössä	noudattaa sovittuja työvuoron aloittamis- ja lopettamisaikoja.  työskentelee toisen työparina.	noudattaa sovittuja työvuoron aloittamis-, lopettamis- ja taukoajoja.  noudattaa työyhteisön sääntöjä ja toimii työryhmän jäsenenä.	noudattaa sovittuja työvuoron aloittamis-, lopettamis- ja taukoajoja sekä joustaa muuttuvissa tilanteissa.  noudattaa työyhteisön sääntöjä ja sopimuksia ja kantaa työryhmän jäsenenä vastuun omasta osuudestaan.
<b>Yhteiset painotukset</b> Kestävä kehitys: Jätteiden lajittelu  Materiaalin, sähkön ja veden taloudellinen käyttö	lajittelee jätteet oikein ja annettujen ohjeiden mukaan.  välttää raaka-aineiden, tarvikkeiden sekä pakkausmateriaalien turhaa kulutusta.	lajittelee jätteet oikein ja huolellisesti.  välttää raaka-aineiden, tarvikkeiden sekä pakkausmateriaalien turhaa kulutusta.	lajittelee jätteet oikein ja huolellisesti.  säästää työssään raaka-aineita, tarvikkeita, pesu- ja puhdistusaineita, vettä, sähköä sekä pakkausmateriaaleja.

<b>Opintojakso</b>	<b>Ruoanvalmistuksen, ravitsemuksen ja mikrobiologian perusteet</b>
<b>Laajuus</b>	18 ov
<b>Tavoitteet</b>	Keskeisenä tavoitteena on ruoanvalmistus ja annosten kokoaminen, turvallinen, ergonominen, ekologinen ja taloudellinen työskentely keittiössä.
<b>Keskeinen sisältö</b>	Raaka-aineiden esikäsittely ja tuotteiden esille laitto keittiössä Tuotteiden esille laitto ja työskentely asiakastiloissa Työ- ja asiakastilojen puhtaanapito Astiahuolto Ravitsemus ja mikrobiologia Tietotekniikka
<b>Toteutustapa</b>	Opetuskeittiötyöskentely, luennot, oppimistehtävät, tutustumiset paikallisiin majoitus- ja ravintola-alanyrityksiin (aamiainen)
<b>Kytkenät muihin opintoihin</b>	
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät, oppimispäiväkirjat. Opintojakson arvosanan antaa opettaja huomioiden opiskelijan itsearvioinnin.

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelija tekee raaka-aineiden esikäsittelyyn ja tuotteiden esillelaittoon liittyvät tehtävät ohjeen mukaan toisen apuna tekee puhtaanapidon tehtäviä oma-aloitteisesti  valitsee esikäsittelyyn tarvittavat koneet ja pientyövälineet opastettuna	Opiskelija tekee raaka-aineiden esikäsittelyyn tuotteiden esillelaittoon tehtäviä ohjeen mukaan työryhmän jäsenenä tekee puhtaanapidon ja astiahuollon tehtävät oma-aloitteisesti valitsee esikäsittelyyn tarvittavat koneet, laitteet ja pientyövälineet ohjeen mukaan kokoaa, käyttää ja puhdistaa keittiön	Opiskelija tekee raaka-aineiden esikäsittelyyn, tuotteiden esille laittoon liittyviä tehtäviä itsenäisesti  tekee puhtaanapidon ja astiahuollon tehtävät itsenäisesti valitsee esikäsittelyyn tarvittavat koneet, laitteet ja pientyövälineet itsenäisesti

<p>kokoaa, käyttää ja puhdistaa keittiön koneita ja laitteita opastettuna työasu ja ulkoinen olemus on siisti ja puhdas</p> <p>tunnistaa ja varaa tavallisimmat tarvittavat raaka-aineet ja työvälineet opastettuna</p> <p>aistinvaraisesti arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua</p> <p>käsittelee raaka-aineita ja valmiita tuotteita hygieenisesti oikeissa lämpötiloissa</p> <p>tekee omavalvontaan liittyvät tehtävät ohjauksessa</p> <p>käyttää keittiön pientyövälineitä huolellisesti ja turvallisesti ohjeiden mukaan opastettuna noudattaa koneiden ja laitteiden turvaohjeita ja ohjeen mukaan käyttää tarvittaessa henkilökohtaisia suojavälineitä</p> <p>opastettuna noudattaa pesuaineiden käyttö- ja turvaohjeita ja käyttää asianmukaisia työjalkineita</p> <p>noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja pystyy toimimaan työryhmän jäsenenä työparin kanssa</p> <p>lajittelee jätteet oikein ohjeen mukaan pyrkii välttämään pesuaineiden, veden, sähkön ja pakkausmateriaalien turhaa kulutusta</p>	<p>koneita ja laitteita ohjeiden mukaan työasu ja ulkoinen olemus on siisti ja puhdas</p> <p>tunnistaa ja varaa itsenäisesti tavallisimmat tarvittavat raaka-aineet ja työvälineet</p> <p>aistinvaraisesti arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua</p> <p>käsittelee raaka-aineita ja valmiita tuotteita hygieenisesti sekä säilyttää tuotteet oikein</p> <p>tekee oma-valvontaan liittyvät tehtävät ohjeen mukaan</p> <p>käyttää keittiön pientyövälineitä huolellisesti ja turvallisesti</p> <p>noudattaa koneiden ja laitteiden turvaohjeita ja käyttää tarvittaessa henkilökohtaisia suojavälineitä</p> <p>noudattaa pesuaineiden käyttö- ja turvaohjeita ja käyttää asianmukaisia työjalkineita</p> <p>noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja toimii työryhmän jäsenenä</p> <p>lajittelee jätteet oikein ohjeen mukaan välttää pesuaineiden, veden, sähkön ja pakkausmateriaalien turhaa kulutusta</p>	<p>kokoaa, käyttää ja puhdistaa keittiön koneita ja laitteita itsenäisesti työasu ja ulkoinen olemus on huoliteltu, siisti ja puhdas</p> <p>tunnistaa ja varaa itsenäisesti tarvittavat raaka-aineet ja työvälineet</p> <p>itsenäisesti arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua sekä ilmoittaa poikkeamista</p> <p>käsittelee raaka-aineita ja valmiita tuotteita hygieenisesti sekä säilyttää tuotteet oikein</p> <p>huolehtii oma-valvonnan tehtävistä itsenäisesti</p> <p>käyttää keittiön pientyövälineitä huolellisesti ja turvallisesti</p> <p>noudattaa koneiden ja laitteiden turvaohjeita sekä käyttää tarvittaessa henkilökohtaisia suojavälineitä</p> <p>tekee keittiön päivittäisiä puhtaanapidon tehtäviä itsenäisesti ja oma-aloitteisesti noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja ja tarvittaessa joustaa muuttuvissa tilanteissa</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja sopimuksia sekä toimii työryhmän jäsenenä kantaen vastuun omasta osuudestaan</p> <p>lajittelee jätteet oikein</p> <p>välttää pesuaineiden, veden, sähkön ja pakkausmateriaalien turhaa kulutusta toimii astiahuollon eri vaiheissa itsenäisesti, ripeästi ja järjestelmällisesti sekä huolehtii siisteydestä työskentelyn aikana</p>
---	--	---

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet

Opintojakso	Asiakaspalvelun ja tarjoilun perusteet
<b>Laajuus</b>	9 ov
<b>Tavoitteet</b>	Hotelli- ja ravintolayritysten myynti- ja asiakaspalvelu, tuotetuntemus sekä turvallisuus. Aamiaistarjoilun ja muiden tarjoilua avustavien tehtävien hoitaminen. Turvallisuus- ja anniskelumääräykset sekä maksuvälineiden käsittely.
<b>Keskeinen sisältö</b>	tieto- ja viestintäteknikka luova ilmaisu työskentely asiakastiloissa (siisteys ja viihtyvyys) asiakastilojen puhtaanapito noutopöydän ja palvelulinjaston hoitaminen sekä esillelaitto salin kunnostaminen ja pöytien kattaminen perehtyy ruokalistaan osallistuu astioiden keruuseen myy tuotteita ja ottaa vastaan tavallisimpia maksuvälineitä palvelee asiakkaita vastaa asiakkaiden kysymyksiin tarjolla olevista tuotteista
<b>Toteutustapa</b>	Työskentely ja harjoittelu koulun ravintolapalvelutiloissa, luennot, oppimistehtävät, tutustumiset paikallisiin majoitus- ja ravintola-alanyrityksiin.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät, oppimispäiväkirja. Opintojakson arvosanan antaa opettaja huomioiden opiskelijan itsearvioinnin.

#### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelija tekee tarjoiluun ja rahastukseen liittyvät tehtävät ohjeen mukaan toisen apuna toimii salin kunnostamisessa ja tarjoilu-	Opiskelija tekee tarjoiluun ja myyntiin liittyviä tehtäviä itsenäisesti työryhmän jäsenenä	Opiskelija tekee tarjoiluun ja myyntiin liittyviä tehtäviä itsenäisesti työryhmän jäsenenä kunnostaa ja kattaa ravintolasalin huolel-

<p>tehtävissä opastettuna ja toisen apuna huolehtii asiakastilojen siisteydestä ja viihtyvyydestä ohjattuna tervehtii asiakasta ja on asiakaspalvelussa asiallinen ja kohtelias</p> <p>vastaa rahasta takaisin ja opastettuna käsittelee pankki- ja luottokorttia</p> <p>noudattaa sovittuja työvuoron aloittamis- ja lopettamisaikoja</p> <p>työskentelee työparina</p>	<p>toimii salin kunnostamisessa ja tarjoilutehtävissä toisen apuna huolehtii asiakastilojen siisteydestä ja viihtyvyydestä tervehtii asiakasta ja on asiakaspalvelussa asiallinen ja kohtelias</p> <p>tunnistaa myynnissä olevat tuotteet ja vastaa niitä koskeviin kysymyksiin vastaa rahasta takaisin sekä käsittelee opastettuna pankki- ja luottokorttia</p> <p>noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja pystyy toimimaan työryhmän jäsenenä</p>	<p>lisesti työryhmän jäsenenä</p> <p>huolehtii asiakastilojen siisteydestä ja viihtyvyydestä tervehtii asiakkaita ja on asiakaspalvelussa kohtelias ja ulospäin suuntautunut sekä luo käytöksellään myönteisen ilmapiiirin</p> <p>tuntee myynnissä olevat tuotteet ja osaa vastata niitä koskeviin kysymyksiin käsittelee tavallisimpia maksuvälineitä itsenäisesti ja vastuullisesti sekä tekee tarvittavat tarkistustoimenpiteet itsenäisesti</p> <p>noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja ja tarvittaessa joustaa muuttuvissa olosuhteissa</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja sopimuksia sekä toimii työryhmän jäsenenä kantaen vastuun omasta osuudestaan huolehtii ripeästi ja joustavasti noutopöydän hoitamisesta ja astioiden keräämisestä</p> <p>tarjoilee ripeästi lautasannoksia työryhmän jäsenenä</p> <p>tarvittaessa osaa toimia tavallisimmissa hätä- ja tapaturmatilanteissa ja suorittaa työryhmän jäsenenä ja ohjeen mukaan ensiavun perustoimenpiteitä</p>
--	---	--

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet

<b>Opintojakso</b>	<b>Hotelli- ja majoituspalvelun perusteet</b>
<b>Laajuus</b>	3 ov
<b>Tavoitteet</b>	Hotellin asiakaspalvelu, vastaanoton tehtävissä avustaminen, yleisistä tiloista huolehtiminen sekä hotellihuoneen kunnostaminen
<b>Keskeinen sisältö</b>	hotelli- ja majoituspalvelu puhtaus ja viihtyvyyden palvelut
<b>Toteutustapa</b>	Luennot, oppimistehtävät, tutustumiset paikallisiin majoitus- ja ravintola-alanyrityksiin.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Oppimistehtävät, luennot, yritysvierailut. Opintojakson arvosanan antaa opettaja huomioiden opiskelijan itsearviointin.

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelija osaa toimia toisen apuna pienen hotellin tai majoitusliikkeen vastaanotossa sekä vastata puhelimeen asiallisesti ja kohteliaasti ohjeiden mukaan osaa toisen apuna kunnostaa hotellihuoneen asiakkaalle osaa opastettuna huolehtia hotellin ja ravintolan yleisten tilojen viihtyisyydestä ja siisteydestä toisen apuna	Opiskelija osaa toimia opastettuna pienen hotellin tai majoitusliikkeen vastaanotossa sekä vastata puhelimeen asiallisesti ja kohteliaasti osaa kunnostaa hotellihuoneen asiakkaalle ohjeiden mukaan osaa opastettuna huolehtia hotellin ja ravintolan yleisten tilojen viihtyisyydestä ja siisteydestä tuntee hotellin ja ravintolan turvallisuusmääräykset ja osaa toimia niiden mukaisesti opastettuna	Opiskelija osaa toimia pienen hotellin tai majoitusliikkeen vastaanotossa sekä vastata puhelimeen asiallisesti ja kohteliaasti osaa kunnostaa hotellihuoneen asiakkaalle itsenäisesti osaa huolehtia hotellin ja ravintolan yleisten tilojen viihtyisyydestä siisteydestä itsenäisesti tuntee hotellin ja ravintolan turvallisuusmääräykset ja osaa toimia niiden mukaisesti

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>RAVINTOLAN KEITTIÖTOIMINNOT</b>
<b>Laajuus</b>	20 ov

<b>Yleistavoitteet</b>	<p>Opiskelija osaa työskennellä ravintolayrityksen liikeidean mukaisesti. Hän osaa valita ja käyttää tarkoituksenmukaisia työvälineitä, koneita, laitteita ja työmenetelmiä ruoanvalmistuksessa taloudellisesti, hygieenisesti ja kannattavasti. Hän osaa kehittää ja arvioida omaa ja työryhmänsä toimintaa. Opintokokonaisuuden keskeinen osaaminen on ruoanvalmistuksen perusteet ja keittiön perustehtävät.</p> <p>Opiskelija on selvillä yrityksen perustamisen keskeisistä tekijöistä ja osaa toimia yrityksen laatu- ja kannattavuusperiaatteiden mukaisesti. Opiskelija osaa hinnoitella ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia sekä huomioida kannattavuuden merkityksen kaikessa keittiötoiminnoissa</p> <p>Opiskelija osaa toimia erilaisissa asiakaspalvelutehtävissä ja hallitsee yksinkertaiset tarjoilu- ja kassatoiminnot.</p>
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot Ruoanvalmistus ja raaka-aine tuntemus 15 ov</b>  <b>Kustannus ja kannattavuuslaskenta 3 ov</b>  <b>Myynti ja asiakaspalvelu 2 ov</b>	<p>Opiskelija osaa valmistaa perusreseptiikkaa käyttäen ravintolassa tarjottavat ateriakokonaisuudet (alku-, pää- ja jälkiruoat) lisäkkeineen. Opiskelija osaa valmistaa perusleivonnaiset. Opiskelija tuntee ravintoloissa käytettävät elintarvikkeet, hallitsee niiden tilaamisen, vastaanoton, varastoinnin ja käsittelyn. Opiskelija osaa soveltaa yleisimpiä ravitsemussuosituksia ja osaa muuttaa ja valmistaa tavallisimmat erityisruokavaliot.</p> <p>Opiskelija on selvillä yrityksen perustamisen keskeisistä tekijöistä ja osaa toimia yrityksen laatu- ja kannattavuusperiaatteiden mukaisesti. Opiskelija osaa hinnoitella ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia sekä huomioida kannattavuuden merkityksen kaikessa keittiötoiminnassa.</p> <p>Opiskelija osaa toimia erilaisissa asiakaspalvelutehtävissä ja hallitsee yksinkertaiset tarjoilu- ja kassatoiminnot.</p>
<b>Työssäoppiminen</b>	0-10 ov
<b>Kytkenäät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Edellyttää hotellin ja ravintolan peruspalvelujen opintokokonaisuuden hyväksytyä suorittamista.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät ja oppimispäiväkirjat, näyttö. Arvioitsijoina toimivat opettaja, opiskelija itse ja näytön osalta työpaikkaohjaaja. Opintokokonaisuuden arvosanan antaa opettaja huomioiden em. arvioinnit. Näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.
<b>Opintojen ohjaus</b>	Opintokokonaisuus sisältää mm. ammatillisiin opintoihin ohjaamista, ammatillisen osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen sekä henkilökohtaisen opetus suunnitelman teon.

### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
<p>Opiskelija valmistaa ruokia ohjeen mukaan valmistaa tavallisimmat erityisruokavaliot</p> <p>ajoiittaa työtään ohjeen mukaan</p> <p>annokset ovat ohjeen mukaan esillelaidettuja tekee keittiön ja omavalvonnan tehtäviä</p> <p>arvioi omaa työskentelyään</p> <p>huolehtii elintarvikkeet oikeisiin varastoihin (säilytyslämpötilat)</p> <p>käyttää työssään tarvittavia työmenetelmiä ohjeiden mukaisesti</p>	<p>Opiskelija valmistaa ruokia ohjeen mukaan valmistaa tavallisimpiin erityisruokavaliioihin ja ruoka-aineallergioihin sopivia ruokia ajoittaa ja rytmittää työtään ja työskentelee taloudellisesti</p> <p>annokset ovat tasalaatuisia ja viimeisteltyjä tekee oma-aloitteisesti keittiön puhtaanaapidon ja omavalvonnan tehtäviä</p> <p>arvioi valmistamiaan tuotteita</p> <p>vastaanottaa, varastoi ja järjestää elintarvikkeet päiväysten mukaisesti (first in –first out)</p> <p>käyttää työssään tarvittavia työmenetelmiä</p> <p>käyttää työvälineitä, koneita ja laitteita</p>	<p>Opiskelija valmistaa ruokia ohjeen mukaan</p> <p>valmistaa erityisruokavaliioihin, ruoka-aineallergioihin ja eri uskontoihin sopivia ruokia</p> <p>työskentelee sujuvasti ja taloudellisesti tekee useita päällekkäisiä ja rinnakkaisia työtehtäviä samanaikaisesti annokset ovat tasalaatuisia, maukkaita ja viimeisteltyjä tekee keittiön puhtaanaapidon ja omavalvonnan tehtäviä tehokkaasti ja joustavasti muun työn ohessa arvioi valmistamiaan tuotteita ja kehittää omaa työskentelyään työryhmässä tarkistaa kuormakirjan huolellisesti ja ilmoittaa poikkeamista varastoi ja järjestää elintarvikkeet päiväysten mukaisesti (first in – first out) valitsee työssään tarvittavat työmenetelmät tehokkaasti ja sujuvasti valitsee ja käyttää työvälineitä, koneita ja laitteita sujuvasti sekä tehokkaasti työn edellyttämällä tavalla soveltaa perusvalmistusmenetelmiä</p>

<p>käyttää työvälineitä, koneita ja laitteita ohjeiden mukaisesti</p> <p>tunnistaa elintarvikkeet</p> <p>valmistaa ja esillelaittaa ruoka-annoksia ohjeen mukaan</p> <p>muuntaa ne tavallisimpiin erityisruokavaliioihin sopiviksi</p> <p>työskentelee hygieniavaatimusten mukaisesti ja tekee tuotteiden lämpötilamittauksia</p> <p>työskentelee työturvallisuusohjeita noudattaen</p> <p>käyttää tarvittaessa henkilökohtaisia suojaimia pyytää apua yllättävien tilanteiden ratkaisemiseksi</p> <p>ohjeen mukaan säilyttää ja käsittelee elintarvikkeita ja valmiita ruokia taloudellisesti ja elintarvikehygieniamääräysten mukaan</p>	<p>ta työssään tehokkaasti ja sujuvasti tunnistaa elintarvikkeet</p> <p>valmistaa ohjeen mukaisia ruokalajeja ja esillelaittaa annokset tarjoilutavan mukaan muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioiden sekä ruoka-allergioiden mukaisia ruokalajeja työskentelee elintarvikehygieniata noudattaen ja varmistaa ruokien valmistus- ja tarjoilulämpötilat käyttää koneita ja laitteita työturvallisuus- ja käyttöohjeita noudattaen käyttää tarvittaessa henkilökohtaisia suojaimia pyrkii ratkaisemaan ruoanvalmistuksen aikana ilmeneviä ongelmatilanteita</p> <p>ohjeen mukaan säilyttää ja käsittelee elintarvikkeita ja valmiita ruokia elintarvikehygieniata määräysten mukaan</p> <p>pyrkii käyttämään työtä helpottavia menetelmiä ja välineitä</p>	<p>esillelaittaa sekä viimeistelee annoksia</p> <p>muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioiden, ruoka-allergioiden ja eri uskontojen mukaisia ruokalajeja työskentelee asiakasturvallisesti, elintarvikehygieniata noudattaen ja mittaa ja kirjaa ruokien tarjoilulämpötilat noudattaa vastuullisesti työturvallisuusohjeita sekä koneiden ja laitteiden käyttöohjeita käyttää tarvittaessa henkilökohtaisia suojaimia ennakoi ja ratkaisee ruoanvalmistuksen aikana ilmeneviä yllättäviä ongelmatilanteita itsenäisesti ja löytää vaihtoehtoisia toimintatapoja noudattaa tuotteiden säilytys-, kypsennys- ja jäähdytyslämpötiloja sekä säilyttää ja käsittelee elintarvikkeita ja valmiita ruokia elintarvikehygieniata määräysten mukaan noudattaa pakkausten päiväysmerkintöjä sekä tuoteselosteita käyttää tarvittaessa henkilökohtaisia suojaimia käyttää oikeita nostotekniikoita käyttää siirtämiseen tarkoitettuja välineitä osaa toimia tapaturma- ja hätätilanteissa</p> <p>tietää, mitä tarkoitetaan kannattavalla keittiötoiminnalla ja osaa toimia sen mukaisesti osaa hinnoitella ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia itsenäisesti</p> <p>osaa muuntaa reseptejä</p> <p>osaa käyttää tietotekniikkaa apuna keittiötoiminnoissa itsenäisesti</p> <p>osaa palvella asiakasta itsenäisesti</p> <p>hallitsee itsenäisesti myynnin rekisteröintiin liittyvät toiminnot</p> <p>osaa valita oikean tarjoilutavan ja osaa toimia sen mukaisesti (mm. rakentaa noutopöydän itsenäisesti) huolehtii itsenäisesti asiakastilojen siisteydestä ja viihtyvyydestä</p>
<p>osaa hinnoitella ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia ohjattuna</p> <p>osaa muuntaa reseptejä ohjattuna osaa käyttää ohjattuna tietotekniikkaa apuna keittiötoiminnoissa</p>	<p>osaa hinnoitella ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia ohjeiden mukaan osaa muuntaa reseptejä ohjeiden mukaan osaa käyttää tietotekniikkaa apuna keittiötoiminnoissa ohjeiden mukaan</p>	<p>osaa palvella asiakasta itsenäisesti</p> <p>hallitsee itsenäisesti myynnin rekisteröintiin liittyvät toiminnot</p> <p>osaa valita oikean tarjoilutavan ja osaa toimia sen mukaisesti (mm. rakentaa noutopöydän itsenäisesti) huolehtii itsenäisesti asiakastilojen siisteydestä ja viihtyvyydestä</p>
<p>osaa toimia erilaisissa asiakaspalvelutehtävissä ohjattuna ohjattuna osaa suorittaa myynnin rekisteröinnin tietää erilaiset tarjoilutavat ja osaa toimia toisen apuna sekä osaa rakentaa noutopöydän ohjattuna osaa huolehtia asiakastiloista ohjattuna</p>	<p>osaa toimia ohjeiden mukaan erilaisissa asiakastilanteissa osaa suorittaa myynnin rekisteröinnin ohjeiden mukaisesti tietää erilaiset tarjoilutavat ja osaa toimia annettujen ohjeiden mukaisesti (mm. rakentaa noutopöydän) huolehtii asiakastiloista ohjeiden mukaisesti</p>	<p>osaa palvella asiakasta itsenäisesti</p> <p>hallitsee itsenäisesti myynnin rekisteröintiin liittyvät toiminnot</p> <p>osaa valita oikean tarjoilutavan ja osaa toimia sen mukaisesti (mm. rakentaa noutopöydän itsenäisesti) huolehtii itsenäisesti asiakastilojen siisteydestä ja viihtyvyydestä</p>

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

#### Näyttö

<p><b>Keskeinen osaaminen, mikä näytetään</b></p>	<p>Opintokokonaisuuden keskeinen sisältö on ruoanvalmistus perusreseptiikkaa noudattaen ja keittiön päivittäiset työtehtävät.</p> <p>Työprosessit: raaka-aineiden vastaanotto varastointi ja säilytys ruokalajien valmistus perusreseptiikan mukaan ruokien esille laitto ja viimeistely keittiön puhtaanapito ja omavalvonta.</p>
<p><b>Näyttöympäristö</b></p>	<p>Ruokaravintolan keittiö, jossa valmistetaan perusreseptiikan mukaan alkuruokia, pääruokia lisäkeineen ja jälkiruokia. Tarjottavat ateriat ovat esillä linjastossa, noutopöydässä tai ne tarjolla lautas- tai vatitarjoiluna. Edellytetään omavalvontasuunnitelmaa. Opiskelija työskentelee työryhmän jäsenenä vastaten hänelle suunnitellusta työstä tai tehtäväkokonaisuudesta. Keittiössä tulee olla ravintolaruoanvalmistukseen-</p>

	sa käytettävät koneet ja laitteet, kuten liesi, uuni, paistinpannu/parila, yleiskone ja tarvittavat pientyövälineet.
<b>Näytön ajankohta</b>	Toisen opintovuoden aikana TO-jaksolla
<b>Arviointi kriteerit</b>	<p>Osaamisen tasot eli arviointikriteerit on esitetty jokaisen opintokokonaisuuden näyttöaineistoissa kolmiportaisena. Arviointi toteutetaan kuitenkin viisiportaisena. Saadakse K-5 –arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki hyvän tason arviointikriteerit. Saadakse T1 arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki tyydyttävän tason arviointikriteerit. Jos opiskelijan osaaminen ylittää huomattavasti H3 osaamistason, voidaan arvosanaksi määrittää H4. Jos opiskelijan osaaminen ylittää huomattavasti T1 osaamistason, voidaan arvosanaksi määrittää T2.</p> <p>Näytön jälkeen järjestetään arviointikeskustelu, johon osallistuvat koulutuksen järjestäjän päättämät arvioijat, opiskelija, oppilaitoksen opettaja ja/ tai näyttöä havainnoinut työelämän edustaja.</p> <p>Jos näyttö ei ole hyväksytysti suoritettu, opiskelija sopii ohjaavan opettajan kanssa uuden näyttöajankohdan ja lisäohjauksen tarpeen. Opiskelijalla on oikeus valittaa arvosanasta.</p>

### Arviointikriteerit

Arvioinnin kohteet	Tyydyttävä T1	Hyvä H3	Kiitettävä K5
	Opiskelija	Opiskelija	Opiskelija
<p><b>Työprosessin hallinta</b> Oman työn työjärjestyksen ja ajoituksen suunnittelu</p> <p>Toteutus: Raaka-aineiden vastaanotto ja varastointi</p> <p>Ruokalajien valmistus peruse reseptiikan mukaan</p> <p>Ruokien esillelaitto</p> <p>Keittiön puhtaanapito ja omavalvonta</p> <p>Oman työskentelyn arviointi ja kehittäminen</p>	<p>ajoittaa työnsä ohjeiden mukaan.</p> <p>muuntaa ohjeen mukaan ruokalajit tavallisimpiin erityisruokavalioihin sopiviksi.</p> <p>valmistaa yksittäisiä ruokalajeja ohjeen mukaan.</p> <p>laittaa ruoat esille ohjeen mukaan.</p> <p>hoitaa keittiön astia- ja jätehuollon sekä muut puhtaanapidon tehtävät.</p> <p>arvioi yksittäistä työsuoritustaan.</p>	<p>ajoittaa ja rytmittää työtään ja työskentelee taloudellisesti.</p> <p>vastaanottaa elintarvikkeet sekä tarkistaa kuormakirjan.</p> <p>varastoi ja järjestää elintarvikkeet oikeisiin lämpötiloihin päiväysten mukaisesti.</p> <p>muuntaa ruokalajit erityisruokavalioihin ja/tai ruoka-aineallergioihin sopiviksi.</p> <p>valmistaa ruokalajit ohjeen mukaan ja niin, että ruoka on maukasta.</p> <p>laittaa ruoat esille niin, että ne ovat tasalaatuisia.</p> <p>hoitaa oma-aloitteisesti keittiön astia- ja jätehuollon sekä muut puhtaanapidon tehtävät.</p> <p>arvioi työskentelyään ja valmistamia tuotteita.</p>	<p>ajoittaa työnsä niin, että suorittaa päällekkäisiä ja rinnakkaisia työtehtäviä.</p> <p>vastaanottaa elintarvikkeet ja tarkistaa kuormakirjan sekä ilmoittaa poikkeamista.</p> <p>varastoi ja järjestää elintarvikkeet oikeisiin lämpötiloihin päiväysten mukaisesti.</p> <p>muuntaa ruokalajit erityisruokavalioihin, ruoka-aineallergioihin ja/tai eri uskontojen vaatimuksiin sopiviksi.</p> <p>valmistaa ruokalajit ja leivonnaiset ohjeen mukaan niin, että ruoka on maukasta.</p> <p>muuntaa ohjetta tarvittaessa (suurentaminen ja pienentäminen).</p> <p>laittaa ruoat esille kauniisti ja niin, että ne ovat tasalaatuisia.</p> <p>hoitaa keittiön astia- ja jätehuollon sekä muut puhtaanapidon ja omavalvonnan tehtävät tehokkaasti ja joustavasti muun työn ohessa.</p> <p>arvioi työskentelyään ja valmistamia tuotteita sekä tekee ehdotuksia työn kehittämiseksi.</p>

<p><b>Työtehtävän hallinta</b> Materiaalin hallinta</p> <p>Menetelmien hallinta</p> <p>Koneiden, työvälineiden ja laitteiden hallinta</p>	<p>arvioi aistinvaraisesti elintarvikkeiden laatua kaikissa työvaiheissa.</p> <p>säilyttää elintarvikkeita niille kuuluvissa lämpötiloissa, tekee tarvittavat mittaukset ja kirjaa ne.</p> <p>käyttää työssä tarvittavia työmenetelmiä ohjeiden mukaisesti.</p> <p>käyttää keittiön työvälineitä, koneita ja laitteita ohjeiden mukaisesti.</p>	<p>arvioi aistinvaraisesti elintarvikkeiden laatua kaikissa työvaiheissa.</p> <p>säilyttää elintarvikkeita niille kuuluvissa lämpötiloissa, tekee tarvittavat mittaukset ja kirjaa ne.</p> <p>käyttää työssä tarvittavia työmenetelmiä tehokkaasti ja sujuvasti.</p> <p>käyttää keittiön työvälineitä, koneita ja laitteita sujuvasti työssään.</p>	<p>arvioi aistinvaraisesti elintarvikkeiden laatua kaikissa työvaiheissa.</p> <p>säilyttää elintarvikkeita niille kuuluvissa lämpötiloissa, tekee tarvittavat mittaukset ja kirjaa ne.</p> <p>valitsee itsenäisesti työssä tarvittavat työmenetelmät ja siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen.</p> <p>valitsee tarkoituksenmukaiset keittiön työvälineet, koneet ja laitteet sekä käyttää niitä sujuvasti ja tehokkaasti työn edellyttämällä tavalla.</p>
<p><b>Työn perustana olevan tiedon hallinta</b> Elintarvikkeiden tuntemus</p> <p>Valmistus- ja esillelaittomenetelmät</p> <p>Erityisruokavaliot</p> <p>Hygieniosaaminen</p>	<p>tunnistaa elintarvikkeita.</p> <p>valmistaa ja laittaa esille ruokalajeja ohjeen mukaan.</p> <p>valmistaa tavallisimpien erityisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja.</p> <p>työskentelee elintarvikehygieniavaatimuksien mukaisesti ja mittaa ja kirjaa tuotteiden lämpötiloja.</p>	<p>tunnistaa elintarvikkeet.</p> <p>säilyttää elintarvikkeita oikeissa lämpötiloissa ja järjestää ne päiväysten mukaisesti</p> <p>valmistaa ohjeen mukaisia ruokalajeja ja laittaa ruokalajit esille tarjoilutavan mukaan.</p> <p>muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioiden sekä ruoka-aineallergioiden mukaisia ruokalajeja.</p> <p>työskentelee elintarvikehygieniää noudattaen ja mittaa ja kirjaa ruokien valmistus- ja tarjoilulämpötilat.</p>	<p>tunnistaa elintarvikkeet.</p> <p>säilyttää elintarvikkeita oikeissa lämpötiloissa ja järjestää ne päiväysten mukaisesti</p> <p>soveltaa perusvalmistusmenetelmiä ja laittaa esille sekä viimeistelee ruokalajit tarjoilutavan mukaan.</p> <p>muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioiden, ruoka-aineallergioiden sekä erityisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja.</p> <p>työskentelee asiakasturvallisesti noudattaen elintarvikehygieniää ja mittaa ja kirjaa ruokien valmistus- ja tarjoilulämpötilat.</p>
<p><b>Työturvallisuuden hallinta</b></p>	<p>työskentelee työturvallisuusohjeita noudattaen.</p>	<p>käyttää koneita ja laitteita työturvallisuus- ja käyttöohjeita noudattaen.</p>	<p>noudattaa vastuullisesti työturvallisuusohjeita sekä koneiden ja laitteiden käyttöohjeita.</p>
<p><b>Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen</b> Oppimistaidot: Oman osaamisen arviointi</p> <p>Ongelmanratkaisutaidot</p> <p>Yhteistyötaidot: Työryhmässä työskentely</p> <p>Joustava työskentely</p>	<p>arvioi omaa osaamistaan palautteen perusteella.</p> <p>pyytää apua yllättävien tilanteiden ratkaisemiseksi.</p> <p>työskentelee työryhmän jäsenenä.</p>	<p>arvioi omaa osaamistaan palautteen perusteella ja nostaa ohjattuna esille vahvuuksiaan.</p> <p>ratkaisee ruoanvalmistuksen aikana ilmeneviä ongelmatilanteita.</p> <p>työskentelee yhteistyökykyisesti muiden työryhmän jäsenten kanssa.</p>	<p>arvioi omaa osaamistaan palautteen ja itsearviointin perusteella ja perustelee arviotaan sekä nostaa esille vahvuuksiaan</p> <p>ennakoi ja ratkaisee itsenäisesti ruoanvalmistuksen aikana ilmeneviä yllättäviä ongelmatilanteita.</p> <p>työskentelee joustavasti ja yhteistyökykyisesti työryhmän jäsenenä sekä ottaa huomioon työyhteisön muut jäsenet pyrkien työssään myönteiseen yhteistyöhön.</p> <p>työskentelee sujuvasti ja taloudellisesti sekä hallitsee</p>

			päällekkäisiä ja rinnakkaisia työtehtäviä.
<b>Yhteiset painotukset</b> Kansainvälisyys: Kansainvälisen ammat- tisanaston hallinta	käyttää tavallisimpia kansain- välisesti tunnettuja keittiön ammattisanoja työssään.	ymmärtää ja käyttää kansain- välisesti tunnettua amat- tisanastoa työssään.	käyttää kansainvälisesti tun- nettua gastronomista amat- tisanastoa työssään.
Teknologian ja tietotekniikan hyödyntäminen: Koneiden ja laitteiden käyttö	käyttää opastettuna koneita ja laitteita.	käyttää ja hyödyntää konei- den ja laitteiden tekniikkaa tilanteen mukaan.	valitsee valmistukseen sopi- vat koneet ja laitteet sekä hyödyntää niiden tekniikkaa monipuolisesti.
Kuluttajaosaaminen: Asiakasturvallinen työskentely	säilyttää ja käsittelee ohjeen mukaan raaka-aineita talou- dellisesti ja elintarvikehy- gieniamääräysten mukaan.	säilyttää ja käsittelee ohjeen mukaan raaka-aineita ja ruo- kalajeja taloudellisesti ja elin- tarvikehygieniamääräysten mukaisesti sekä noudattaa pakkausten päiväysmerkintöjä ja tuoteselosteita.	työskentelee asiakasturvalli- sesti ruoanvalmistusprosessin aikana noudattaen tuotteiden säilytys-, kypsennys- ja jääh- dytyslämpötiloja, pakkausten päiväysmerkintöjä ja tuo- teselosteita.
Työsuojelusta ja terveydestä huolehtiminen: Henkilökohtaisten suojainten käyttö ja ergonominen työ- skentely	käyttää tarvittaessa henkilö- kohtaisia suojaimia.	käyttää henkilökohtaisia suo- jaimia ohjeen mukaan.	käyttää henkilökohtaisia suo- jaimia työn edellyttämällä tavalla.
		käyttää työtä helpottavia menetelmiä ja välineitä.	käyttää oikeita nostotekniikoi- ta ja siirtämiseen tarkoitettuja välineitä.

<b>Opintojakso</b>	<b>Ruoanvalmistus ja raaka-ainetuntemus 15 ov</b>
<b>Laajuus</b>	15 ov
<b>Tavoitteet</b>	Ruoanvalmistus ja raaka-ainetuntemus 15 ov Opiskelija osaa valmistaa perusreseptiikkaa käyttäen ravintolassa tarjottavat ateriakokonaisuudet (alku-, pää- ja jälkiruoat) lisäkkeineen. Opiskelija osaa valmistaa perusleivonnaiset. Opiskelija tuntee ravintoloissa käytettävät elintarvikkeet, hallitsee niiden tilaamisen, vastaanoton, varastoinnin ja käsittelyn. Opiskelija osaa soveltaa yleisimpiä ravitsemussuosituksia ja osaa muuttaa ja valmistaa tavallisimmat erityisruokavaliot.
<b>Keskeinen sisältö</b>	raaka-aineiden vastaanotto, varastointi ja säilytys liha-, kala- tai kasvisruoan valmistus perusreseptiikan mukaan erityisruokavaliot (ruoka-aineallergiat, laktoosi-intoleranssi, keliakia ja kasvis- ruokavaliot sekä kulttuurien ja uskontojen vaatimat ruokavaliot) erilaiset ruoanvalmistusmenetelmät annosten esille laitto keittiön puhtaanapidon ja omavalvonnan tehtävät
<b>Toteutustapa</b>	Kontaktiopetus, oppimistehtävät ja projektityöskentely
<b>Kytkenät muihin opintoihin</b>	Edellyttää hotellin ja ravintolan peruspalvelujen opintokokonaisuuden hyväksyttyä suorittamista.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät ja oppimispäiväkirjat, näyttö. Arvioitsijoina toimivat opettaja, opiskelija itse ja työpaikkaohjaaja. Opintokoko- naisuuden arvosanan antaa opettaja huomioiden em. arvioinnit.

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelija valmistaa ruokia ohjeen mukaan valmistaa tavallisimmat erityisruokava- liot  ajoittaa työtään ohjeen mukaan  annokset ovat ohjeen mukaan esillelai-	Opiskelija valmistaa ruokia ohjeen mukaan valmistaa tavallisimpiin erityisruoka- valioihin ja ruoka-aineallergioihin sopivia ruokia ajoittaa ja rytmittää työtään ja työ- skentelee taloudellisesti  annokset ovat tasalaatuisia ja vii- meistelyjä	Opiskelija valmistaa ruokia ohjeen mukaan  valmistaa erityisruokavaliioihin, ruoka- aineallergioihin ja eri uskontoihin sopivia ruokia  työskentelee sujuvasti ja taloudellisesti tekee useita päällekkäisiä ja rinnakkaisia työtehtäviä samanaikaisesti annokset ovat tasalaatuisia, maukkaita ja viimeistelyjä

<p>tettuja tekee keittiön ja omavalvonnan tehtäviä</p> <p>arvioi omaa työskentelyään</p> <p>huolehtii elintarvikkeet oikeisiin varastoihin (säilytyslämpötilat)</p> <p>käyttää työssään tarvittavia työmenetelmiä ohjeiden mukaisesti käyttää työvälineitä, koneita ja laitteita ohjeiden mukaisesti</p> <p>tunnistaa elintarvikkeet</p> <p>valmistaa ja esillelaittaa ruokannoksia ohjeen mukaan</p> <p>muuntaa ne tavallisimpiin erityisruokavaliioihin sopiviksi</p> <p>työskentelee hygieniavaatimusten mukaisesti ja tekee tuotteiden lämpötilamittauksia</p> <p>työskentelee työturvallisuusohjeita noudattaen</p> <p>käyttää tarvittaessa henkilökohtaisia suojaimia pyytää apua yllättävien tilanteiden ratkaisemiseksi</p> <p>ohjeen mukaan säilyttää ja käsittelee elintarvikkeita ja valmiita ruokia taloudellisesti ja elintarvikehygieniamääräysten mukaan</p>	<p>tekee oma-aloitteisesti keittiön puhtaanaapidon ja omavalvonnan tehtäviä</p> <p>arvioi valmistamia tuotteita</p> <p>vastaanottaa, varastoi ja järjestää elintarvikkeet päiväysten mukaisesti (first in –first out)</p> <p>käyttää työssään tarvittavia työmenetelmiä</p> <p>käyttää työvälineitä, koneita ja laitteita työssään tehokkaasti ja sujuvasti</p> <p>tunnistaa elintarvikkeet</p> <p>valmistaa ohjeen mukaisia ruokalajeja ja esillelaittaa annokset tarjoilutavan mukaan muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioiden sekä ruoka-allergioiden mukaisia ruokalajeja työskentelee elintarvikehygieniata noudattaen ja varmistaa ruokien valmistus- ja tarjoilulämpötilat käyttää koneita ja laitteita työturvallisuus- ja käyttöohjeita noudattaen käyttää tarvittaessa henkilökohtaisia suojaimia pyrkii ratkaisemaan ruoanvalmistuksen aikana ilmeneviä ongelmatilanteita</p> <p>ohjeen mukaan säilyttää ja käsittelee elintarvikkeita ja valmiita ruokia elintarvikehygieniamääräysten mukaan</p> <p>pyrkii käyttämään työtä helpottavia menetelmiä ja välineitä</p>	<p>tekee keittiön puhtaanaapidon ja omavalvonnan tehtäviä tehokkaasti ja joustavasti muun työn ohessa arvioi valmistamia tuotteita ja kehittää omaa työskentelyään työryhmässä tarkistaa kuormakirjan huolellisesti ja ilmoittaa poikkeamista varastoi ja järjestää elintarvikkeet päiväysten mukaisesti (first in – first out) valitsee työssään tarvittavat työmenetelmät tehokkaasti ja sujuvasti valitsee ja käyttää työvälineitä, koneita ja laitteita sujuvasti sekä tehokkaasti työn edellyttämällä tavalla soveltaa perusvalmistusmenetelmiä esillelaittaa sekä viimeistelee annoksia</p> <p>muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioiden, ruoka-allergioiden ja eri uskontojen mukaisia ruokalajeja työskentelee asiakasturvallisesti, elintarvikehygieniata noudattaen ja mittaa ja kirjaa ruokien tarjoilulämpötilat noudattaa vastuullisesti työturvallisuusohjeita sekä koneiden ja laitteiden käyttöohjeita käyttää tarvittaessa henkilökohtaisia suojaimia ennakoii ja ratkaisee ruoanvalmistuksen aikana ilmeneviä yllättäviä ongelmatilanteita itsenäisesti ja löytää vaihtoehtoisia toimintatapoja noudattaa tuotteiden säilytys-, kypsennys- ja jäähdytyslämpötiloja sekä säilyttää ja käsittelee elintarvikkeita ja valmiita ruokia elintarvikehygieniamääräysten mukaan noudattaa pakkausten päiväysmerkintöjä sekä tuoteselosteita käyttää tarvittaessa henkilökohtaisia suojaimia käyttää oikeita nostotekniikoita käyttää siirtämiseen tarkoitettuja välineitä osaa toimia tapaturma- ja hätätilanteissa</p>
---	--	--

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

Opintojakso	Kustannus- ja kannattavuuslaskenta
Laajuus	3 ov
Tavoitteet	Opiskelija on selvillä yrityksen perustamisen keskeisistä tekijöistä ja osaa toimia yrityksen laatu- ja kannattavuusperiaatteiden mukaisesti. Opiskelija osaa hinnoitella ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia sekä huomioida kannattavuuden merkityksen kaikessa keittiötoiminnassa
Keskeinen sisältö	yritysmuodot (perustaminen, laatu ja kannattavuus) annoslaskenta (hinnoittelu, reseptien muuttaminen) kannattava keittiötoiminta tietotekniikan hyväksikäyttö keittiötoiminnoissa
Toteutustapa	.
Kytkenäät muihin opintoihin	Edellyttää hotellin ja ravintolan peruspalvelujen opintokokonaisuuden hyväksytyä suorittamista.
Arvioinnin toteutus	Hyväksytysti suoritettut tentit, oppimistehtävät. Opintojakson arvosanan antaa opettaja huomioiden opiskelijan itsearvioinnin.

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
---------------------	---------------	---------------------

Opiskelija  osaa hinnoitella ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia ohjattuna  osaa muuntaa reseptejä ohjattuna osaa käyttää ohjattuna tietotekniikkaa apuna keittiötoiminnoissa	Opiskelija  osaa hinnoitella ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia ohjeiden mukaan osaa muuntaa reseptejä ohjeiden mukaan osaa käyttää tietotekniikkaa apuna keittiötoiminnoissa ohjeiden mukaan	Opiskelija tietää, mitä tarkoitetaan kannattavalla keittiötoiminnalla ja osaa toimia sen mukaisesti osaa hinnoitella ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia itsenäisesti  osaa muuntaa reseptejä  osaa käyttää tietotekniikkaa apuna keittiötoiminnoissa itsenäisesti
--	--	--

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintojakso</b>	<b>Myynti- ja asiakaspalvelu</b>
<b>Laajuus</b>	2 ov
<b>Tavoitteet</b>	Opiskelija osaa toimia erilaisissa asiakaspalvelutehtävissä ja hallitsee yksinkertaiset tarjoilu- ja kassatoiminnot.
<b>Keskeinen sisältö</b>	tarjoilutavat (noutopöytä, linjastot, lautas- ja vatitarjoilu) kassatoiminnot asiakaspalvelu asiakastilojen siisteys ja viihtyvyys
<b>Toteutustapa</b>	Kontaktiopetus, oppimistehtävät ja projektityöskentely
<b>Kytkenät muihin opintoihin</b>	Edellyttää hotellin- ja ravintolan peruspalvelujen osaamista.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Hyväksytysti suoritettavat tentit, oppimistehtävät. Opintojakson arvosanan antaa opettaja huomioiden opiskelijan itsearvioinnin.

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelija osaa toimia erilaisissa asiakaspalvelutehtävissä ohjattuna ohjattuna osaa suorittaa myynnin rekisteröinnin tietää erilaiset tarjoilutavat ja osaa toimia toisen apuna sekä osaa rakentaa noutopöydän ohjattuna osaa huolehtia asiakastiloista ohjattuna	Opiskelija osaa toimia ohjeiden mukaan erilaisissa asiakastilanteissa osaa suorittaa myynnin rekisteröinnin ohjeiden mukaisesti tietää erilaiset tarjoilutavat ja osaa toimia annettujen ohjeiden mukaisesti (mm. rakentaa noutopöydän) huolehtii asiakastiloista ohjeiden mukaisesti	Opiskelija osaa palvella asiakasta itsenäisesti  hallitsee itsenäisesti myynnin rekisteröintiin liittyvät toiminnot  osaa valita oikean tarjoilutavan ja osaa toimia sen mukaisesti (mm. rakentaa noutopöydän itsenäisesti) huolehtii itsenäisesti asiakastilojen siisteydestä ja viihtyvyydestä

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>RAVINTOLARUOKIEN VALMISTUS</b>
<b>Laajuus</b>	<b>20 ov</b>
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelijan on osattava itsenäisesti työryhmän jäsenenä valmistaa asiakkaan tarpeita vastaavia maukkaita ja laadukkaita tilaus- ja á la carte-ruokia lisäkkeineen. Hänen on osattava toimia ruoanvalmistustyössään ravintolan toiminta-ajatuksen, liikeidean sekä laatu- ja kannattavuustavoitteiden mukaisesti. Hänen on osattava soveltaa suunnittelussa ja toteutuksessa kansallista ja kansainvälistä ruoka-, juoma- ja tapakulttuuria. Opiskelijan on osattava arvioida omaa ja koko työryhmän toimintaa sekä yhteistyön onnistumista tilaus- ja á la carte-ruokien valmistusprosessissa
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	tilaus- ja á la carte-ruokien suunnittelu, valmistus, esillelaitto ja viimeistely kansainvälinen ruoka- ja tapakulttuuri, (sisältää gastronomisen ammattisanaston, ranska) alkoholijuomatietous
<b>Tilaus- ja á la carte -ruokien valmistus, suunnittelu ja esillelaitto</b>	
<b>Työssäoppiminen</b>	6 ov Tilaus ja á la carte -ruokia tarjoavissa yrityksissä.
<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Edellyttää hotellin- ja ravintolan peruspalveluiden ja ravintolan keittiötoimintojen osaamista.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät ja oppimispäiväkirjat, näyttö. Arvioitsijoina toimivat opettaja, opiskelija itse ja näytön osalta työpaikkaohjaaja. Opintokokonaisuuden arvosanan antaa opettaja huomioiden em. arvioinnit.



<b>Keskeinen osaaminen, mikä näytetään</b>	Opintokokonaisuuden keskeinen osaaminen on laadukkaiden tilausateriakokonaisuuksien ja á la carte –ruokien valmistaminen työryhmän jäsenenä. Työprosessi: työn suunnittelu tilaus- ja a`la carte-ruokien valmistus ruokalajien esillelaitto ja viimeistely työskentelyn arviointi
<b>Näyttöympäristö</b>	Ravintolayritykset, joiden päivittäiseen toimintaan kuuluu tilaus- ja a`la carte-ruokien valmistusta. Tarjottavat ruoat ovat esillä noutopöydässä tai tarjoillaan lautas- tai vatitarjoiluna. Edellytetään omavalvontasuunnitelmaa. Opiskelija työskentelee työryhmän jäsenenä vastaten hänelle suunnitellusta työstä tai tehtäväkokonaisuudesta. Keittiössä tulee olla ravintolaruoanvalmistuksessa käytettävät koneet ja laitteet, kuten liesi, uuni, paistinpannu/parila, yleiskone ja tarvittavat pientyövälineet. Opiskelija työskentelee työryhmän jäsenenä itsenäisesti koko tilausprosessin ajan.
<b>Näytön ajankohta</b>	3.opintovuoden aikana TO-jaksolla tai koulun harjoitusravintoloissa näyttö samanaikaisesti Juhlapalvelut-opintokokonaisuuden kanssa.
<b>Arviointikriteerit</b>	Osaamisen tasot eli arviointikriteerit on esitetty jokaisen opintokokonaisuuden näyttöaineistoissa kolmiportaisena. Arviointi toteutetaan kuitenkin viisiportaisena. Saadaksesen K-5 –arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki hyvän tason arviointikriteerit. Saadaksesen T1 arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki tyydyttävän tason arviointikriteerit. Jos opiskelijan osaaminen ylittää huomattavasti H3 osaamistason, voidaan arvosanaksi määrittää H4. Jos opiskelijan osaaminen ylittää huomattavasti T1 osaamistason, voidaan arvosanaksi määrittää T2.  Näytön jälkeen järjestetään arviointikeskustelu, johon osallistuvat koulutuksen järjestäjän päättämät arvioijat, opiskelija, oppilaitoksen opettaja ja/ tai näyttöä havainnoinut työelämän edustaja.  Jos näyttö ei ole hyväksytysti suoritettu, opiskelija sopii ohjaavan opettajan kanssa uuden näyttöajankohdan ja lisäohjauksen tarpeen. Opiskelijalla on oikeus valittaa arvosanasta.

#### Arviointikriteerit

Arvioinnin kohteet	Tyydyttävä T1	Hyvä H3	Kiitettävä K5
	Opiskelija	Opiskelija	Opiskelija
<b>Työprosessin hallinta</b> Työn suunnittelu	suunnittelee työpisteensä toimivaksi.	suunnittelee työpisteensä, työtehtävän toteutuksen ja valmistusmäärät.	suunnittelee työpisteensä, päivittäiset työtehtävät, valmistusmäärät, valmistuserät ja ajoituksen.
Toteutus: Ruokalajien valmistus, esillelaitto ja viimeistely	valmistaa lounas- ja päivällisruokia sekä tavallisimpien erityisruokavalioiden mukaisia ruokia toimipaikan ruokaohjeen mukaan.  valmistaa työryhmän jäsenenä edustus- ja juhlaruokia.	valmistaa lounas- ja päivällisruokia toimipaikan ohjeen mukaan sekä muuntaa ja valmistaa ruoat erityisruokavaliioihin sopiviksi.  valmistaa päivittäisistä eri jalostusasteella olevista elintarvikkeista edustusruokailuun soveltuvia ruokalajeja annettujen ohjeiden mukaan.	valmistaa itsenäisesti laatutuotteiden mukaisia ja tasalautaisia lounas- ja päivällisruokia sekä muuntaa ja valmistaa ruoat erityisruokavaliioihin sopiviksi.  soveltaa päivittäisistä eri jalostusasteella olevista elintarvikkeista edustusruokailuun soveltuvia ruokalajeja.
Asiakaspalvelussa toimiminen	laittaa ruoat esille toimipaikan ohjeen mukaan.  työskentelee kassa- ja myyntitehtävissä.  huolehtii ruokien täydentämisestä.	laittaa ruoat esille siististi ja viimeistelee annokset toimipaikan ohjeen mukaan.  avaa kassan ja työskentelee kassa- ja myyntitehtävissä.  huolehtii ruokien riittävydestä ja täydentämisestä.  avustaa tarjoilutilojen kunnos-	laittaa ruoat esille siististi ja viimeistelee annokset toimipaikan ohjeen mukaan.  avaa kassan, myy päivittäisiä tuotteita ja työskentelee päivittäisissä kassatehtävissä itsenäisesti.  huolehtii itsenäisesti ruokien riittävydestä ja täydentämisestä.



Myyntityö	myy linjastosta myytäviä tuotteita.	myy linjastosta myytäviä tuotteita ja tuntee tuotteet.	myy ja esittelee linjastosta myytäviä tuotteita ja vastaa asiakkaan kysymyksiin.
<b>Työturvallisuuden hallinta</b>	noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita.	noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita.  työskentelee oman ja työtovereiden turvallisuuden huomioiden.	noudattaa työturvallisuusohjeita ja ennakoii työturvallisuusriskejä.  työskentelee oman, työtovereiden ja asiakkaiden turvallisuuden huomioiden.
<b>Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen</b> Vuorovaikutus- ja viestintätaidot: Tilaisuuden kulkuun liittyvistä asioista tiedottaminen  Yhteistyötaidot: Työyhteisön sääntöjen noudattaminen ja keskustelu työryhmässä  Vastuullinen työskentely työryhmässä  <b>Yhteiset painotukset</b> Teknologian ja tietotekniikan hyödyntäminen: Koneiden ja laitteiden käyttö  Yrittäjäyys: Taloudellinen työskentely   Joustava työskentely  Laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta: Toimipaikan laatuvaatimusten mukainen ruokien valmistus, viimeistely ja tarjoilulämpötila	noudattaa työyhteisön sääntöjä ja keskustelee työhön liittyvistä asioista työryhmässä.  käyttää ohjeen mukaan toimipaikan koneita ja laitteita.  välttää hävikin muodostumista ruoanvalmistuksessa.  valmistaa ja viimeistelee tarjottavat ruokalajit ja annokset toimipaikan mallin mukaan.	viestii ruoan riittävydestä tilaisuuden aikana.  noudattaa työyhteisön sääntöjä ja keskustelee työhön liittyvistä asioista työryhmässä.  suorittaa työryhmässä saamansa tehtävät alusta loppuun.  käyttää toimipaikan koneita ja laitteita monipuolisesti  välttää hävikin muodostumista ruoanvalmistuksessa ja varastoinnissa.  hyödyntää tähteeksi jääneet ruoat annettujen ohjeiden mukaan.  valmistaa ja viimeistelee tarjottavat ruokalajit ja annokset toimipaikan laatuvaatimusten mukaisesti sekä huolehtii oikeista tarjoilulämpötiloista.	viestii tilaisuuden kulkuun liittyvistä asioista, kuten henkilömääristä, aikatauluista ja erityisruokavalioista.  noudattaa työyhteisön sääntöjä ja keskustelee työhön liittyvistä asioista työryhmässä.  työskentelee vastuullisesti ja omaaloitteisesti työryhmässä tiimin jäsenenä.  käyttää ja valitsee toimipaikan koneita ja laitteita monipuolisesti ja tehokkaasti sekä  hyödyntää tekniikkaa tilanteen mukaan.  välttää hävikin muodostumista ruoanvalmistuksen, varastoinnin ja asiakaspalvelun kaikissa vaiheissa.  hyödyntää tähteeksi jääneet ruoat taloudellisesti ja välttää ylivalmistusta (laskee oikein valmistettavan määrän).  tekee rinnakkain ja peräkkäin toistuvia työtehtäviä.  valmistaa ja viimeistelee tarjottavat ruokalajit ja ateriakokonaisuudet toimipaikan laatuvaatimusten ja aikataulun mukaisesti ottaen asiakkaan toiveet huomioon ja oikean tarjoilulämpötilan.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>HENKILÖSTÖRAVINTOLOIMINNOT</b>
<b>Laajuus</b>	10 ov (to 8 ov)
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelijan on osattava toimia yksittäisen henkilöstöravintolan liikeidean ja

	toimintaohjeiden mukaisesti.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	Keskeisenä sisältönä on henkilöstöravintolan työtehtävissä toimiminen. Työn suunnittelu, ruoanvalmistus taloudellisesti Ravitsemussuosituksen soveltaminen ja erityisruokavalioiden huomioiminen. Hygieeninen ja turvallinen työskentely. Asiakaspalvelu, myyntityö ja kassatoiminnot. Yhteistyö, vuorovaikutus sekä oman toiminnan arvioiminen ja kehittäminen. Tarvittaessa edustusruokien valmistus, juhla- ja edustustilaisuuksien tarjoilussa avustaminen.
<b>Työssäoppiminen</b>	8 ov toisen opiskeluvuoden aikana
<b>Kytkenä muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Edellyttää hotellin ja ravintolan peruspalvelujen opintokokonaisuuden hyväksytyä suorittamista.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät ja oppimispäiväkirjat, näyttö. Arvioitsijoina toimivat opettaja, opiskelija itse ja työpaikkaohjaaja. Opintokokonaisuuden arvosanan antaa opettaja huomioiden em. arvioinnit. Näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.

### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
Opiskelija suunnittelee työpisteensä toimivaksi	Opiskelija suunnittelee työtehtävän toteutuksen ja valmistusmäärät	Opiskelijan on suunnittelee päivittäiset työtehtävät, valmistusmäärät ja –erät ja ajoituksen valmistaa itsenäisesti tasalaatuisia henkilöstöravintolan tavoitteita vastaavia lounas- ja päivällisruokia sekä erityisruokavaliota toimipaikan ruokaohjeen mukaan hygieenisesti ja käyttötarkoituksen mukaisesti puhdistaa ja käyttää tarkoituksenmukaisesti ja tehokkaasti suurkeittiön koneita ja laitteita huolehtii ruokien riittävydestä ja täydentämisestä
valmistaa henkilöstöravintolan lounas- ja päivällisruokia sekä tavallisimmat erityisruokavaliot toimipaikan ruokaohjeen mukaan	valmistaa henkilöstöravintolan lounas- ja päivällisruokia sekä tavallisimmat erityisruokavaliota toimipaikan ruokaohjeen mukaan	myy ja työskentelee kassalla päivittäisissä työtehtävissä itsenäisesti myy linjastosta myytäviä tuotteita, tuntee tuotteet ja tekee rinnakkain ja peräkkäin toistuvia työtehtäviä huolehtii ruokien jäähtymisestä, säilytyksestä, pakkaamisesta ja jatkojalostuksesta
puhdistaa ja käyttää opastettuna suurkeittiön koneita, laitteita ja välineitä huolehtii ruokien riittävydestä	puhdistaa ja käyttää turvallisesti suurkeittiön koneita ja laitteita	tekee seuraavan päivän esivalmistelut vastaa keittiön ja asiakastilojen jatkuva puhtaudesta ja huolehtii itsenäisesti omavalvonnan toteutumisesta
työskentelee kassalla ja myyntitehtävissä	huolehtii ruokien riittävydestä ja täydentämisestä myy ja työskentelee kassalla päivittäisissä työtehtävissä myy linjastosta myytäviä tuotteita ja tuntee tuotteet	soveltaa eri jalostusasteella olevista raaka-aineista edustusruokailuun soveltuvia ruokalajeja muuntaa ruokaohjeen annos- ja valmistusmäärien mukaisesti sekä muuntaa ja valmistaa ne tarvittaville erityisruokavaliolle ja edustusruokailuun sopiviksi esikäsittelee raaka-aineita hygieenisesti ja taloudellisesti, laskee ruokien kustannukset ja valmistaa ruokalajit taloudellisesti hävikkiä välttäen avustaa tarjoilussa käyttäen erilaisia tarjoilutapoja
myy linjastosta myytäviä tuotteita	vastaa keittiön ja asiakastilojen puhtaudesta ja huolehtii omavalvonnan toteutumisesta	ennakoi työhön ja työympäristöön liittyvät työturvallisuusriskit noudattaa työturvallisuudesta annettuja ohjeita ja säännöksiä arvioi omaa työtään ja työryhmän suoritusta totuuden mukaisesti pyrkii parantamaan työtaitojaan saamansa palautteen perusteella työskentelee vastuullisesti ja oma-
suorittaa omavalvonnan toimenpiteet opastetusti toimipaikan ohjeen mukaan	suurentaa ja pienentää ruokaohjeet sekä muuntaa ja valmistaa ne tarvittaville erityisruokavaliolle sopiviksi	
huolehtii asiakastilojen puhtaudesta ja järjestyksestä	esikäsittelee raaka-aineita hygieenisesti ja taloudellisesti, laskee ruokien kustannukset	
esikäsittelee raaka-aineita hygieenisesti ja taloudellisesti myy linjastosta myytäviä tuotteita	avustaa tarjoilutehtävissä	
avustaa tarjoilutehtävissä		

noudattaa työturvallisuudesta annettuja ohjeita arvioi tekemäänsä työtä ja ottaa vastaan saamaansa palautetta	noudattaa työturvallisuudesta annettuja ohjeita arvioi omaa työtään totuuden mukaisesti  pyrkii parantamaan työtaitojaan saamansa palautteen perusteella työskentelee vastuullisesti  viestii tilaisuuden kulkuun liittyvistä asioista	aloitteisesti työryhmän jäsenenä viestii tilaisuuden kulkuun liittyvistä asioista
--	---	---

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

### Näyttö

<b>Keskeinen osaaminen, mikä näytetään</b>	Opintokokonaisuuden keskeinen osaaminen on henkilöstöravintolan työtehtävissä toimiminen liikeidean/ toimintajatuksen mukaisesti. Työprosessit: työn suunnittelu ruokalajien valmistus, esillelaitto ja viimeistely asiakaspalvelussa toiminen edustustarjoilussa avustaminen lopputyöt
<b>Näyttöympäristö</b>	Erilaisilla itsepalveluperiaatteilla toimivat henkilöstöravintolat. Toimipaikassa on kokous-, edustus- tai juhlapalvelua. Toimipaikassa on ATK-pohjainen reseptiohjelma, suurkeittiön koneet ja laitteet sekä asiakaspalvelussa tarvittavat kassavälineet sekä asiakastiedotteiden kirjoittamiseen tietokone.
<b>Näytön ajankohta</b>	Toisen opiskeluvuoden aikana TO-jaksolla
<b>Arviointikriteerit</b>	Osaamisen tasot eli arviointikriteerit on esitetty jokaisen opintokokonaisuuden näyttöaineistoissa kolmiportaisena. Arviointi toteutetaan kuitenkin viisiportaisena. Saadakseen K-5 –arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki hyvän tason arviointikriteerit. Saadakseen T1 arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki tyydyttävän tason arviointikriteerit. Jos opiskelijan osaaminen ylittää huomattavasti H3 osaamistason, voidaan arvosanaksi määrittää H4. Jos opiskelijan osaaminen ylittää huomattavasti T1 osaamistason, voidaan arvosanaksi määrittää T2.  Näytön jälkeen järjestetään arviointikeskustelu, johon osallistuvat koulutuksen järjestäjän päättämät arvioijat, opiskelija, oppilaitoksen opettaja ja/ tai näyttöä havainnoinut työelämän edustaja.  Jos näyttö ei ole hyväksytysti suoritettu, opiskelija sopii ohjaavan opettajan kanssa uuden näyttöajankohdan ja lisäohjauksen tarpeen. Opiskelijalla on oikeus valittaa arvosanasta.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>KAHVILA- JA PIKARUOKAPALVELUT</b>
<b>Laajuus</b>	10 ov (to 8 ov)
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelijan on osattava työskennellä kahvilan ja pikaruokapaikan käytännön työtehtävissä liikeidean mukaisesti. Hänen on osattava aktiivisesti esitellä ja myydä tuotteita asiakkaille. Sitä varten hänen on tunnettava yleisimmät myynnissä olevat kahvi- ja muut kahvilatuotteet ja kahviloiden kehitystrendit Suomessa ja muualla. Hänen on tiedettävä, mitä raaka-aineita tuotteet sisältävät, pystyäkseen vastaamaan asiakkaan esittämiin kysymyksiin. Hänen on osattava suositella sekä myydä tavallisimpiin erityisruokavalioihin soveltuvia kahvilatuotteita.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot</b>	Opintokokonaisuuden keskeinen osaaminen on palvelukokonaisuuden hoitaminen kahvilassa ja pikaruokapaikassa. työvuoron työtehtävien suunnittelu tuotteiden valmistus myyntilinjaston ja asiakaspalvelutilojen hoitaminen asiakaspalvelu ja myynti työvuoron lopputyöt
<b>Työssäoppiminen</b>	Toisen opiskeluvuoden aikana 8 ov
<b>Kytkennät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Edellyttää hotellin ja ravintolan peruspalvelujen osaamista

<b>Arvioinnin toteutus</b>	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät ja oppimispäiväkirjat, näyttö. Arvioitsijoina toimivat opettaja, opiskelija itse ja työpaikkaohjaaja. Opintokokonaisuuden arvosanan antaa opettaja huomioiden em. arvioinnit. Näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.
----------------------------	---

### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
<p>Opiskelija suunnittelee työtään toisen kanssa</p> <p>tekee annetut työtehtävät ja ohjattuna siirtyy työtehtävästä toiseen</p> <p>avaa ja sulkee kassan ohjauksessa laittaa myyntilinjaston ja asiakaspalvelutilat kuntoon toisen apuna valmistaa, pakkaa ja laittaa tuotteita tarjolle toisen apuna</p> <p>hoitaa tuotteiden myynnin ja täydentää myyntilinjastoa pyydettyäessä</p> <p>käyttää kassakonetta tuotteiden myyntityössä, vastaanottaa ja käsittelee käteistä rahaa, pankki- ja luottokortteja sekä lounaseteleitä maksuvälineinä</p> <p>huolehtii työvuorossa kuuluvasta keittiö- ja asiakastilojen puhtaanapidosta ja järjestyksestä</p> <p>tietää kahvila- ja pikaruokatuotteiden nimet, hinnat ja pääraaka-aineet</p> <p>tekee omavalvonnan edellyttämät seurannat</p> <p>noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita</p> <p>tekee annetut tehtävät huolellisesti ja pyytää tarvittaessa apua muilta</p> <p>toimii asiakaspalvelutilanteissa kohteliaasti ja asiallisesti</p>	<p>Opiskelija suunnittelee oman työnsä</p> <p>tekee annetut työtehtävät omaaloitteisesti ja siirtyy joustavasti työtehtävästä toiseen</p> <p>avaa ja sulkee kassan itsenäisesti laittaa myyntilinjaston ja asiakaspalvelutilat kuntoon</p> <p>valmistaa, pakkaa ja laittaa tuotteet tarjolle siististi</p> <p>hoitaa tuotteiden myynnin ja täydentämisen</p> <p>käyttää kassakonetta sujuvasti tuotteiden myyntityössä, vastaanottaa ja käsittelee käteistä rahaa, pankki- ja luottokortteja sekä lounaseteleitä maksuvälineinä</p> <p>huolehtii keittiö- ja asiakastilojen puhtaanapidosta, järjestyksestä ja viihtyisyydestä</p> <p>tietää kahvila- ja pikaruokatuotteiden nimet, hinnat ja pääraaka-aineet sekä tuotteiden soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille</p> <p>tekee omavalvonnan edellyttämät seurannat ja huolehtii vastuullisesti tuotteiden säilytys- ja tarjoilulämpötiloista</p> <p>noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita työskentelee oman ja työtovereidensa työturvallisuuden huomioiden</p> <p>tekee annetut tehtävät huolellisesti ja pyytää tarvittaessa apua muilta työskentely on sujuvaa</p>	<p>Opiskelija suunnittelee ja organisoii omat työtehtävänsä osana työyhteisön toimintaa tekee samanaikaisesti eri työvaiheita ja siirtyy työtehtävästä toiseen ripeästi</p> <p>avaa ja sulkee kassan itsenäisesti ja omaaloitteisesti laittaa myyntilinjaston ja asiakaspalvelutilat kuntoon viimeistellysti valmistaa, pakkaa ja laittaa tuotteet tarjolle siististi, houkuttelevasti ja myyvästi</p> <p>hoitaa tuotteiden myynnin ja täydentämisen ennakkoiden ruuhkahuiput pystyy työskentelemään myös kiire- ja ruuhkatilanteissa toimii kassatyössä vastuullisesti tekee kassatilikset ja niihin liittyvät raportit huolellisesti sekä vastaanottaa ja käsittelee käteistä rahaa, pankki- ja luottokortteja sekä lounaseteleitä maksuvälineinä</p> <p>huolehtii keittiö- ja asiakaspalvelutilojen puhtaanapidosta, järjestyksestä ja viihtyisyydestä vastuullisesti huomioi työssään puhtauspalvelujen vaikutuksen palvelukokonaisuuteen tietää kahvila- ja pikaruokatuotteiden nimet, hinnat ja pääraaka-aineet sekä tuotteiden soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille</p> <p>pystyy suosittamaan tuotteita asiakkaiden erilaisiin tarpeisiin tekee omavalvonnan edellyttämät seurannat huolehtii vastuullisesti tuotteiden säilytys- ja tarjoilulämpötiloista noudattaa tuotteiden vaatimia kypsennys-, jäähdytys- ja säilytyslämpötiloja elintarvikehygienian määräysten mukaisesti</p> <p>noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita työskentelee oman ja työtovereidensa työturvallisuuden huomioiden huomioi kaikessa toiminnassaan myös asiakkaiden turvallisuuteen liittyvät tekijät</p> <p>tekee annetut tehtävät huolellisesti ja pyytää tarvittaessa apua muilta sekä auttaa muita</p> <p>työskentely on sujuvaa toimii yhtenä tiimin jäsenenä työyhteisössä</p> <p>ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja toiset työntekijät toimii asiakaspalvelussa kohteliaasti, asiallisesti ja ripeästi niin, ettei asiakas joudu odottamaan osaa valita töidensä tärkeysjärjestyksen</p>

noudattaa toimipaikan laatuvaatimuksia tuotteista ja palvelusta	toimii asiakaspalvelutilanteessa kohteliaasti ja asiallisesti  noudattaa toimipaikan asettamia kustannus- ja laatuvaatimuksia tuotteista, palvelusta ja hygieniasta	asiakslähtöisesti noudattaa vastuuntuntoisesti ja omaaloitteisesti toimipaikan asettamia kustannus- ja laatuvaatimuksia tuotteista, palvelusta ja hygieniasta
---	---	---

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

### Näyttö

<b>Keskeinen osaaminen, mikä näytetään</b>	Palvelukokonaisuuden hoitaminen kahvilassa ja pikaruokapaikassa Työprosessit: työvuoron työtehtävien suunnittelu tuotteiden valmistaminen myyntilinjaston ja asiakaspalvelutilojen hoitaminen asiakaspalvelu ja myynti lopputyöt
<b>Näyttöympäristö</b>	Kahvila- ja pikaruokatuotteita valmistava ja myyvä toimipaikka. Osa tuotteista valmistetaan itse ja osa tuotteista voi olla puolivalmisteita. Toimipaikassa on myyntilinjasto, jossa juoma-automaatti, kahvila- ja pikaruokien valmistuslaitteita (esim. parila, mikroaaltouuni, rasvakeitin, uuni) ja kassakone. asiakkaat maksavat ostoksensa rahalla, pankkikortilla, luottokortilla tai lounassetelillä. Toimipaikalla on oltava kirjallinen elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma.
<b>Näytön ajankohta</b>	2. vuonna työssäoppimispaikassa.
<b>Arviointikriteerit</b>	Osaamisen tasot eli arviointikriteerit on esitetty jokaisen opintokokonaisuuden näyttöaineistoissa kolmiportaisena. Arviointi toteutetaan kuitenkin viisiportaisena. Saadakseen K5 arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki kiitettävän tason arviointikriteerit. Saadakseen H3 arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki hyvän tason arviointikriteerit. Saadakseen T1 arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki tyydyttävän tason arviointikriteerit. Jos opiskelijan osaaminen ylittää huomattavasti H3 osaamistason, voidaan arvosanaksi määrittää H4. Jos opiskelijan osaaminen ylittää huomattavasti T1 osaamistason, voidaan arvosanaksi määrittää T2.  Näytön jälkeen järjestetään arviointikeskustelu, johon osallistuvat koulutuksen järjestäjän päättämät arvioijat, opiskelija, oppilaitoksen opettaja ja/tai näyttöä havainnoinut työelämän edustaja.  Jos näyttö ei ole hyväksytysti suoritettu, opiskelija sopii ohjaavan opettajan kanssa uuden näyttöajankohdan ja lisäohjauksen tarpeen. Opiskelijalla on oikeus valittaa arvosanasta.

### Arviointikriteerit

Arvioinnin kohteet	Tyydyttävä T1	Hyvä H3	Kiitettävä K5
	Opiskelija	Opiskelija	Opiskelija
<b>Työprosessin hallinta</b> Työtehtävien suunnittelu  Toteutus: Palvelukokonaisuuden hoitaminen	suunnittelee työnsä toisten kanssa.  valmistaa myytävät tuotteet ohjatusti.  laittaa tuotteet tarjolle toisen apuna.	suunnittelee oman työnsä ja organisoi omat työtehtävänsä osana työyhteisön toimintaa.  valmistaa myytävät tuotteet itsenäisesti.  laittaa linjaston ja asiakaspalvelutilat kuntoon itsenäisesti.  hoitaa tuotteiden täydentämisen ja pakkaamisen.  hoitaa päivän myyntityön itsenäisesti.	suunnittelee ja organisoi omat työtehtävänsä osana työyhteisön toimintaa.  valmistaa ja viimeistelee myytävät tuotteet itsenäisesti.  laittaa linjaston ja asiakaspalvelutilat käyttökuntoon itsenäisesti ja viimeistellysti.  hoitaa tuotteiden täydentämisen ja pakkaamisen siististi, houkuttelevasti ja myyvästi.  hoitaa päivän myyntityön itsenäisesti.

Ylläpitotyöt	hoitaa päivän myyntityön itsenäisesti.	huolehtii omatoimisesti keittiö- ja asiakastilojen puhtaanapidosta, järjestyksestä ja viihtyisyydestä.	huolehtii keittiö- ja asiakastilojen puhtaanapidosta, järjestyksestä ja viihtyisyydestä vastuullisesti.
Työn arviointi ja kehittäminen	huolehtii työvuoroonsa kuuluvasta keittiö- ja asiakastilojen puhtaanapidosta ja järjestyksestä itsenäisesti.	arvioi omaa suoritustaan totuudenmukaisesti sekä ottaa vastaan ja antaa työhön liittyvää palautetta.	arvioi omaa ja työryhmän suoritusta totuudenmukaisesti sekä ottaa vastaan ja antaa työhön liittyvää palautetta.
<b>Työtehtävän hallinta</b> Materiaalin ja työmenetelmien hallinta	käsittelee ja säilyttää tuotteita omavalvontaohjeiden mukaisesti.	käsittelee ja säilyttää tuotteita omavalvontaohjeiden mukaisesti.	käsittelee ja säilyttää tuotteita omavalvontaohjeiden mukaisesti.
Koneiden, välineiden ja laitteiden hallinta	valmistaa myytävät tuotteet ja jatkokäsittelee puolivalmisteet ja raakapakasteet myytäväksi tuotteiksi.	valmistaa myytävät tuotteet ja jatkokäsittelee puolivalmisteet ja raakapakasteet myytäväksi tuotteiksi.	valmistaa ja viimeistelee myytävät tuotteet sekä jatkokäsittelee puolivalmisteet ja raakapakasteet myytäväksi tuotteiksi
	puhdistaa toimipaikan työvälineet ja laitteet (esim. juoma-automaatit, parila, mikroaaltouuni, rasvakeitin, uuni).	kokoaa ja puhdistaa itsenäisesti toimipaikan työvälineet ja laitteet (esim. juoma-automaatit, parila, mikroaaltouuni, rasvakeitin, uuni).	kokoaa ja puhdistaa itsenäisesti toimipaikan työvälineet ja laitteet (esim. juoma-automaatit, parila, mikroaaltouuni, rasvakeitin, uuni).
	avaa ja sulkee kassan ohjauksessa ja tekee tilitykseen liittyvät rutiinit.	avaa ja sulkee kassan ja tekee tarvittavat raportit itsenäisesti.	huolehtii automaattien täydentämisestä. avaa ja sulkee kassan ja tekee tilityksen ja raportit itsenäisesti.
	käyttää kassakonetta, vastaanottaa ja käsittelee maksuvälineinä käteistä rahaa, pankki- ja luottokortteja sekä lounasaseteleitä itsenäisesti.	käyttää kassakonetta sujuvasti, vastaanottaa ja käsittelee maksuvälineinä käteistä rahaa, pankki- ja luottokortteja sekä lounasaseteleitä.	hallitsee kassatyöskentelyn eri toiminnot myös kiireessä ja toimii kassatyössä vastuullisesti.
<b>Työn perustana olevan tiedon hallinta</b> Tuotetietous	hallitsee toimipaikan myydyimpien tuotteiden nimet, hinnat ja pääraaka-aineet.	hallitsee toimipaikan tuotteiden tuotetiedot sekä soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille.	hallitsee toimipaikan tuotteiden tuotetiedot sekä soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille.
Palveluarityksen omavalvonta	tekee omavalvonnan edellyttämät seurannat.	tekee omavalvonnan edellyttämät seurannat.	osaa vastata asiakkaan tekemiin kysymyksiin. tekee omavalvonnan edellyttämät seurannat.
	noudattaa tuotteiden vaatimia säilytys- ja tarjoilulämpötiloja..	noudattaa tuotteiden vaatimia kypsennys-, jäähdytys-, säilytys- ja tarjoilulämpötiloja.	noudattaa tuotteiden vaatimia kypsennys-, jäähdytys-, säilytys- ja tarjoilulämpötiloja ja ilmoittaa esiin tulevista poikkeamista.
<b>Työturvallisuuden hallinta</b>	noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita.	noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita ja työskentelee oman ja työtovereidensa työturvallisuuden huomioiden (rauhallisuus, järjestys, oikeat työtavat).	noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita ja työskentelee oman ja työtovereidensa työturvallisuuden huomioiden (rauhallisuus, järjestys, oikeat työtavat).  huomioi kaikessa toiminnassaan myös asiakkaiden tur-

			vallisuuden liittyvät riskit.
<b>Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen</b> Ongelmanratkaisutaidot  Yhteistyötaidot: Työyhteisön jäsenenä työskentely sekä palautteen vastaanottaminen ja antaminen	hakee ongelmatilanteissa tukea muilta.  työskentelee toisen apuna ja ottaa vastaan palautetta työstään.	ratkaisee ongelmatilanteita tarkoituksenmukaisesti.  työskentelee työyhteisön jäsenenä sujuvasti sekä pyytää tarvittaessa apua muilta ja auttaa muita.	ratkaisee ongelmatilanteita tarkoituksenmukaisesti ja joustavasti.  toimii vastuullisena tiimin jäsenenä työyhteisössä sekä ottaa vastaan ja antaa palautetta työssään.
<b>Yhteiset painotukset</b> Yrittäjäyys: Työaikojen noudattaminen  Työskentelyn riipeys ja omaaloitteisuus  Työtehtävien joustava suorittaminen  Laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta: Laatuvaatimusten mukainen toiminta	noudattaa työaikoja.  työskentelee ripeästi.  tekee työtehtäviä yksi kerrallaan.  noudattaa toimipaikan tuotteille ja palvelulle asettamia laatuvaatimuksia.	noudattaa työaikoja.  työskentelee ripeästi ja omaaloitteisesti.  tekee useita työtehtäviä samanaikaisesti ja itsenäisesti siirtyen joustavasti työtehtävästä toiseen.  noudattaa toimipaikan tuotteille, palvelulle ja hygienialle asettamia kustannus- ja laatuvaatimuksia.	noudattaa työaikoja.  työskentelee ripeästi, omaaloitteisesti ja palvelualltiisti.  tekee useita työtehtäviä samanaikaisesti ja itsenäisesti siirtyen joustavasti työtehtävästä toiseen.  noudattaa vastuullisesti toimipaikan tuotteille, palvelulle ja hygienialle asettamia kustannus- ja laatuvaatimuksia.

<b>Opintokokonaisuus</b>	<b>JUHLAPALVELUT</b>
<b>Laajuus</b>	10 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelijan on osattava toimia käytännön työtehtävissä juhlapalveluyrityksen liikeidean mukaisesti. Sitä varten hänen on tunnettava juhlapalveluja käyttävien asiakkaiden tarpeet ja odotukset sekä asiakastytyväisyyteen ja elämyksellisyyteen vaikuttavat tekijät. Hänen on tiedettävä, millaisia tuotteita ja palvelukokonaisuuksia juhlapalvelutoiminta sisältää ja millaisiin tilaisuuksiin ne soveltuvat.
<b>Keskeinen sisältö / Opintojaksot Juhlapalvelut</b>	Opiskelija osaa suunnitella palvelukokonaisuuden tilausmääräyksen mukaisesti. Hän osaa toteuttaa käytännössä suunnittelemansa palvelukokonaisuuden asiakkaan tarpeiden mukaisesti kannattavasti ja taloudellisesti sekä omavalvontasuunnitelmaa ja työturvallisuutta noudattaen.
<b>Työssäoppiminen</b>	6 ov kolmannen opintovuoden aikana
<b>Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Edellyttää hotellin- ja ravintola peruspalvelut sekä ravintolan keittiötoimintojen opintokokonaisuuksien hallintaa.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät ja oppimispäiväkirjat, näyttö. Arvioitsijoina toimivat opettaja, opiskelija itse ja työpaikkaohjaaja. Opintokokonaisuuden arvosanan antaa opettaja huomioiden em. arvioinnit. Näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.

#### Arviointikriteerit

<b>Tyydyttävä 1</b>	<b>Hyvä 3</b>	<b>Kiitettävä 5</b>
---------------------	---------------	---------------------

<p>Opiskelija tutustuu tilausmääräykseen ja suunnittelee yksittäisen työtehtävän työjärjestyksen sekä ajoituksen</p> <p>valmistaa ja laittaa esille tuotteet ennakoon sovitulla tavalla</p> <p>avustaa ruokien täydentämisessä</p> <p>puhdistaa keittiötilat sekä pesee ja pakkaa astiat</p> <p>tekee parannusehdotuksia omaan työhönsä</p> <p>käyttää raaka-aineelle sopivia valmistusmenetelmiä</p> <p>käyttää tuttuja työvälineitä tarkoituksenmukaisesti</p> <p>mittaa ja käsittelee raaka-aineet huolellisesti ja hygieenisesti sekä tekee tarvittavat omavalvonnan mittaukset ja tulosten kirjaukset opastetusti</p> <p>noudattaa tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria sekä aikataulua</p> <p>noudattaa annos- ja ateriasuunnittelun periaatteita tilausruokien kokoamisessa ja esillelaitossa</p> <p>noudattaa sovittuja annoskokoja ruoanvalmistuksessa ja esillelaitossa</p>	<p>Opiskelija tutustuu tilausmääräykseen, noudattaa sitä ja tulkitsee tilausmääräystä huolellisesti</p> <p>suunnittelee ja laatii ruoanvalmistukseen omien töiden osalta ja tilaisuuden kulun mukaisen työjärjestyksen ja ajoituksen</p> <p>valmistaa ja laittaa esille tilaisuuden tarjottavat viimeistellysti asiakkaan kanssa sovitulla tavalla siirtyen joustavasti tehtävästä toiseen</p> <p>täydentää ruokia ja avustaa ruokien tarjoilussa</p> <p>ennakoi tarjottavien tuotteiden täydentämisen ja huolehtii ruokien ja juomien tarjoilusta sovitulla tavalla</p> <p>puhdistaa keittiötilat sekä pesee ja pakkaa astiat ja tekee osansa loppu-töistä vastuullisesti ja oma-aloitteisesti</p> <p>tekee parannusehdotuksia omaan työhönsä ja arvioi oman toimintansa vaikutusta tilaisuuden onnistumisessa</p> <p>arvioi tilaisuuden onnistumista ja vertaa lopputulosta asiakkaan kanssa tehtyyn sopimukseen</p> <p>käyttää raaka-aineelle ja tilaisuuden luonteeseen sopivia ruoanvalmistusmenetelmiä</p> <p>käyttää tuttuja työvälineitä tarkoituksenmukaisesti ja monipuolisesti sekä käyttää esillelaittoon sopivia astioita</p> <p>mittaa ja käsittelee raaka-aineet huolellisesti ja hygieenisesti sekä tekee tarvittavat omavalvonnan mittaukset ja tulosten kirjaukset toisen apuna</p> <p>löytää tarvittaessa puuttuvien raaka-aineiden tilalle korvaavan tuotteen ja noudattaa oikeita tarjoilu- ja kuljetus lämpötiloja</p> <p>noudattaa tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria, työjärjestystä ja ajoitusta</p> <p>noudattaa ja soveltaa annos- ja ateriasuunnittelun periaatteita tilausruokien kokoamisessa, valmistuksessa ja esillelaitossa</p> <p>soveltaa arkiruokien valmistuksessa oppimiaan asioita juhlaruokien valmistuksessa ja hallitsee ruokien viimeistelytavat</p> <p>noudattaa sovittuja annoskokoja ruoanvalmistuksessa ja esillelaitossa</p> <p>valmistaa annos- ja ateriakokonaisuuksia sovittujen hinta- ja laatutavoitteiden mukaan</p> <p>huolehtii ohjatusti kustannusten pysymisestä sovitussa raameissa</p> <p>huolehtii omasta työturvallisuudestaan valmistelussa ja sen aikana</p> <p>huomioi työskentelyssään myös työryhmän turvallisuuden</p>	<p>Opiskelija tutustuu tilausmääräykseen, noudattaa sitä ja tulkitsee tilausmääräystä huolellisesti</p> <p>suunnittelee ja laatii ruoanvalmistukseen omien töiden osalta ja tilaisuuden kulun mukaisen työjärjestyksen ja ajoituksen</p> <p>valmistaa ja laittaa esille tilaisuuden tarjottavat viimeistellysti asiakkaan kanssa sovitulla tavalla siirtyen joustavasti tehtävästä toiseen</p> <p>täydentää ruokia ja avustaa ruokien tarjoilussa</p> <p>ennakoi tarjottavien tuotteiden täydentämisen ja huolehtii ruokien ja juomien tarjoilusta sovitulla tavalla</p> <p>puhdistaa keittiötilat sekä pesee ja pakkaa astiat ja tekee tilaisuuden lopputyöt vastuullisesti ja oma-aloitteisesti</p> <p>tekee parannusehdotuksia omaan työhönsä ja arvioi oman toimintansa vaikutusta tilaisuuden onnistumisessa</p> <p>arvioi tilaisuuden onnistumista ja vertaa lopputulosta asiakkaan kanssa tehtyyn sopimukseen</p> <p>valitsee ja käyttää tilaisuuden luonteen, teeman sekä raaka-aineiden mukaisia ruoanvalmistusmenetelmiä</p> <p>käyttää tuttuja työvälineitä tarkoituksenmukaisesti ja monipuolisesti sekä valitsee tarjoiluastiat tilanteeseen ja teemaan sopiviksi</p> <p>mittaa ja käsittelee raaka-aineet huolellisesti ja hygieenisesti sekä tekee tarvittavat omavalvonnan mittaukset ja tulosten kirjaukset itsenäisesti</p> <p>löytää tarvittaessa puuttuvien raaka-aineiden tilalle korvaavan tuotteen ja noudattaa oikeita tarjoilu- ja kuljetus lämpötiloja.</p> <p>varmistaa ruokalajien riittävyyden tilaisuuden aikana ja vastaa omavalvonnan noudattamisesta</p> <p>noudattaa tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria, työjärjestystä ja ajoitusta</p> <p>toimii joustavasti tilanteen vaatimalla tavalla</p> <p>noudattaa ja soveltaa annos- ja ateriasuunnittelun periaatteita tilausruokien kokoamisessa, valmistuksessa, esillelaitossa ja viimeistelyssä</p> <p>soveltaa arkiruokien valmistuksessa oppimiaan asioita juhlaruokien valmistuksessa ja hallitsee ruokien viimeistelytavat</p> <p>noudattaa sovittuja annoskokoja ruoanvalmistuksessa ja esillelaitossa</p> <p>valmistaa annos- ja ateriakokonaisuuksia sovittujen hinta- ja laatutavoitteiden mukaan</p> <p>huolehtii kustannusten pysymisestä sovitussa raameissa</p> <p>huolehtii omasta työturvallisuudestaan tilaisuuden valmistelussa ja sen aikana</p>
---	---	---

huolehtii omasta työturvallisuudestaan tilaisuuden valmistelussa ja sen aikana	arvioi omaa toimintaansa ja työn tuloksia totuudenmukaisesti on kiinnostunut omasta oppimisestaan ratkaisee tavallisimpia ongelmatilanteita tilaisuuden kulussa ja muuttaa toimintaansa tilanteen vaatimalla tavalla merkitsee ja tiedottaa asiakkaalle ruokavalioiden vastuullisesti	huomioi työskentelyssään myös työryhmän turvallisuuden osaa ennaltaehkäistä työturvallisuusriskejä tekee ehdotuksia työturvallisuuden parantamiseksi
arvioi omaa toimintaansa yksittäisten työtehtävien osalta	noudattaa yhteisesti sovittuja pelisääntöjä ja sitoutuu työyhteisön toimintaan	arvioi omaa toimintaansa ja työn tuloksia totuudenmukaisesti ja monipuolisesti on kiinnostunut omasta oppimisestaan ja uusista asioista ratkaisee ongelmatilanteita tilaisuuden kulussa ja muuttaa toimintaansa tilanteen vaatimalla tavalla pyrkii ennakoimaan tilaisuuden kulussa tapahtuvat muutokset toimii vaihteluvallisuutta noudattaen
pyytää apua eteen tulevien tilanteiden ratkaisemiseksi	valmistaa tasalaatuisia ruoka- ja juomatuotteita asiakkaan kanssa sovitulla tavalla	noudattaa yhteisesti sovittuja pelisääntöjä ja sitoutuu työyhteisön toimintaan toimii työssään vastuullisesti tiedostaen työpanoksensa merkityksen työyhteisössä
noudattaa yhteisesti sovittuja pelisääntöjä	varautuu tilaisuudessa tarvittaviin erityisruokavalioiden ja sopeutuu vaihteleviin työaikoihin noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja	valmistaa tasalaatuisia ruoka- ja juomatuotteita sekä erityisruokavaliot tilannekohtaisesti asiakkaan toivomusten ja tarpeiden mukaan varautuu tilaisuudessa tarvittaviin erityisruokavalioiden ja sopeutuu vaihteleviin työaikoihin
valmistaa ruoka- ja juomatuotteita asiakkaan kanssa sovitulla tavalla		noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja ja on joustava
noudattaa sovittuja työajoja		

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

## Näyttö

<b>Keskeinen osaaminen, mikä näytetään</b>	Näytössä keskeinen sisältö on ruoanvalmistustehtävissä toimiminen juhlapalveluja järjestävässä toimipaikassa Työprosessit: palvelukokonaisuuden suunnittelu palvelukokonaisuuden toteutus tilaisuuden tarjottavien esivalmistus, valmistus ja esillelaitto lopputyöt
<b>Näyttöympäristö</b>	Asiakkaan tilaamia juhlapalveluja järjestävät toimipaikat, kuten henkilöstöravintolat, juhla- tai pitopalveluyritykset. Toimipaikalla on oltava kirjallinen elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma.
<b>Näytön ajankohta</b>	3. vuonna työssäoppimispaikassa. Samanaikaisesti näyttö ravintolaruokien opintokokonaisuuden kanssa
<b>Arviointikriteerit</b>	Osaamisen tasot eli arviointikriteerit on esitetty jokaisen opintokokonaisuuden näyttöaineistoissa kolmiportaisena. Arviointi toteutetaan kuitenkin viisiportaisena. Saadakse K5 arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki kiitettävän tason arviointikriteerit. Saadakse H3 arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki hyvän tason arviointikriteerit. Saadakse T1 arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki tyydyttävän tason arviointikriteerit. Jos opiskelijan osaaminen ylittää huomattavasti H3 osaamistason, voidaan arvosanaksi määrittää H4. Jos opiskelijan osaaminen ylittää huomattavasti T1 osaamistason, voidaan arvosanaksi määrittää T2.  Näytön jälkeen järjestetään arviointikeskustelu, johon osallistuvat koulutuksen järjestäjän päättämät arvioijat, opiskelija, oppilaitoksen opettaja ja/tai näyttöä havainnoinut työelämän edustaja. Jos näyttö ei ole hyväksytysti suoritettu, opiskelija sopii ohjaavan opettajan kanssa uuden näyttöajankohdan ja lisäohjauksen tarpeen. Opiskelijalla on oikeus valittaa arvosanasta.

## Arviointikriteerit

Arvioinnin kohteet	Tyydyttävä T1	Hyvä H3	Kiitettävä K5
	Opiskelija	Opiskelija	Opiskelija
Työprosessin hallinta			

<p>Suunnittelu: Palvelukokonaisuuden ja työtehtävien suunnittelu</p> <p>Toteutus: Palvelukokonaisuuden toteuttaminen</p> <p>Lopputyöt</p> <p>Työsuorituksen arviointi ja kehittäminen</p>	<p>tutustuu tilausmääräykseen sekä suunnittelee ohjattuna oman työnsä työjärjestyksen ja ajoituksen.</p> <p>valmistaa ja laittaa tuotteet tarjolle muiden apuna ennalta sovitulla tavalla.</p> <p>puhdistaa keittiötilat, pesee ja pakkaa astiat sekä järjestää tilat itsenäisesti.</p> <p>arvioi omaa toimintaansa yksittäisten työtehtävien osalta.</p>	<p>tutustuu tilausmääräykseen sekä suunnittelee ja laatii omien ruoanvalmistustöiden osalta työjärjestyksen ja ajoituksen tilausmääräystä noudattaen.</p> <p>valmistaa ja laittaa esille tilaisuuden tarjottavat asiakkaan kanssa ennalta sovitulla tavalla.</p> <p>täydentää ruokia ja avustaa ruokien tarjoilussa.</p> <p>puhdistaa keittiötilat, pesee ja pakkaa astiat sekä hoitaa lopputyöt sovitulla tavalla.</p> <p>arvioi oman toimintansa vaikutusta tilaisuuden onnistumiseen.</p> <p>tekee parannusehdotuksia omaan työhönsä.</p>	<p>tutustuu tilausmääräykseen huolellisesti sekä suunnittelee ja laatii ruoanvalmistukseen tilaisuuden kulun mukaisen työjärjestyksen ja ajoituksen tilausmääräystä noudattaen.</p> <p>valmistaa ja laittaa viimeistellyksi esille tilaisuuden tarjottavat asiakkaan kanssa sovitulla tavalla.</p> <p>täydentää ruokia ja avustaa ruokien tarjoilussa.</p> <p>pystyy ennakoimaan tarjottavien tuotteiden täydentämisen ja huolehtii ruokien ja juomien saatavuudesta tarjottujen kulun mukaisesti.</p> <p>siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen.</p> <p>puhdistaa keittiötilat, pesee ja pakkaa astiat sekä hoitaa tilaisuuden lopputyöt joustavasti ja tehokkaasti.</p> <p>arvioi oman toimintansa vaikutusta tilaisuuden onnistumiseen.</p> <p>arvioi tilaisuuden onnistumista ja vertaa sitä asiakkaan kanssa tehtyyn sopimukseen.</p> <p>tekee parannusehdotuksia omaan työhönsä.</p>
<p><b>Työtehtävän hallinta</b> Työmenetelmien hallinta</p> <p>Työvälineiden hallinta</p> <p>Materiaalin käsittelyn hallinta</p> <p>Omaavalvonta</p>	<p>käyttää raaka-aineelle sopivia valmistusmenetelmiä.</p> <p>käyttää tuttuja työvälineitä tarkoituksenmukaisesti.</p> <p>mittaa ja käsittelee raaka-aineet huolellisesti ja hygieenisesti.</p> <p>tekee tarvittavat omaavalvontan mittaukset ja tulosten kirjaukset.</p>	<p>käyttää raaka-aineelle ja tilaisuuden luonteeseen sopivia ruoanvalmistusmenetelmiä.</p> <p>käyttää tuttuja työvälineitä tarkoituksenmukaisesti ja monipuolisesti sekä käyttää esillelaittoon sopivia astioita.</p> <p>mittaa ja käsittelee raaka-aineet taloudellisesti ja hygieenisesti.</p> <p>löytää tarvittaessa puuttuvien raaka-aineiden tilalle korvaavan tuotteen.</p> <p>tekee tarvittavat omaavalvontan mittaukset ja tulosten kirjaukset.</p>	<p>valitsee ja käyttää tilaisuuden luonteen, teeman sekä raaka-aineiden mukaisia ruoanvalmistusmenetelmiä.</p> <p>käyttää tuttuja työvälineitä tarkoituksenmukaisesti ja monipuolisesti sekä valitsee tarjoiluastiat tilanteeseen ja teemaan sopiviksi.</p> <p>mittaa ja käsittelee raaka-aineet taloudellisesti ja hygieenisesti.</p> <p>varmistaa ruokalajien riittävyyden tilaisuuden aikana.</p> <p>löytää tarvittaessa puuttuvien raaka-aineiden tilalle korvaavan tuotteen.</p> <p>tekee tarvittavat omaavalvontan mittaukset ja tulosten kirjaukset.</p>

		noudattaa oikeita tarjoilu- ja kuljetuslämpötiloja.	noudattaa oikeita tarjoilu- ja kuljetuslämpötiloja.
<b>Työn perustana olevan tiedon hallinta</b> Ruoka- ja tapakulttuuri	noudattaa tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria sekä aikataulua.	noudattaa tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria, työjärjestystä ja ajoitusta.	noudattaa tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria, työjärjestystä ja ajoitusta.
Annos- ja ateriasuunnittelu	noudattaa annos- ja ateriasuunnittelun periaatteita tilausruokien kokoamisessa ja esillelaitossa (maku, väri, rakenne, muoto).	soveltaa annos- ja ateriasuunnittelun periaatteita tilausruokien kokoamisessa, valmistuksessa ja esillelaitossa (maku, väri, rakenne, muoto).	soveltaa arkiruokien valmistuksessa oppimiaan annos- ja ateriasuunnittelun periaatteita juhlaruokien kokoamisessa, valmistuksessa ja esillelaitossa (maku, väri, rakenne, muoto).
Laatu- ja kustannusosaaminen	noudattaa sovittuja annoskojoja ruoanvalmistuksessa ja esillelaitossa.	valmistaa annos- ja ateriakokonaisuuksia sovittujen hinta- ja laatuavoitteiden mukaan.	hallitsee ruokien viimeistelytavat.  valmistaa annos- ja ateriakokonaisuuksia sovittujen hinta- ja laatuavoitteiden mukaan.  huolehtii kustannusten pysymisestä sovituissa raameissa.
<b>Työturvallisuuden hallinta</b>	huolehtii omasta työturvallisuudestaan tilaisuuden valmistelussa ja sen aikana (nostot, kuljetukset, kuumat astiat ym.).	huolehtii omasta ja työryhmän työturvallisuudesta tilaisuuden valmistelussa ja toteutuksessa (nostot, kuljetukset, kuumat astiat ym.).	huolehtii omasta ja työryhmän työturvallisuudesta tilaisuuden valmistelussa ja toteutuksessa (nostot, kuljetukset, kuumat astiat ym.).  osaa ennaltaehkäistä työturvallisuusriskejä ja tekee ehdotuksia työturvallisuuden parantamiseksi.
<b>Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen</b> Ongelman-ratkaisutaidot	pyytää apua eteen tulevien ongelmatilanteiden ratkaisemiseksi.	ratkaisee tavallisimpia ongelmatilanteita itsenäisesti ja muuttaa toimintaansa tilanteen vaatimalla tavalla.	ratkaisee tavallisimpia ongelmatilanteita tilaisuuden kuluessa ja muuttaa toimintaansa tilanteen vaatimalla tavalla.
Eettiset ja esteettiset taidot: Vaitiolovelvollisuuden noudattaminen	toimii vaitiolovelvollisuutta noudattaen.	toimii vaitiolovelvollisuutta noudattaen.	ennakoi tilaisuuden kulussa tapahtuvat muutokset.  toimii vaitiolovelvollisuutta noudattaen.
Ruokien esillelaitto	laittaa ruoat esille sovitulla tavalla ja huolehtii niiden viimeistelystä.	laittaa ruoat esille sovitulla tavalla ja viimeistellysti.	laittaa ruoat esille sovitulla tavalla ja viimeistellysti.
Erikoisruokavalioiden merkitseminen		merkitsee erikoisruokavalioiden mukaiset ruoat ja tiedottaa niistä asiakkaalle vastuullisesti.	merkitsee erikoisruokavalioiden mukaiset ruoat ja tiedottaa niistä asiakkaalle vastuullisesti.
<b>Yhteiset painotukset</b> Yrittäjyys: Työyhteisön toimintaan sitoutuminen	noudattaa yhteisesti sovittuja sääntöjä.	noudattaa yhteisesti sovittuja sääntöjä ja sitoutuu työyhteisön toimintaan.	noudattaa sopimuksia ja sitoutuu työyhteisön toimintaan.
Vaihtelevien työaika- ja työ-	noudattaa vaihtelevia työ-	noudattaa vaihtelevia työ-	noudattaa vaihtelevia työ-

dattaminen  Laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta: Toiminta asiakkaan kanssa sovitulla tavalla	aikoja.  valmistaa ruoka- ja juomat tuotteet asiakkaan kanssa sovitulla tavalla.	aikoja ja sopeutuu niihin.  valmistaa tasalaatuisia ruoka- ja juomat tuotteita asiakkaan kanssa sovitulla tavalla sekä varautuu siihen, että tilaisuudessa tarvitaan erityisruokavalioiden mukaisia tuotteita.	aikoja ja sopeutuu niihin sekä joustaa työajoissa.  valmistaa tasalaatuisia ruoka- ja juomat tuotteita sekä erityisruokavalioiden mukaiset ruoat tilannekohtaisesti asiakkaan toivomusten ja yksilöllisten tarpeiden mukaan.
--	--	--	--

Opintokokonaisuus	OPINNÄYTETYÖ
<b>Laajuus</b>	2 ov
<b>Yleistavoitteet</b>	Opiskelijan on osattava arvioida hankkimansa tiedon oikeellisuutta ja luotettavuutta. Hänen on osattava luokitella, vertailla ja jäsentää hankkimaansa tietoa sekä muokata sitä käyttökelpoiseksi ja tehdä johtopäätöksiä. Hänen on osattava asettaa asioita tärkeysjärjestykseen, tehdä suunnitelmia ja pohtia erilaisten vaihtoehtojen vaikutuksia, niin että hän osaa valita niistä kulloinkin sopivimman.  Opiskelijan on osattava suunnitella opinnäytetyönsä oman kiinnostuksensa ja ammatillisen suuntautumisensa mukaisesti. Opinnäytetyötä tehdessään hänen on osattava työskennellä omatoimisesti, johdonmukaisesti ja järjestelmällisesti. Hänen on osattava etsiä opinnäytetyössä tarvittavaa tietoa eri lähteistä ja suhtautua tietoon kriittisesti. Hänen on osattava yhdistellä tutkinnon eri osa-alueiden osaamista ja käyttää tarkoituksenmukaisia työskentelymenetelmiä. Hänen on osattava itsenäisesti ratkaista opinnäytetyöhönsä liittyviä ongelmia ja arvioida opinnäytetyön etenemistä ja sen tuloksia. Hänen on osattava esitellä opinnäytetyönsä kirjallisesti ja suullisesti.
<b>Keskeinen sisältö</b>	Opiskelijan on osattava laatia opinnäytetyö, joka voi olla joko opintoja kokoava tai tutkinnon jonkin osa-alueen erityisosaamista osoittava tehtäväkokonaisuus, kuten kirjallinen työ, multimedia- tai hypermediatyö, selvitys, projektityö tai tuote, ja joka toteuttaa tutkinnon tavoitteita.
<b>Toteutustapa</b>	Ryhmäprojektit, itsenäinen työskentely, ohjaus
<b>Kytkenä muihin opintokokonaisuuksiin</b>	Kaikki tutkimukseen kuuluvat opintokokonaisuudet.
<b>Arvioinnin toteutus</b>	Ohjaavat opettajat, äidinkielen opettaja, vertaisarviointi, itsearviointi, asiakasarviointi.
<b>Opintojen ohjaus</b>	Opintokokonaisuus sisältää mm. ammatillisiin opintoihin ohjaamista, ammatillisen osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen sekä henkilökohtaisen opetus-suunnitelman teon.

### Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelija osaa käyttää omaksumiaan taitoja ja työn perustana olevaa tietoa harjoituksissa, usein toistuvissa tilanteissa  osaa ohjattuna etsiä työhönsä liittyvää tietoa sekä esittää sen ymmärrettävästi suullisesti tai kirjallisesti laatii ohjauksessa opintoja kokoavan tai tutkinnon jonkin osa-alueen erityisosaamista osoittavan tehtäväkokonaisuuden  suunnittelee ohjauksessa opinnäytetyönsä valita ohjauksessa tarkoituksenmukaiset työskentelymenetelmät opinnäytetyöhönsä hankkia ohjauksessa tietoa keskeis-	Opiskelijan on osaa toimia erilaisissa tilanteissa ja ryhmissä sekä käyttää omaksumiaan taitoja ja työn perustana olevaa tietoa uusissa tilanteissa osaa arvioida tiedon oikeellisuutta ja luotettavuutta  osaa luokitella, vertailla ja jäsentää hankkimaansa tietoa sekä muokata sitä käyttökelpoiseksi laatii ohjauksessa opintoja kokoavan tai tutkinnon jonkin osa-alueen erityisosaamista osoittavan tehtäväkokonaisuuden  suunnittelee ohjauksessa opinnäytetyönsä valitsee tarkoituksenmukaiset työskentelymenetelmät opinnäytetyöhönsä hankkii tietoa keskeisistä lähteistä	Opiskelijan on osaa toimia erilaisissa tilanteissa ja ryhmissä sekä käyttää omaksumiaan taitoja ja työn perustana olevaa tietoa uusissa tilanteissa osaa arvioida hankkimansa tiedon oikeellisuutta ja luotettavuutta osaa luokitella, vertailla ja jäsentää hankkimaansa tietoa sekä muokata sitä käyttökelpoiseksi ja tehdä johtopäätöksiä osaa asettaa asioita tärkeysjärjestykseen, tekee suunnitelmia ja pohtii erilaisten vaihtoehtojen vaikutuksia niin, että hän osaa valita niistä kulloinkin sopivimman osaa suunnitella opinnäytetyönsä oman kiinnostuksensa ja ammatillisen suuntautumisensa mukaisesti osaa työskennellä omatoimisesti, johdonmukaisesti ja järjestelmällisesti osaa etsiä opinnäytetyössä tarvittavaa

<p>tä lähteistä</p> <p>pyytää tarvittaessa apua opinnäytetyön laadinnassa esiintyvien ongelmien ratkaisemiseen esittelee opinnäytetyönsä.</p> <p>arvioi opinnäytetyönsä onnistumista</p>	<p>osaa ohjauksessa yhdistellä tutkinnon eri osa-alueiden osaamista ja käyttää tarkoituksenmukaisia työskentelymenetelmiä semiseen pyytää tarvittaessa apua opinnäytetyön laadinnassa esiintyvien ongelmien ratkaisemiseen osaa esitellä opinnäytetyönsä kirjallisesti ja suullisesti arvioi itseään ja työtään monipuolisesti</p>	<p>tietoa eri lähteistä ja suhtautua tietoon kriittisesti osaa yhdistellä tutkinnon eri osa-alueiden osaamista ja käyttää tarkoituksenmukaisia työskentelymenetelmiä</p> <p>osaa itsenäisesti ratkaista opinnäytetyöhönsä liittyviä ongelmia ja arvioida opinnäytetyön etenemistä ja sen tuloksia osaa esitellä opinnäytetyönsä kirjallisesti ja suullisesti. arvioi itseään ja työtään monipuolisesti</p>
--	--	--

**Hyvä 4** Opiskelijan on osattava kaikki *hyvä 3*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *kiitettävä 5* tavoitteet.

**Tyydyttävä 2** Opiskelijan on osattava kaikki *tyydyttävä 1*:een vaadittavat tavoitteet ja osin *hyvä 3* tavoitteet.

**Vapaasti valittavista opinnoista  
on erillinen suunnitelma**