



**TUTKINTOKOHTAINEN OPETUSSUUNNITELMA
CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO**

**Suurtalouden ruokatuotannon koulutusohjelma
Suurtalouskokki**



Ammattiopiston johtokunta hyväksynyt 9.5.2006
Voimaantulo 1.8.2006
Muutokset hyväksytyt
22.5.2007

SISÄLTÖ

CATERING-ALAN PERUSTUTKINNON	3
YHTEISTEN OPINTOJEN PAKOLLISET OPINNOT	6
Äidinkieli	6
Tiedonhankinta ja vuorovaikutus	6
Ammattialan kieli	7
Kieli ja kulttuuri	7
Suomi toisena kielenä	8
Suomen kieli, tiedonhankinta ja vuorovaikutus	9
Ammattialan kieli	9
Kieli ja kulttuuri	10
Ruotsi	11
Englanti	11
Englanti 1	12
Englanti 2	13
Matematiikka	13
Matematiikan perusteet	14
Geometria ja talousmatematiikka	15
Tilastomatematiikka	15
Fysiikka ja kemia	16
Fysiikka	17
Kemia	18
Yhteiskunta-, yritys- ja työelämä tieto	19
Terveystieto	20
Liikunta	21
Taide ja kulttuuri	21
YHTEISTEN OPINTOJEN VALINNAISET OPINNOT	23
Äidinkieli oppinnytetyön kirjallisen osan ohjaus	23
Ammattiruotsi	23
Ammattienglanti	24
Ympäristötieto	24
Tieto- ja viestintäteknikka	25
Tietotekniikan perusteet	26
Tietotekniikan jatkokurssi	27
Tietotekniikan ammattisovellukset	28
Syventävä tietotekniikka	28
Työelämä tieto	29
Etiikka	30
Psykologia	31
Psykologian perusteet	32
Ammatti- ja työpsykologia	33
Yritystoiminta	34
Yritystoiminta 1	34
Yritystoiminta 2	35
Yritystoiminta 3	36
Terveystieto, valinnainen	36
Liikunta	37
Terveysliikunta	37
Talviliikunta	38
Joukkue- ja mailapelit	38
Taide ja kulttuuri, valinnainen	39
Kulttuurien tuntemus	40
AMMATILLISET OPINNOT	42
Catering- alan keittiötoiminnot	42
Catering-alan asiakaspalvelu	49
Suurtalouden ruokatuotanto	53
Tilaus- ja teemaruokien valmistus	58
Valinnaiset opinnot	63
Ruokapalvelut asiakaskohteessa	63
Kahvila- ja pikaruokapalvelut	67
Oppinnytetyö	71

CATERING-ALAN PERUSTUTKINNON JA SUURTALouden RUOKATUOTANNON KOULUTUSOHJELMAN TAVOITTEET

Catering-alan perustutkinnon yleistavoitteena on asiakaslähtöinen catering-alan perusammattitaito sekä hyvä tietämys suurtalousteknologiasta, ravitsemuksesta ja toiminnan tuloksellisuudesta. Tutkinnon suorittaneen on osattava tuottaa päivittäisiä ateriakokonaisuuksia sekä edustus- ja juhlapalveluja monenlaisille asiakasryhmille. Hänen on osattava suunnitella, arvioida ja kehittää omaa toimintaansa. Hänen on noudatettava työssään elintarvikehygienian, omavalvonnan sekä työ- ja asiakasturvallisuuden vaatimuksia. Hänen on osattava toimia kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti. Hänen on oltava palvelu- ja myyntihenkkinen ja yhteistyökykyinen sekä joustettava tilanteiden mukaan. Hänen on osattava palvella asiakkaita molemmilla kotimaisilla ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä. Catering-alan perustutkinnon suorittaneilla on oltava monipuoliset valmiudet ruokatuotanto-, puhtaanapito-, asiakaspalvelu- ja jakelutehtävissä erityyppisissä suurtalouksissa, kuten henkilöstö- ja opiskelijaravintoloissa, sairaaloissa, ja hoitolaitoksissa, vanhusten palvelutaloissa, päiväkodeissa ja kouluissa, puolustusvoimissa, kahviloissa, pikaruokapaikoissa ja juhlapalveluyrityksissä. Suurtalouden ruokatuotannon koulutusohjelma (suurtalouskokki) suorittaneella on oltava perusvalmiuksien lisäksi erikoistuneet valmiudet catering-alan ruoanvalmistukseen, ruokalistan ja annosten suunnitteluun, elintarvikkeiden käsitteilyyn ja erityisruokavalioaterioiden valmistamiseen. Suurtalouskokin on hallittava ruoanvalmistuksessa tarvittavat käden taidot ja teknologia,. Hänellä on oltava sekä kyky että halu tehdä hyvää ruokaa asiakaslähtöisesti ja taloudellisesti. Lisäksi suurtalouskokin on tunnettava sekä kansallisia että kansainvälistä ruokakulttuuria.

CATERING-ALAN KUVAUS JA ARVOPERUSTA

Alan kuvaus

Catering- eli suurtalous- ja ruokapalvelualalla tuotetaan ruokapalveluja kodin ulkopuolella tapahtuvaa päivittäistä ruokailua sekä edustus- ja tilaustarjoilua varten. Catering- alan hankinta- ja tuotantotoiminnoilla vaikutetaan alkutuotantoon, elintarvike- ja laiteollisuuteen sekä kauppaan. Alalla on siten kansantaloudellista merkitystä ja sen toimintaan vaikuttavat julkishallinnon talous ja päätöksen teko.

Catering alalla yhdistyvät laajamittainen ruokatuotanto, jossa käytetään hyväksi suurkeittiölle ominaista teknologiaa sekä toisaalta jokaisen asiakkaan yksilöllisten tarpeiden ja odotusten tyydyttäminen. Alalla noudatetaan viranomaisten eri asiakasryhmille laatimia ravitsemussuosituksia ja niiden toteuttamisohteita kansanterveydellisesti tavoitellun ravitsemuskäyttäytymisen saavuttamiseksi. Ruokapalvelujen järjestämisen keskeisenä lähtökohtana ovat yrityksen tai muun organisaation päätoiminnon ylläpitäjän näkemykset ja toiveet.

Suomessa on noin 10 000 catering- alan suurkeittiötä, johon lukumäärään kuuluvat julkisten laitosten keittiöt ja henkilöstöravintolat. Niissä on useita kymmeniä tuhansia työntekijöitä, ja vuosittain niissä valmistetaan runsaat 450 miljoonaa ruoka-annosta. Suurin ruokailijaryhmä ovat koululaiset ja opiskelijat, jotka ovat oikeutettuja yhteen maksuttomaan ateriaan koulupäivinä. Muita ruokailijaryhmiä ovat muun muassa päiväkodeissa, sairaaloissa, vanhainkodeissa, hoitolaitoksissa, puolustusvoimissa sekä työpaikoilla ruokailevat asiakkaat. Julkisten laitosten ja henkilöstöravintoloiden vuosittainen liikevaihto oli 1990 luvun lopussa yhteensä noin 10 miljardia markkaa.

Julkishallinnon suurkeittiöt kuuluvat hallinnollisesti joko julkishallinnon omaan toimintaan tai ne hoidetaan ostopalveluina. Julkishallinto on viime aikoina kilpailuttanut ruokapalveluja ja osa toiminnasta on ulkoistettu. Suomeen onkin syntynyt joitakin suuria henkilöstöravintolaketjuja. Työpaikkojen henkilöstöravintoloita ylläpitävät ketjuyritysten lisäksi joko työpajat itse tai ulkopuoliset catering-alan yritykset.

Catering-alalla tuotettavien annosten määrän ja siinä tapahtuviin muutoksiin vaikuttavia keskeisiä tekijöitä ovat väestön ikääntyminen, lasten ja nuorten ikäluokkien suuruudet sekä työssä käyvän väestön kulutuskäyttäytyminen. Myös sosiaali- ja terveysalan toimenpiteillä ja päätöksillä on vaikutusta catering- alan tulevaisuuteen.

Catering- alalla yhdistyvät sekä ruokatuotanto että ruoan tarjoilu; ateriat valmistetaan päivittäin eri jalostusasteella olevista raaka-aineista ja tarjoillaan asiakkaille välittömästi valmistuksen jälkeen. Alan suurkeittiöt ovat toiminnallisesti valmistus-, kuumennus- ja jakelukeittiöitä. Asiakkaat ruokailevat valmistuskeittiön yhteydessä olevassa ruokasalissa, tai ruoka kuljetetaan valmistuskeittiöstä kuumennus- tai jakelukeittiötoimipisteisiin ja tarjoillaan niiden yhteydessä ruokaileville asiakkaille tai viedään ruoka kotona ruokaileville asiakkaille. Elintarvikkeiden säilytys, käsittely, kuljetus ja tarjoilu edellyttävät erityistä huolellisuutta ja omavalvontaa, jotta ruuan kylmä- ja kuumaketju säilyisivät. Julkishallinto asettaa vuosittain catering-alan toimipaikoille tulostavoitteet, joiden saavuttaminen edellyttää toiminnallista tehokkuutta ja taloudellisuutta. Asiakaspalvelu, aktiivinen myyntityö ja tilausruokailujen järjestäminen korostuvat alalla entistä enemmän. Uusi suurkeittöteknologia ja automaatiikka ovat tosin lisänneet työntekijöiden osaamisvaatimuksia. Kun valvonta on pääasiassa siirtynyt viranomaisilta keittiöiden itsensä suorittamaksi omavalvonnaksi, on työn vaatimustaso ja jokaisen työntekijän vastuullisuus lisääntynyt.

Alan arvoperusta

Catering-alan palvelujen tuottamisen lähtökohtana ovat asiakkaiden tarpeet ja odotukset sekä toiminnan kannattavuus ja laatu. Alan arvopäämäärinä on edistää asiakkaiden hyvinvointia, työ- ja toimintakykyä ja elämänlaatua tarjoamalla ravitsevia sekä terveyttä ylläpitäviä ja edistäviä ruokailupalveluja. Alan tavoitteena on tyytyväinen asiakas.

Catering-alan palvelu- ja liiketoiminnassa keskeisiä arvoja ja periaatteita ovat asiakaskeskeisyys, työn ja palvelujen ja tuotteiden korkea laatu, innovatiivisuus, tehokkuus, joustavuus, yrittäjäyys ja ammatillisuus, tuloksellisuus ja kannattavuus, tuoteturvallisuus ja ympäristöystävällisyys. Täsmällisyys, huolellisuus, ripeys ja hygieenisyyden noudattaminen ovat periaatteita, jotka korostuvat käytännön ruokatuotannossa ja ruoan jakelussa.

Menestyksellinen ja eettisesti vastuullinen alan palvelu- ja liiketoiminta perustuu asiakastyytyväisyyteen, ihmisarvon kunnioittamiseen, tasa-arvoon, suvaitsevaisuuteen, rehellisyyteen, avoimuuteen, luotettavuuteen sekä sopimusten ja säädösten noudattamiseen. Keskeinen eettinen haaste on kehittää palvelukulttuuria, niin että asiakkaan tarpeet, toiminnan tulokellisuus ja henkilöstön hyvinvointi ovat keskenään tasapainossa.

Catering-alan ammattilainen on oma-aloitteinen, rehellinen, suvaitsevainen, yhteistyökykyinen ja palveluhenkinen. Hän arvostaa kansallista perinnettä ja kulttuurista erilaisuutta. Lisäksi hän arvostaa omaa ammattialaansa, omaa ja toisen työtä, työyhteisöään ja työympäristöään. Hän tuntee vastuunsa asiakkaista, turvallisuudesta, ympäristöstä sekä työn ja ammattitaitonsa jatkuvasta kehittämisestä.

Alan haasteet

Catering- alan haasteita ovat elintarviketuotannon muutokset ja asiakkaiden vaatimukset yhä puhtaammasta, terveellisemmästä ja turvallisemmasta ruuasta. Suurkeittiöiden ruuanvalmistukselta vaativat yhä enemmän myös asiakkaiden erilaiset ruokavaliot ja ravintotietoisuus. Asiakkaat vaativat yksilöllistä ja asiantuntevaa palvelua. Suurkeittiön ammatillaiset joutuvat tekemään hankinnoissaan eettisiä valintoja, jotka vaikuttavat kotimaisen elintarviketeollisuuden elinvoimaisuuteen ja siihen, mihin tuotantoa suunnataan.

Catering-alalla on valtaamassa alaa lähiruoka- ajattelu; ruoka-aineet pyritään hankkimaan mahdollisimman läheltä suurkeittiötä, jolloin niiden kuljetusmatkat ja säilytysaika pyritään minimoimaan. Myös erilaiset terveysvaikutteiset eli funktionaaliset elintarvikkeet sekä luomutuotteet tekevät tuloaan.

Kannattavuus ja laadutavoitteet asettavat haasteita catering-alan toimintojen organisoimiselle ja laadunvarmistukselle. Julkishallinnossa arvioidaan erilaisten ruokapalvelujärjestelyjen kustannusvaikutuksia, toimivuutta ja asiakastyytyväisyyttä, minkä seurauksena ruokapalvelujen järjestämiseen voidaan tehdä suuriakin muutoksia. Ylläpitäjien asettamat vaatimukset edellyttävät jokaiselta työntekijältä vastuullisuutta, sitoutuneisuutta ja yrittäjyyttä, ja teknologiakehitys ja automatisoituminen vaativat entistä enemmän koulutukselta ja ammattitaidon jatkuvalta kehittämiseltä.

KAIKKIEN ALOJEN YHTEISET PAINOTUKSET JA YHTEINEN YDINOSAAMINEN

Yhteiset painotukset

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

- kansainvälisyyteen
- kestävän kehityksen edistämiseen
- teknologian ja tietotekniikan hyödyntämiseen
- yrittäjyyteen
- laadukkaaseen ja asiakaslähtöiseen toimintaan
- kuluttajaosaamiseen
- työsuojeluun ja terveydestä huolehtimiseen

Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen

Koulutuksen tavoitteena tulee olla, että opiskelijoille kehittyä seuraavia kaikilla aloilla tarvittavia valmiuksia:

- oppimistaidot
- ongelmaratkaisutaidot
- vuorovaikutus- ja viestintätaidot
- yhteistyötaidot
- eettiset ja esteettiset taidot

PERUSTUTKINTO: Catering- alan perustutkinto

Koulutusohjelma: Suurtalouden ruokatuotannon koulutusohjelma, suurtaloukokki

Opintoviikot: 120

Koulu: Palvelualojen koulu, PKPO12 ja PKKO

OPINTOKOKONAISUUS Opintojakso			Opintovuosi/Laajuus,ov		
			1.	2.	3.
KAIKILLE YHTEISET OPINNOT	20	OV			
YHTEISET PAKOLLISET OPINNOT	16	ov			
ÄIDINKIELI		4			
Äidinkieli 1			1		
Äidinkieli 2				1	
Äidinkieli 3					2
RUOTSIN KIELI		1			
Ruotsin kieli 1				1	
ENGLANNIN KIELI		2			
Englannin kieli 1			1	1	
MATEMATIIKKA		3			
Matematiikka 1			1		
Matematiikka 2				2	
FYSIIKKA JA KEMIA		2			
Fysiikka ja kemia 1			1	1	
YHTEISKUNTA-, YRITYS- JA TYÖELÄMÄTIETO		1			
Yhteiskunta-, yritys- ja työelämätieto				1	
LIIKUNTA JA TERVEYSTIETO		2			
Liikunta			1		
Terveystieto			1		
TAIDE JA KULTTUURI		1			
Taide ja kulttuuri				1	
VALINNAISET OPINNOT	4	ov		1	3
AMMATILLISET OPINNOT	90	OV			
YHTEISET AMMATILLISET OPINNOT	40	ov			
CATERINGALAN KEITTIÖTOIMINNOT	30	ov	30		
CATERINGALAN ASIAKASPALVELU	10	ov	4	6	
ERIIYTYVÄT AMMATILLISET OPINNOT	50	ov			
SUURTALouden RUOKATUOTANTO	20	ov			20
TILAUS- JA TEEMARUOKIEN VALMISTUS	10	ov		10	
VALINNAISET OPINNOT (joista valitaan 2 opintokokonaisuutta)	20	ov		10	10
Ruokapalvelut asiakaskohteessa	10	ov			
Kahvila- ja pikaruokapalvelut	10	ov			
Juhlapalvelut	10	ov			
TYÖSSÄOPPIMISTA AMMATILLISISTA OPINNOISTA VÄHINTÄÄN 20 OV				8	12
VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT	10	OV		5	5
OPINTOVIIKOT YHTEENSÄ	120	OV	40	40	40

Opintoihin sisältyy työssäoppimista 20 ov, opinto-ohjausta vähintään 1 ov ja opinnäytetyö vähintään x ov.

YHTEISTEN OPINTOJEN PAKOLLISET OPINNOT

Opintokokonaisuus	ÄIDINKIELI
Laajuus	4 ov
Yleistavoitteet	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.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	Tiedonhankinta ja vuorovaikutus 2 ov Ammattialan kieli 1 ov Kieli ja kulttuuri 1 ov
Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin	Ammattialan huomioiminen aineiston valinnassa.
Arvioinnin toteutus: - 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

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
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

Opintojakso	Tiedonhankinta ja vuorovaikutus
Laajuus	2 ov
Tavoitteet	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.
Keskeinen sisältö	- opiskelu- ja ryhmätyötaidot - tiedonhankinta ja tiedon arviointi - asianmukainen kielenkäyttö eri tilanteissa - tiedon välittäminen suullisesti ja kirjallisesti opiskelu- ja ammatitilanteissa - kielenhuolto
Toteutustapa	Kirjalliset ja suulliset oppimistehtävät, aktiivinen osallistuminen opiskeluun.
Kytkenät muihin opintoihin	Aineistossa ja viestinnässä huomioidaan ammattiala.
Arvioinnin toteutus	Oppimistehtävien ja kokeiden hyväksytyt suorittaminen.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
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"> - osaa välittää tietoa opastettuna - osaa lukea ja kirjoittaa yksinkertaisia tekstejä - ymmärtää lukemaansa - tunnistaa erilaisia viestijöitä 	<ul style="list-style-type: none"> - osaa välittää tietoa - osaa lukea ja kirjoittaa erilaisia tekstejä - löytää lukemastaan keskeisen asiassällön. - osaa huomioida toisia viestijöitä 	<ul style="list-style-type: none"> eri lähteistä - osaa välittää tietoa eri keinoin - osaa lukea ja kirjoittaa erilaisia tekstejä - osaa arvioida omaa viestintäänsä - osaa suhtautua kriittisesti lukemaansa ja tulkita erilaisia tekstejä - osaa ottaa huomioon erilaiset viestijät.
--	---	--

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

Arviointikriteerit

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

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

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

Arviointikriteerit

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

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

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

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

Arviointikriteerit

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

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

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

Arviointikriteerit

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

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

Arviointikriteerit

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

- 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.

Opintokokonaisuus	RUOTSI
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	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.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	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
Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin	Aihealueet liittyvät suoritettavaan tutkintoon ja niihin työtehtäviin, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia.
Arvioinnin toteutus: - 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

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
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 sisällön ja osattava toimia niiden mukaan - selviytyttävä 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 - selviytyttävä 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 - selviytyttävä 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 - selviytyttävä rutiininomaisista päivittäiseen elämään, työhön, omaan maahan ja kulttuuriin liittyvistä puheilanteista hyvin - osattava toimia työhön liittyvien käskyjen, kieltojen ja kehoitusten mukaan - selviytyttävä 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.

Opintokokonaisuus	ENGLANTI
Laajuus	2 ov
Yleistavoitteet	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.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	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
Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin	Aihealueet liittyvät suoritettavaan tutkintoon ja niihin työtehtäviin, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia.
Arvioinnin toteutus: - 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 koulutusosaltaan ja osattava kertoa omasta koulutusosaltaan 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
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	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.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	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.
Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin	Aihealueet liittyvät suoritettavaan tutkintoon ja niihin työtehtäviin, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia.
Arvioinnin toteutus: - 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 melko monipuolista sanastoa ja hallittava

<ul style="list-style-type: none"> - osattava kirjoittaa yksinkertaisia henkilökohtaisia viestejä työhön ja vapaa-aikaan liittyen ja osattava hakea aktiivisesti tietoa näihin liittyen -ei ole opiskelussaan usein kiinnostunut kielitaitonsa parantamisesta 	<p>töstään sekä osallistumalla jossain määrin keskusteluun</p> <ul style="list-style-type: none"> - selviydyttävä ymmärrettävästi omaan vapaa-aikaan ja työhön liittyvistä tilanteista kirjallisesti ja osaa hakea aktiivisesti tietoa -on kiinnostunut kielitaitonsa parantamisesta 	<p>perusrakenteet hyvin</p> <ul style="list-style-type: none"> - ymmärrettävä viestejä koulutusosaltaan ja osattava kertoa omasta koulutusosaltaan hyvin ja osattava hankkia tietoa englanninkielisistä alansa aiheista apuneuvoja hyväksi käyttäen - opiskelijalla on aito kiinnostus oman kielitaidon 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 2
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	Syventää ja vahvistaa opiskelijan ammattikielen ja arkipäivän englannin perusasiat. 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.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	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, kielioopin laajentaminen omalla alalla tarvittaviin erikoisrakenteisiin, luonnollisempaan ääntämykseen pyrkiminen ja kansainvälisyys.
Kytännät muihin opintokokonaisuksiin	Aihealueet liittyvät suoritettavaan tutkintoon ja niihin työtehtäviin, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia.
Arvioinnin toteutus: - 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"> - 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 - osattava kirjoittaa yksinkertaisia henkilökohtaisia viestejä työhön ja vapaa-aikaan liittyen ja osattava hakea aktiivisesti tietoa näihin liittyen -ei ole opiskelussaan usein kiinnostunut kielitaitonsa parantamisesta 	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> - ymmärrettävä jonkin verran omaan elämään ja alaan liittyviä, normaalitehoisia suullisia sekä kirjallisia viestejä ja osattava toimia niiden mukaan - osattava kertoa itsestään ja kuvailla elinolojaan lyhyesti sekä kertoa muutamilla lauseilla opinnoistaan ja ympäristöstään sekä osallistumalla jossain määrin keskusteluun - selviydyttävä ymmärrettävästi omaan vapaa-aikaan ja työhön liittyvistä tilanteista kirjallisesti ja osaa hakea aktiivisesti tietoa -on kiinnostunut kielitaitonsa parantamisesta 	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> - ymmärrettävä normaalitehoista puhetta arkielämän ja työelämän rutiinimaisissa tilanteissa ja osaa kysyä lisäohjeita sekä kuvata tapahtumia ja hän osallistuu keskusteluun kohtalaisesti -osattava kuvailla opiskeluaan ja elinympäristöään hyvin käyttämällä melko monipuolista sanastoa ja hallittava perusrakenteet hyvin - ymmärrettävä viestejä koulutusosaltaan ja osattava kertoa omasta koulutusosaltaan hyvin ja osattava hankkia tietoa englanninkielisistä alansa aiheista apuneuvoja hyväksi käyttäen - opiskelijalla on aito kiinnostus oman kielitaidon 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.

Opintokokonaisuus	MATEMATIIKKA
Laajuus	3 ov
Yleistavoitteet	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Opiskelija osaa soveltaa geometriaa oman ammattialansa vaatimassa laajuudessa, esimerkiksi laskea pinta-aloja ja tilavuuksia ja käyttää mittakaavaa. Opiskelija osaa arki- ja työelämässä tarvittavaa talousmatematiikkaa, kuten kustannus-, verotus- ja

	lainalaskelmia. - Opiskelija osaa itsenäisesti kerätä tietoa ja laatia tiedoista omaa alansa 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.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	Keskeinen sisältö: Matematiikan perusteet: peruslaskutoimitukset, yksikönmuunnokset, sanalliset tehtävät, prosenttilaskenta, geometrian peruskäsitteet, talous- ja tilastomatematiikka.
Arvioinnin toteutus	Opintokokonaisuus arvioidaan asteikolla T1 - K5. Arviointiin vaikuttavat kirjalliset kokeet ja tuntiaktiivisuus. Oppimistehtävät suoritettava hyväksytysti. Opintokokonaisuuden arvio opintokokonaisuuden opettaja/opettajat.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelijan on - osattava laskea oikein tulevassa ammatissaan tarvittavat yhteen-, vähennys-, kerto- ja jakolaskut osittain apuvälineitä hyväksi käyttäen - osattava tavallisimmat mittayksiköt - osattava ratkaista tavallisimpia oman alansa matemaattisia ongelmia joko päättelämällä tai yhtälöiden avulla - ymmärrettävä prosentin käsite ja osattava laskea prosenttiarvo - osattava käyttää laskinta ja tietokonetta apuna työhönsä liittyvien matemaattisten tehtävien ratkaisemisessa - osattava laskea käyttämiensä yleisimpien kappaleiden pinta-aloja ja tilavuuksia - osattava laskea materiaali- ja valmistuskustannuksia tekemilleen tölle - osattava lukea oman alansa yksinkertaisia tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä	Opiskelijan on - osattava laskea oikein tulevassa ammatissaan tarvittavat yhteen-, vähennys-, kerto- ja jakolaskut osittain apuvälineitä hyväksi käyttäen - osattava yksikönmuunnokset - osattava ratkaista tavallisimpia oman alansa matemaattisia ongelmia joko päättelämällä tai yhtälöiden avulla - osattava laskea tulevassa ammatissaan tarvittavat prosenttilaskut - osattava laskea arki- ja työelämässä tarvittavia talousmatematiikan laskuja - osattava käyttää laskinta ja tietokonetta apuna työhönsä liittyvien matemaattisten tehtävien ratkaisemisessa - osattava laskea käyttämiensä yleisimpien kappaleiden pinta-aloja ja tilavuuksia sekä käyttää mittakaavaa - osattava laskea materiaali- ja valmistuskustannuksia tekemilleen tölle - osattava lukea ja tulkita oman alansa tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä - osattava laatia kerätyistä tiedoista tilastoja, taulukoita ja kuvaajia - osattava arvioida saamiensa tulosten mielekkyyttä	Opiskelijan on - osattava laskea sujuvasti ja oikein tulevassa ammatissaan tarvittavat yhteen-, vähennys-, kerto- ja jakolaskut osittain apuvälineitä hyväksi käyttäen - osattava yksikönmuunnokset sujuvasti - osattava ratkaista tavallisimpia oman alansa matemaattisia ongelmia päättelämällä ja yhtälöiden avulla - osattava tulevassa ammatissaan tarvittava prosenttilaskenta - osattava soveltaa arki- ja työelämässä tarvittavaa talousmatematiikkaa - osattava käyttää laskinta ja tietokonetta apuna työhönsä liittyvien matemaattisten tehtävien ratkaisemisessa - osattava laskea kappaleiden pinta-aloja ja tilavuuksia sekä käyttää mittakaavaa - osattava laskea materiaali- ja valmistuskustannuksia - osattava lukea ja tulkita tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä - osattava kerätä itsenäisesti tietoa ja laatia tiedoista tilastoja, taulukoita ja kuvaajia - osattava arvioida saamiensa tulosten luotettavuutta, tarkkuutta ja mielekkyyttä

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	Matematiikan perusteet
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	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 päättelämällä ja yhtälöillä. Opiskelija osaa arvioida saatujen tulosten luotettavuutta ja mielekkyyttä.
Keskeinen sisältö	Matematiikan perusteet: peruslaskutoimitukset, yksikönmuunnokset, sanalliset tehtävät, prosenttilaskenta.
Arvioinnin toteutus	Opintojakso arvioidaan asteikolla T1 - K5. Arviointiin vaikuttavat kirjalliset kokeet ja tuntiaktiivisuus. Oppimistehtävät suoritettava hyväksytysti. Opintojakson arvio opintojakson opettaja.

Arviointikriteerit

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

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	Geometria ja talousmatematiikka
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	<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>
Keskeinen sisältö	Geometrian peruskäsitteet ja talousmatematiikka.
Arvioinnin toteutus	Opintojakso arvioidaan asteikolla T1 - K5. Arviointiin vaikuttavat kirjalliset kokeet ja tuntiaktiivisuus. Oppimistehtävät suoritettava hyväksytysti. Opintojakson arvioi opintojakson opettaja.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
<ul style="list-style-type: none"> - Opiskelijan on - ymmärrettävä prosenttien käsite ja osattava laskea prosenttiarvo <p>- osattava tavallisimmat mittayksiköt</p> <p>- osattava käyttää laskinta ja tietokonetta apuna työhönsä liittyvien matemaattisten tehtävien ratkaisemisessa</p> <p>- osattava laskea käyttämiensä yleisimpien kappaleiden pinta-aloja ja tilavuuksia</p> <p>- osattava laskea materiaali- ja valmistuskustannuksia tekemilleen tölle</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Opiskelijan on - osattava laskea arki- ja työelämässä tarvittavia talousmatematiikan laskuja - osattava yksikönmuunnokset <p>- osattava käyttää laskinta ja tietokonetta apuna työhönsä liittyvien matemaattisten tehtävien ratkaisemisessa</p> <p>- osattava laskea käyttämiensä yleisimpien kappaleiden pinta-aloja ja tilavuuksia sekä käyttää mittakaavaa</p> <p>- osattava laskea materiaali- ja valmistuskustannuksia tekemilleen tölle</p> <p>- osattava arvioida saamiensa tulosten mielekkyyttä</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Opiskelijan on - osattava soveltaa arki- ja työelämässä tarvittavaa talousmatematiikkaa <p>- osattava yksikönmuunnokset sujuvasti</p> <p>- osattava käyttää laskinta ja tietokonetta apuna työhönsä liittyvien matemaattisten tehtävien ratkaisemisessa</p> <p>- osattava laskea kappaleiden pinta-aloja ja tilavuuksia sekä käyttää mittakaavaa</p> <p>- osattava laskea materiaali- ja valmistuskustannuksia</p> <p>- osattava arvioida saamiensa tulosten luotettavuutta, tarkkuutta ja mielekkyyttä</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	Tilastomatematiikka
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	<p>Opiskelija osaa itsenäisesti kerätä tietoa ja laatia tiedoista omaa alansa koskevia tilastoja, taulukoita ja kuvaajia. Hän osaa lukea ja tulkita tilastoja.</p> <p>Opiskelija osaa monipuolisesti käyttää laskinta ja tietokonetta tehtävien ratkaisussa. Hän osaa arvioida saatujen tulosten luotettavuutta ja mielekkyyttä.</p>

Keskeinen sisältö	Tilastomatematiikka.
Arvioinnin toteutus	Opintojakso arvioidaan asteikolla T1 - K5. Arviointiin vaikuttavat kirjalliset kokeet ja tuntiaktiivisuus. Oppimistehtävät suoritettava hyväksytysti. Opintojakson arvioi opintojakson opettaja.

Arviointikriteerit

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

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	FYSIIKKA JA KEMIA
Laajuus	2 ov
Yleistavoitteet	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.
Keskeinen sisältö	<p>Fysiikka: Mekaniikan ja lämpöopin perusteita ammattialan vaatimassa laajuudessa. Energiamuodot sekä energian kulutus ja säästö.</p> <p>Kemia: Epäorgaanisen ja orgaanisen kemian perusteita ammattialan vaatimassa laajuudessa. Kemian keskeiset ilmiöt ja käsitteet ammattialan vaatimassa laajuudessa. Työympäristön kemikaalit ja kemikaalien käyttöturvallisuus. Kestävä kehitys.</p>
Arvioinnin toteutus	Opintokokonaisuus arvioidaan asteikolla T1 - K5. Arviointiin vaikuttavat kirjalliset kokeet ja tuntiaktiivisuus. Oppimistehtävät suoritettava hyväksytysti. Opintokokonaisuuden arvioi opintokokonaisuuden opettaja/opettajat.

Arviointikriteerit

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

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

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
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	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 havaintoja 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.
Keskeinen sisältö	Mekaniikan ja lämpöopin perusteita ammattialan vaatimassa laajuudessa. Energiamuodot sekä energian kulutus ja säästö.
Arvioinnin toteutus	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"> - Opiskelijan on tunnistettava ammattinsa kannalta tavallisimpiin työtehtäviin liittyvät keskeiset fysiikan ilmiöt ja lainalaisuudet - osattava työskennellä aiheuttamatta vaaraa itselleen, muille tai ympäristölle 	<ul style="list-style-type: none"> - Opiskelijan on osattava ammattinsa kannalta tavallisimpiin työtehtäviin liittyvät keskeiset fysiikan ilmiöt ja lainalaisuudet - osattava työskennellä aiheuttamatta vaaraa itselleen, muille tai ympäristölle 	<ul style="list-style-type: none"> - Opiskelijan on osattava oman alan tärkeimmät fysiikan ilmiöt ja lainalaisuudet - tunnettava ergonomiseen työskentelyyn liittyvät keskeiset fysiikan käsitteet ja lait - osattava työskennellä aiheuttamatta vaaraa itselleen, muille tai ympäristölle

<p>- osattava tehdä ohjeen mukaan mittauksia, kirjata mittaustulokset ja laatia tuloksista raportti</p> <p>- osattava kuvata jonkin tuotteen elinkaari</p>	<p>- osattava tehdä ohjeen mukaan havainnot ja mittauksia omaan alaansa liittyvistä keskeisistä fysiikan ilmiöistä</p> <p>- osattava dokumentoida mittaustulokset ja esittää ne esimerkiksi taulukoina ja kuvaajina</p> <p>- osattava tulkita mittaustuloksia ja arvioida niiden mielekkyyttä</p> <p>- osattava ohjatusti hankkia työskentelyssään tarvittavaa tietoa eri lähteistä ja suhtautua tietoon kriittisesti</p> <p>- osattava kuvata jonkin omalla ammattialallaan käytettävän tai valmistettavan tuotteen elinkaari</p>	<p>- osattava soveltaa fysiikan tietojaan käyttämällä taloudellisia ja turvallisia työtapoja ja tekniikoita</p> <p>- osattava tehdä havainnot ja mittauksia omaan alaansa liittyvistä keskeisistä fysiikan ilmiöistä</p> <p>- osattava dokumentoida mittaustulokset ja esittää ne esimerkiksi taulukoina ja kuvaajina</p> <p>- osattava tulkita mittaustuloksia, arvioida niiden luotettavuutta, tarkkuutta ja mielekkyyttä sekä tehdä johtopäätöksiä tuloksista</p> <p>- osattava itsenäisesti hankkia työskentelyssään tarvittavaa tietoa eri lähteistä ja suhtautua tietoon kriittisesti</p> <p>- osattava toimia ottamalla huomioon luonnon lainalaisuudet ja toimia niiden mukaisesti ympäristöä ja energiaa säästäen</p> <p>- osattava kuvata jonkin omalla ammattialallaan käytettävän tai valmistettavan tuotteen elinkaari ja siihen liittyvät energian muutokset</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	Kemia
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	<p>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 ammattialalla käytettäviä aineita. Hän osaa soveltaa kemian tietoja käyttämällä taloudellisia, turvallisia ja ympäristöä säästäviä työtapoja ja tekniikoita.</p> <p>Opiskelija osaa tehdä havainnot 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.</p>
Keskeinen sisältö	Epäorgaanisen ja orgaanisen kemian perusteita ammattialan vaatimassa laajuudessa. Kemian keskeiset ilmiöt ja käsitteet ammattialan vaatimassa laajuudessa. Työympäristön kemikaalit ja kemikaalien käyttöturvallisuus. Kestävä kehitys.
Arvioinnin toteutus	Opintojakso arvioidaan asteikolla T1 - K5. Arviointiin vaikuttavat kirjalliset kokeet ja tuntiaktiivisuus. Oppimistehtävät suoritettava hyväksytysti. Opintojakson arvio opintojakson opettaja.

Arviointikriteerit

<p>- Tyydyttävä 1</p> <p>- Opiskelijan on tunnistettava ammattinsa kannalta tavallisimpiin työtehtäviin liittyvät keskeiset kemian ilmiöt ja lainalaisuudet</p> <p>- osattava työskennellä aiheuttamatta vaaraa itselleen, muille tai ympäristölle</p>	<p>- Hyvä 3</p> <p>- Opiskelijan on osattava ammattinsa kannalta tavallisimpiin työtehtäviin liittyvät keskeiset kemian ilmiöt ja lainalaisuudet</p> <p>- tunnettava tavallisimpien alkuaineiden ja yhdisteiden kemiallisia ominaisuuksia</p> <p>- osattava työskennellä aiheuttamatta vaaraa itselleen, muille tai ympäristölle</p>	<p>- Kiitettävä 5</p> <p>- Opiskelijan on osattava oman alan tärkeimmät kemian ilmiöt ja lainalaisuudet</p> <p>- tunnettava tavallisimpien alkuaineiden ja yhdisteiden kemiallisia ominaisuuksia ja osattava hyödyntää tietoa työssään</p> <p>- osattava työskennellä aiheuttamatta vaaraa itselleen, muille tai ympäristölle</p> <p>- osattava soveltaa kemian tietojaan</p>
---	---	--

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

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
Laajuus	1ov
Yleistavoitteet	<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>
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	<ul style="list-style-type: none"> - yhteiskunta, sen rakenne ja muuttuminen - kansalaisen oikeudet ja velvollisuudet - kansalaisen toiminta- ja vaikutusmahdollisuudet - päätöksenteko kunnassa, valtiossa ja Euroopan Unionissa - kansantalouden toiminnan periaatteet - sosiaaliturva - kodin talous ja kuluttajansuoja - toiminta työmarkkinoilla
Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin	Opintojakson sisältöjä voidaan käsitellä muissa koulutusalan opinnoissa.
Arvioinnin toteutus: - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	pakollisten opintojen ja mahdollisten valinnaisten opintojen suorittaminen opintojakson opettaja osallistuminen opetukseen, suoritettavat tehtävät ja teoriakoe

Arviointikriteerit

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

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
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	Opiskelija osaa vaikuttaa omaan terveyskäyttäytymiseensä niin vapaa-aikana kuin työympäristössään. Opiskelija osaa arvioida omaa työ- ja toimintakykyään erilaisin menetelmin.
Keskeinen sisältö /Opintojaksot	Terveyttä edistävät elintavat ja tottumukset sekä niiden yhteys vallitseviin elintapaisairauksiin. Oman ammattialan keskeiset terveyttä kuormittavat fyysiset, psyykkiset ja sosiaaliset rasitustekijät. Työympäristön ja työskentelytapojen kehittäminen turvallisiksi ja terveellisiksi. Toimintakykyisyyden mittaaminen eri menetelmin.
Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin	Liikunta, ammattiergonomia, työelämä (työssäoppiminen)
Arvioinnin toteutus: - 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 loppuentti	suoritettava annetut harjoitustehtävät oikea-aikaisesti ja ohjeiden mukaisesti sekä suoritettava loppuentti	suoritettava annetut harjoitustehtävät ajallaan kiitettävästi ja oma-aloitteisesti ja suoritettava loppuentti 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.

Opintokokonaisuus	LIIKUNTA
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	Opiskelija osaa hyödyntää asuin- ja työpaikan terveystuotetarjontaa oman hyvinvoinnin sekä toiminta- ja työkykyisyyden edistäjänä sekä opiskelun että työnteon aikana..
Keskeinen sisältö /Opintojaksot	Toiminta- ja työkykyä edistävän terveystuotteen eri muotoihin tutustuminen erilaisissa oppimisympäristöissä vuodenaikojen ja opintojen jaksotusten mukaisesti.
Arvioinnin toteutus: - 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

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
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 terveystuotteen myönteinen merkitys omalle hyvinvoinnille ja aktiivisesti toteutettava sen periaatteita oltava liikunnallisilta taidoiltaan, taidoiltaan ja fyysisen kunnan osalta kiitettävä tai hyvä asennoiduttava 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.

Opintokokonaisuus	TAIDE JA KULTTUURI
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ammattisivistyksen 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.
Keskeinen sisältö /Opintojaksot	Taide ja kulttuuri 1 ov
Kytkenäät muihin opintokokonaisuuksiin	Ammattialojen mukaan soveltaen
Arvioinnin toteutus: -arvosanan muodostuminen	- arvosana muodostuu: jatkuva näyttö, vaadittavat opintosuoritukset ja harjoitustyöt, koe

-arvioijat - vaadittavat suoritukset	-opettaja / opiskelijan itsearviointi -lähiopetukseen osallistuminen säännöllisesti, vaadittavien opintosuoritusten, harjoitustehtävien ja kokeen suorittaminen
---	--

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
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 ymmärrettävä esteettisten arvojen merkitys taiteessa ja omassa ammatissa osallistuttava säännöllisesti opetukseen ja tehtävä vaadittavat opintosuoritukset.	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 pystyttävä tuottamaan hyviä tuotoksia ja esityksiä taiteessa ja kulttuurissa osattava soveltaa esteettisiä arvoja taiteessa ja omassa ammatissaan osattava antaa kritiikkiä omista ja muiden tuotoksista ja kehittää omia tuotoksiaan kritiikin perusteella osallistuttava säännöllisesti opetukseen ja tehtävä vaadittavat opintosuoritukset.	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 kyettävä soveltamaan taide- ja kulttuuri oppimäärän sisällöstä osa-alueita oman koulutusalsansa käytäntöön ja ymmärrettävä esteettisten arvojen merkitys taiteessa ja omassa ammatissaan osattava kriittisesti eritellä oppimäärään kuuluvia ilmiöitä sekä kyettävä esittämään kritiikkiä omista ja muiden tekemistä töistä 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.

YHTEISTEN OPINTOJEN VALINNAISET OPINNOT

Opintokokonaisuus	ÄIDINKIELI OPINNÄYTETYÖN KIRJALLISEN OSAN OHJAUS
Laajuus	1 ov
Tavoitteet	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
Keskeinen sisältö	- 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
Toteutustapa	Aktiivinen ja tavoitteellinen työskentely
Kytännät muihin opintoihin	Opinnäytetyö tehdään omalta ammattialalta
Arvioinnin toteutus	Opinnäytetyön prosessin ja raportin arviointi

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
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 asiatyöliä. 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 asiatyöliä. 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.

Opintokokonaisuus	AMMATTIRUOTSI
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	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
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	Käsiteltävät aihealueet riippuvat ryhmästä. Niitä ovat mm. Arkielämän ja työelämän puhetilanteet Ammattisanastoa Kielen rakenteiden syventäminen Suomenruotsin ja ruotsinruotsin välisiä eroja

Kytkenät muihin opintokokonaisuksiin	Suosittelaa suoritettavaksi pakollisten ruotsin kurssien jälkeen toisena tai kolmantena opintovuonna
Arvioinnin toteutus: - 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 omaksuu 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.

Opintokokonaisuus	AMMATTIENGLANTI
Laajuus	1ov
Yleistavoitteet	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.
Keskeinen sisältö /Opintojaksot	Käsiteltävät aihealueet riippuvat ryhmästä. Niitä ovat mm. työelämän ja arkielämän puhetilanteet, ammattisanasto ja kielen rakenteiden syventäminen
Kytkenät muihin opintokokonaisuksiin	Suosittelaa suoritettavaksi pakollisten englannin kurssien jälkeen toisena tai kolmantena opintovuonna
Arvioinnin toteutus: - 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.

Opintokokonaisuus	YMPÄRISTÖTIETO
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	- 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 ympäristöriskit 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"> - Opiskelijan tulee arkielämässä ja ammatissa toimiessaan tiedostaa ympäristökysymysten monimutkaisuus ja ristiriitaisuus ja osata ratkaisuja tehdessään ottaa huomioon erilaisia näkökulmia.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	<ul style="list-style-type: none"> - ympäristöongelmat: maailmanlaajuiset, kansalliset ja paikalliset - kestävän kehityksen edistäminen omalla alalla - Jokamiehen oikeudet - oman alan jätehuolto - kierrätys - keskeiset kulttuurimaisemat - kansallispuistot ja luonnonpuistot - ekologisuus; ympäristöä säästävää toimintaa - ympäristölainsäädäntö omalla alalla
Kytkenä muihin opintokokonaisuuksiin	
Arvioinnin toteutus:	- tentti, oppimistehtävät, osallistuminen opintokäynneille, aktiivinen osallistuminen opetukseen
- arvosanan muodostuminen	- itsearviointi, vertaisarviointi ja opettaja (riippuen koulutusohjelmasta)
- arvioijat	- hyväksytysti suoritettavat oppimistehtävät ja tentti
- vaadittavat suoritukset	

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
<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.

Opintokokonaisuus	TIETO- JA VIESTINTÄTEKNIikka
Laajuus	4 ov
Yleistavoitteet	<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/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 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.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	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
Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin	Ei kytkenäjä muihin opintokokonaisuuksiin.
Arvioinnin toteutus: - 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

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
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.

Opintojakso	Tietotekniikan perusteet
Laajuus	1 ov
Tavoitteet	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.
Keskeinen sisältö	ATK-keskuksen julkaisemat verkon käyttöäännöt. Salasanat ja verkkokansiot. Käyttöjärjestelmän peruskäyttö. Tekstinkäsittelyn peruskäyttö. Verkko-opiskelualueen käyttö. Tiedonhaku internetistä.
Toteutustapa	Oppitunnit, oppitunneilla jaettavat oppimistehtävät, verkkoalustalla jaettavat oppimistehtävät ja mahdolliset kokeet.
Kytkenät muihin opintoihin	Ei kytkenäjä muihin opintokokonaisuuksiin.

Arvioinnin toteutus	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
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.

Opintojakso	Tietotekniikan jatkokurssi
Laajuus	1 ov
Tavoitteet	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.
Keskeinen sisältö	Esitysgrafiikka- ja piirtoohjelma. Digikuvan perusteet. Tietokantojen perusteet. Sähköpostin käyttö Tekstinkäsittelyn osaamisen syventäminen. Taulukkolaskennan osaamisen syventäminen.
Toteutustapa	Oppitunnit, oppitunneilla jaettavat oppimistehtävät, verkkopalustalla jaettavat oppimistehtävät ja mahdolliset kokeet.
Kytkenät muihin opintoihin	Tietotekniikan perusteet 1 ov
Arvioinnin toteutus	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
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
Laajuus	1 ov
Tavoitteet	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.
Keskeinen sisältö	Alakohtaisesti valittu tietotekniikan sovellusohjelma.
Toteutustapa	Oppitunnit, oppitunneilla jaettavat oppimistehtävät, verkkoalustalla jaettavat oppimistehtävät ja mahdolliset kokeet.
Kytkenät muihin opintoihin	Tietotekniikan perusteet 1ov Tietotekniikan jatkokurssi 1 ov
Arvioinnin toteutus	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 vertaistukea 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
Laajuus	1 ov
Tavoitteet	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 esitysgraafiikka-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.
Keskeinen sisältö	Esitysgraafiikkaohjelma. Kuvankäsittelyohjelma. Tietokantojen luominen ja käyttö. Tekstinkäsittelyn osaamisen syventäminen. Taulukkolaskennan osaamisen syventäminen.
Toteutustapa	Oppitunnit, oppitunneilla jaettavat oppimistehtävät, verkkoalustalla jaettavat oppimistehtävät ja mahdolliset kokeet.
Kytkenät muihin opintoihin	Tietotekniikan perusteet 1 ov Tietotekniikan jatkokurssi 1 ov
Arvioinnin toteutus	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
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 esitysgraafiikka-ohjelmia. Hänen on osattava ohjattuna taulukkolaskennan perusteet. Hänen on osattava ohjattuna muokata digikuvia kuvankäsittely-ohjelmalla (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 esitysgraafiikka-ohjelmien yhteiskäyttö ja osattava muokata digikuvia kuvankäsittely-ohjelmalla. 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 esitysgraafiikka-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.

Opintokokonaisuus	TYÖELÄMÄTIETO
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	Opiskelija perehtyy työmarkkina- ja työsopimuskäytäntöön 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 ulkomailta.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	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 päättymisen.
Toteutustapa	Lähiopetus kirjalliset tehtävät
Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin	Työn- ja ammatin opetus työissäoppiminen
Arvioinnin toteutus: - 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 työsuhteeseen sopiva ja päättää työsuhteeseen.</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 työsuhteeseen tekeminen koeaikoineen. Hänen on tunnettava työsuhteen päättämisen.</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
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	<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 kestävä kehityksen kannalta. Ammatillisissa ristiriitatilanteissa opiskelija osaa toimia vastuullisesti ja eettisesti kestävällä tavalla. Opiskelija on halukas osallistumaan oman ammattialansa arvopohjan ja eettisten periaatteiden kehittämiseen.</p>
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	<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>
Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin	Ammattialojen mukaan soveltaen.
Arvioinnin toteutus: - 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.

Opintokokonaisuus	PSYKOLOGIA
Laajuus	2 ov
Yleistavoitteet	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 työkuultuureja 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.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	Psykologia 1 ov Ammatti- ja työpsykologia 1 ov
Kytkenäät muihin opintokokonaisuuksiin	Ammattialojen mukaan soveltaen.
Arvioinnin toteutus: - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	Arvioidaan T1-K5. Kumpikin opintojakso arvioidaan itsenäisenä. Opettajat Lähiopetukseen osallistuminen ja oppimistehtävien ja/tai kokeen hyväksytyt suoritukset

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
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 samautumiseen	tiedettävä, mitkä tekijät vaikuttavat työhön sitoutumiseen ja ryhmään samautumiseen sekä ymmärrettävä niiden merkitys työyhteisön toiminnalle	tiedettävä, mitkä tekijät vaikuttavat työhön sitoutumiseen ja ryhmään samautumiseen, 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 psyykkiseen 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 tär-	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-

keyden	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
Laajuus	1 ov
Tavoitteet	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 työkulttureja 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.
Keskeinen sisältö	Työpaikan, ryhmän ja tiimin vuorovaikutus- ja ihmissuhdetaidot Johtamistavat ja erilaiset työkultuurit ja niiden vaikutus toimintaan Psyykkisen työ- ja toimintakyvyn ylläpitäminen Samaistuminen ja sitoutuminen sosiaalisina ilmiöinä Elämänhallinta Työssäjaksaminen Stressinhallinta
Toteutustapa	Lähiopetustunnit Oppimistehtävät
Kytkenäät muihin opintoihin	Ammattialojen mukaan soveltaen
Arvioinnin toteutus	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 työkulttureja	Opiskelijan on osattava käyttää psykologista tietoa soveltaen asiakaspalvelussa, työryhmässä ja tiimeissä sekä muussa vuorovaikutuksessa, tunnistettava erilaisia johtamistapoja ja työkulttureja 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.

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

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
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.

Opintojakso	Yritystoiminta 1
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	- 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.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	- Yritystoiminnan perustoiminnot ja toimintaprosessit - Yritystoiminnan merkitys yhteiskunnassa - Yrityksen perustaminen - Yritysmuodot ja niiden merkitys yritystoiminnassa - Yrityksen kokonaisrahoitus - Kestävä kehitys yritystoiminnassa
Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin	
Arvioinnin toteutus: - 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
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	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.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	Yrittäjyys Yrityksen toiminta-ajatus Liiketoimintasuunnitelma Yritysmuodot Perustamistoimet Markkinointi Yrityksen talous
Toteutustapa	Ammattialojen mukaan soveltaen opintosuoritukset, harjoitustyöt, koe, jatkuva näyttö
Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin	Ammattialojen mukaan soveltaen
Arvioinnin toteutus: - 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 kehitellä 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.

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

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
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.

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

Tavoitteet ja arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
---------------------	---------------	---------------------

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

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

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> - osallistuttava järjestettyyn opetuksen 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 	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> - ymmärrettävä terveysliikunnan myönteinen merkitys omalle hyvinvoinnille ja aktiivisesti toteutettava sen periaatteita - oltava liikunnallisilta taidoiltaan, taidoiltaan ja fyysisen kunnan osalta kiitettävä tai hyvä - asennoiduttava erittäin myönteisesti liikunnan tarjoamiin mahdollisuuksiin - oltava kiinnostunut käyttämään (ja myös käyttää itseään kehittäen) yhteiskunnan tarjoamia vapaa-ajan liikuntamahdollisuuksia - kykenee toimimaan itsenäisesti - osaa toimia ryhmässä sen henkeä rakentavasti - suorittaa kiitettävasti 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.

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

	voinnin sekä toiminta- ja työkykyisyyden edistäjänä sekä opiskelun että työnteon aikana..
Keskeinen sisältö /Opintojaksot	Toiminta- ja työkykyä edistävän terveystieteiden eri muotoihin tutustuminen erilaisissa oppimisympäristöissä vuodenaikojen ja opintojen jaksotusten mukaisesti.
Arvioinnin toteutus: - 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

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
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.

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

Aarviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
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.

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

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

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
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.

Opintokokonaisuus	TAIDE JA KULTTUURI, VALINNAINEN
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	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 ammativistyksen 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.
Keskeinen sisältö /Opintojaksot	Taide ja kulttuuri 1 ov / Pakollisten opintojen valinnaiset lisäopinnot
Kytkenä muihin opintokokonaisuuksiin	Ammattialojen mukaan soveltaen
Arvioinnin toteutus: -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
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 kokonai-	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 ohjattusti uutta tietoa ja muodostaa niistä kokonaisuuksia	Opiskelijan on saavutettava oppimäärälle asetetut kokonaisuus tavoitteet 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 kokonai-

<p>suuksia 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>-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>suuksia pystyttävä itsenäisesti tuottamaan laadukkaita tuotoksia ja esityksiä taiteen ja kulttuurin parissa</p> <p>kyettävä soveltamaan taide- ja kulttuurioppimäärän sisällöstä osa-alueita oman koulutusalan 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.

Opintokokonaisuus	KULTTUURIEN TUNTEMUS
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	<p>Opiskelijan on oltava selvillä siitä, että kulttuurisia tietoja - ja taitoja tarvitaan kaikissa sosiaalisissa tilanteissa. Kulttuurien tunteminen lisää kykyä ymmärtää myös omaa kulttuuriaan ja käyttäytymistään.</p> <p>Opiskelija on selvillä siitä, miten ihmisten päivittäinen toiminta eroaa eri kulttuureissa. Tähän kuuluvat esim. tutustuminen, tervehtiminen, vieraiden vastaanotto, fyysinen reviiiri, 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.</p> <p>Opiskelijan on osattava esittää toisten kulttuurien edustajille maansa kulttuuriopitteita, kuten keskeistä historiaa, nähtävyyksiä, taiteita, urheilusaavutuksia ja viihdettä sekä tarkemmin oman alansa taitoja, työtapoja saavutuksia.</p> <p>Opiskelijan tulee tuntea oman ammattialansa erikoispiirteitä omassa maassaan ja muissa maissa.</p>
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	<p>-käyttäytyminen ja pukeutuminen eri tilanteissa sekä työtovereiden, asiakkaiden ja vieraiden kohtaaminen</p> <p>-organisaatioympäristön ja tehtävän mukaan joustava käyttäytyminen</p> <p>-tavallisimpien oman maansa kulttuuriopitteiden tietämys, tunnistaminen ja esitleminen</p> <p>-Suomen ja lähimaiden keskeisen kulttuurihistorian ja nykytilanteen tunteminen ja vertaileminen</p> <p>-oman ammattialan erikoispiirteiden tunteminen ja kyky kertoa ne ulkomaalaisille</p>
Toteutustapa	Lähiopetustunnit Opintosuoritukset ja harjoitustehtävät
Kytkenäät muihin opintokokonaisuuksiin	Ammattialojen mukaan soveltaen
Arvioinnin toteutus:	
-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
<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 ammattialastaan 	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 kulttuureissa. Tähän kuuluvat esim. tutustumi-

<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"> ▪ -osattava hakea omatoimisesti tietoa Suomen- ja muiden maiden kulttuureista sekä tunnistettava tuotteista ja työtavoista eri maista olevia kulttuuripiirteitä <p>-osallistuttava säännöllisesti opetukseen ja tehtävä vaaditut opintosuoritukset.</p>	<p>nen, tervehtiminen, vieraiden vastaanotto, fyysinen reviiiri, 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

Opintokokonaisuus	CATERING- ALAN KEITTIÖTOIMINNOT
Laajuus	30 ov
Tavoitteet	Opiskelijalla on näkemys catering-alasta ja sen rakenteesta sekä asiakkaiden tarpeista ja odotuksista. Opiskelija osaa toimia tiimin jäsenenä catering-alan yrityksessä ruoanvalmistustehtävissä ja hän tietää toimintansa vaikutuksen taloudelliseen tulokseen
Keskeinen sisältö	<p>Liikeidean mukainen työskentely ja palvelukokonaisuuden tunteminen Opiskelija toimii catering-alan toimipaikassa sen liikeidean mukaisesti. toimii toimipaikan tulostavoitteiden mukaisesti osaa laskea arvonlisäveron tietää tuloslaskelman vaiheet</p> <p>Elintarvikkeiden vastaanotto ja varastointi Opiskelija tunnistaa vastaanottamansa raaka-aineet purkaa elintarvikekuorman tarkistaa kuormakirjan paikkansapitävyyden varastoi tuotteet huomioiden varastonkierron tietää eri elintarvikkeelle oikeat varastointilämpötilat arvioi elintarvikkeiden laatua aistinvaraisesti</p> <p>Suurkeittiön ruokien esikäsittely, ruoanvalmistus ja ruokien tarjollepano Opiskelija lukee reseptejä ja suunnittelee niiden pohjalta omat työvaiheensa ruoanvalmistuksessa esikäsittelee tavallisimmat catering-alalla käytettävät raaka-aineet asianmukaisesti mitataa huolellisesti ruoanvalmistuksessa tarvittavat raaka-ainemäärät käyttää tavallisimpia suurtalouden työvälineitä, koneita ja laitteita valmistaa työryhmän jäsenenä tavallisimpia suurtalouden ruokalajeja ruoka-ohjeen mukaisesti tuntee tavallisimmin suurtaloudessa valmistettavien ruokalajien koostumuksen kuumentaa itsenäisesti valmiita tuotteita ja puolivalmisteita valmistaa itsenäisesti tasalaatuisia salaatteja, lisäkkeitä, pikkulämpimiä laittaa esille valmistamansa tuotteet edustavasti sekä sovitulla tavalla</p> <p>Erityisruokavalioiden valmistus Opiskelija muuntaa ja valmistaa työryhmän jäsenenä tavallisimpia suurtalouden ruokalajeja erityisruokavalioiden sopiviksi (tavallisimmat allergiat, keliakia, laktoosi-intoleranssi, kasvisruokavalio)</p> <p>Suurkeittiön leivonta Opiskelija paistaa itsenäisesti raakapakasteista kahvi- ja ruokaleipätuotteita valmistaa itsenäisesti suurkeittiöllä tavallisimmin valmistettavia leivonnaisia (vaahto-, voi-, hiiva-, murotaikinat)</p> <p>Ruoan laadunvarmistus, keittiön omavalvonta ja henkilökohtaisesta hygieniasta huolehtiminen Opiskelija toimii omavalvonta suunnitelman mukaisesti mm. mittaa elintarvikkeiden ja ruokien lämpötiloja tietää elintarvikkeiden vaaravyöhyke lämpötilat ja osaa toimia ne huomioon ottaen ruokien valmistuksessa, jäähdytyksessä, pakkaamisessa, säilytyksessä ja tarjoilussa tuntee elintarvikelainsäädännön tietää yleisimpien catering-alalla käsiteltävien raaka-aineiden ja ruokalajien turvallisuusriskit sekä osaa käsitellä niitä elintarvikehygieenisten vaatimusten mukaisesti huolehtii määräysten mukaisesti henkilökohtaisesta hygieniastaan (työvaatteiden puhtaanapito ja silitys, käsien pesu, työpäähineen käyttö) suorittaa hygieniapassin hyväksytyksi</p> <p>Työsuojelu, turvallinen ja ergonominen työskentely suurkeittiössä, hätätilanteessa toimiminen Opiskelija huomioi toiminnassaan työturvallisuuden esim. koneiden oikean käytön käyttää henkilökohtaisia suojaimia (kuulosuojaimet, suojaesiliina ja -käsineet) huomioi ergonomian työskentelyssään käyttää apuvälineitä (mm. keittiövaunut) toimii palo- ja turvallisuusohjeiden mukaan hätätilanteissa</p>

	<p>Suurkeittiön puhtaanapito ja astiahuolto Opiskelija kunnostaa astianpesukoneen käyttökuntoon järjestää toimivan astianpalautuslinjaston pesee asiat arvioi pesutulosta kuljettaa astiat paikoilleen huolehtii työympäristön puhtaudesta (koneet, laitteet ja välineet) valitsee kullekin kohteelle oikeat puhdistusvälineet, -menetelmät ja –aineet</p> <p>Suurkeittiön jätehuolto ja kestäväkehitys Opiskelija toimii toimipaikan jätehuolto-ohjeiden mukaan ja lajittelee jätteet ottaa toiminnassaan huomioon kestävä kehityksen periaatteet välttää turhaa veden, sähkön ja pesuaineiden kulutusta sekä käyttää taloudellisesti elintarvikkeita, aineita ja materiaaleja</p> <p>Suunnitelmallinen ja joustava työskentely suurkeittiöllä, työhön sitoutuminen ja työryhmässä toimiminen Opiskelija suunnittelee ja organisoii omaa työskentelyään työryhmän jäsenenä tekee useita työtehtäviä samaan aikaan noudattaa aikatauluja saattaa työt loppuun itsenäisesti tai työryhmän jäsenenä noudattaa työpaikan työaikoja noudattaa työpaikan ohjeita ja määräyksiä pystyy myönteisen vuorovaikutuksen työryhmässä keskustelee asiallisesti työhön liittyvistä asioista työryhmässä tiedottaa ulkopuolisesta palautteesta työryhmän sisällä ottaa vastaan palautetta ja kehittää toimintaansa sen mukaan</p> <p>Työsopimuksen tekeminen Opiskelija osaa tehdä kirjallisen työnsopimuksen tuntee keskeiset työnsuhdetta koskevat määräykset ja sopimukset.</p> <p>Ravitsemussuositusten soveltaminen Opiskelija soveltaa työssään virallisia ravitsemussuosituksia tuntee eri asiakasryhmille laadittujen ravitsemussuositusten sisällön ja osaa toimia työssä niiden ohjeiden mukaisesti ymmärtää ravitsemuksen merkityksen ihmisen hyvinvoinnille ja terveydelle tietää ravinto-aineet ja niiden lähteet</p>
Työssäoppiminen	Ei työssäoppimista.
Kytkenät muihin opintoihin	Ei kytkenäjä muihin opintoihin
Arvioinnin toteutus	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät ja oppimispäiväkirjat. Arvosana muodostuu edellä lueteltujen kohteiden arvioinnista ja näytön arvosanasta. Opintojakson arvioi opettaja, huomioiden arvioinnissaan opiskelijan itsearvioinnin. Näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.
Opintojen ohjaus	Opintokokonaisuus sisältää mm. ammatillisiin opintoihin ohjaamista, ammatillisen osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen sekä henkilökohtaisen opetussuunnitelman teon.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelija toimii suurtalouden työtehtävissä ohjauksen tukemana	Opiskelija toimii catering-alan toimipaikassa sen liikeidean mukaisesti. toimii toimipaikan tulostavoitteiden mukaisesti osaa laskea arvonlisäveron tietää tuloslaskelman vaiheet	Opiskelija toimii catering-alan toimipaikassa sen liikeidean mukaisesti. toimii toimipaikan tulostavoitteiden mukaisesti osaa laskea arvonlisäveron tietää tuloslaskelman vaiheet
tuntee tavallisimmat elintarvikkeet ja arvioi niiden laatua aistinvaraisesti vastaanottaa ja varastoi raaka-aineita	tunnistaa vastaanottamansa raaka-aineet purkaa elintarvikekuorman tarkistaa kuormakirjan paikkansapiti-	tunnistaa vastaanottamansa raaka-aineet purkaa elintarvikekuorman tarkistaa kuormakirjan paikkansapiti-

<p>esikäsittelee ja valmistaa ohjeesta ja ohjattuna ruokalajeja (esim. pääruoat, jälkiruoat, salaatin, lisäkkeet, pikkulämpimät, suurkeittiöleivonnaisia ja raakapakasteita) kuumentaa puolivalmiita ja valmiita elintarvikkeita itsenäisesti kokoaa ruoka-annoksen ohjattuna</p> <p>osaa ohjatusti valmistaa erityisruokavaliatioita ohjeesta</p> <p>leipoo suurkeittiöleivonnaisia ohjeen mukaan osaa paistaa raakapakasteleivonnaisia</p> <p>arvioi valmistamiensa ruoka-annosten aistinvaraista laatua ohjeen mukaan suorittaa omavalvonnan mittaukset ohjeen mukaan huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan huolehtii työasunsa siisteydestä puhdistaa työpisteensä ohjeen mukaan työskentelyn aikana ja sen jälkeen puhdistaa koneet ja laitteet ohjeen mukaan lajittelee jätteet toimipaikan ohjeiden mukaan suorittaa hygieniapassin hyväksytysti</p> <p>toimii toimipaikan työturvallisuusohjeiden mukaan noudattaa ergonomiasta annettujen ohjeiden mukaan</p>	<p>tävyuden varastoi tuotteet huomioiden varastonkierron tietää eri elintarvikkeelle oikeat varastointilämpötilat arvioi elintarvikkeiden laatua aistinvaraisesti</p> <p>lukee reseptejä ja suunnittelee niiden pohjalta omat työvaiheensa ruoanvalmistuksessa esikäsittelee tavallisimmat catering-alalla käytettävät raaka-aineet asianmukaisesti mittaa huolellisesti ruoanvalmistuksessa tarvittavat raaka-ainemäärät käyttää tavallisimpia suurtalouden työvälineitä, koneita ja laitteita valmistaa työryhmän jäsenenä tavallisimpia suurtalouden ruokalajeja ruoka-ohjeen mukaisesti tuntee tavallisimmin suurtaloudessa valmistettävien ruokalajien koostumuksen kuumentaa itsenäisesti valmiita tuotteita ja puolivalmisteita valmistaa itsenäisesti tasalaatuisia salaatteja, lisäkkeitä, pikkulämpimiä laittaa esille valmistamansa tuotteet edustavasti sekä sovitulla tavalla</p> <p>muuntaa ja valmistaa työryhmän jäsenenä tavallisimpia suurtalouden ruokalajeja erityisruokavaliatioihin sopiviksi (tavallisimmat allergiat, keliakia, laktoosi-intoleranssi, kasvisruokavalio)</p> <p>paistaa itsenäisesti raakapakasteista kahvi- ja ruokaleipätuotteita valmistaa itsenäisesti suurkeittiöllä tavallisimmin valmistettavia leivonnaisia (vaahto-, voi-, hiiva-, murotaikinat)</p> <p>toimii omavalvonta suunnitelman mukaisesti mm. mittaa elintarvikkeiden ja ruokien lämpötiloja tietää yleisimpien catering-alalla käsiteltävien raaka-aineiden ja ruokalajien turvallisuusriskit huolehtii määräysten mukaisesti henkilökohtaisesta hygieniastaan (työvaatteiden puhtaanapito ja silytys, käsien pesu, työpäähineen käyttö) suorittaa hygieniapassin hyväksytysti</p> <p>huomioi toiminnassaan työturvallisuuden käyttää henkilökohtaisia suojaimeja (kuulosuojaimet, suojaesiliina ja -käsineet) huomioi ergonomian työskentelyssään</p>	<p>vyyden varastoi tuotteet huomioiden varastonkierron tietää eri elintarvikkeelle oikeat varastointilämpötilat arvioi elintarvikkeiden laatua aistinvaraisesti</p> <p>lukee reseptejä ja suunnittelee niiden pohjalta omat työvaiheensa ruoanvalmistuksessa esikäsittelee tavallisimmat catering-alalla käytettävät raaka-aineet asianmukaisesti mittaa huolellisesti ruoanvalmistuksessa tarvittavat raaka-ainemäärät käyttää tavallisimpia suurtalouden työvälineitä, koneita ja laitteita valmistaa työryhmän jäsenenä tavallisimpia suurtalouden ruokalajeja ruoka-ohjeen mukaisesti tuntee tavallisimmin suurtaloudessa valmistettävien ruokalajien koostumuksen kuumentaa itsenäisesti valmiita tuotteita ja puolivalmisteita valmistaa itsenäisesti tasalaatuisia salaatteja, lisäkkeitä, pikkulämpimiä laittaa esille valmistamansa tuotteet edustavasti sekä sovitulla tavalla</p> <p>muuntaa ja valmistaa työryhmän jäsenenä tavallisimpia suurtalouden ruokalajeja erityisruokavaliatioihin sopiviksi (tavallisimmat allergiat, keliakia, laktoosi-intoleranssi, kasvisruokavalio)</p> <p>paistaa itsenäisesti raakapakasteista kahvi- ja ruokaleipätuotteita valmistaa itsenäisesti suurkeittiöllä tavallisimmin valmistettavia leivonnaisia (vaahto-, voi-, hiiva-, murotaikinat)</p> <p>toimii omavalvonta suunnitelman mukaisesti mm. mittaa elintarvikkeiden ja ruokien lämpötiloja tietää elintarvikkeiden vaaravyöhyke lämpötilat ja osaa toimia ne huomioon ottaen ruokien valmistuksessa, jäähdytyksessä, pakkaamisessa, säilytyksessä ja tarjoilussa tuntee elintarvikelainsäädännön tietää yleisimpien catering-alalla käsiteltävien raaka-aineiden ja ruokalajien turvallisuusriskit sekä osaa käsitellä niitä elintarvikehygieenisten vaatimusten mukaisesti huolehtii määräysten mukaisesti henkilökohtaisesta hygieniastaan (työvaatteiden puhtaanapito ja silytys, käsien pesu, työpäähineen käyttö) suorittaa hygieniapassin hyväksytysti</p> <p>huomioi toiminnassaan työturvallisuuden esim. koneiden oikean käytön käyttää henkilökohtaisia suojaimeja (kuulosuojaimet, suojaesiliina ja -käsineet) huomioi ergonomian työskentelyssään käyttää apuvälineitä (mm. keittiövaunut)</p>
---	---	--

	käyttää apuvälineitä (mm. keittiö-vaunut) toimii palo- ja turvallisuusohjeiden mukaan hätätilanteissa	toimii palo- ja turvallisuusohjeiden mukaan hätätilanteissa
toimii itsenäisesti astianhuoltotehtävissä	kunnostaa astianpesukoneen käyttökuntoon järjestää toimivan astianpalautuslinjaston pesee asiat arvioi pesutulosta kuljettaa astiat ne paikoilleen huolehtii työympäristön puhtaudesta (koneet, laitteet ja välineet) valitsee kullekin kohteelle oikeat puhdistusvälineet, -menetelmät ja -aineet	kunnostaa astianpesukoneen käyttökuntoon järjestää toimivan astianpalautuslinjaston pesee asiat arvioi pesutulosta kuljettaa astiat ne paikoilleen huolehtii työympäristön puhtaudesta (koneet, laitteet ja välineet) valitsee kullekin kohteelle oikeat puhdistusvälineet, -menetelmät ja -aineet
toimii ohjattuna toimipaikan jätehuolto-ohjeiden mukaan	toimii toimipaikan jätehuolto-ohjeiden mukaan ja lajittelee jätteet ottaa toiminnassaan huomioon kestävän kehityksen periaatteet	toimii toimipaikan jätehuolto-ohjeiden mukaan ja lajittelee jätteet ottaa toiminnassaan huomioon kestävän kehityksen periaatteet välttää turhaa veden, sähkön ja pesuainneiden kulutusta sekä käyttää taloudellisesti elintarvikkeita, aineita ja materiaaleja
toimii annettujen ohjeiden mukaan perättäin toistuvissa yksittäisissä työtehtävissä suunnittelee omat päivittäiset työnsä työryhmän jäsenenä tekee omat työnsä työryhmän jäsenenä noudattaa työaikoja ja annettuja aikatauluja keskustelee asiallisesti työhönsä liittyvistä asioista työryhmässä	suunnittelee omaa työskentelyään työryhmän jäsenenä noudattaa aikatauluja saattaa työt loppuun itsenäisesti tai työryhmän jäsenenä noudattaa työpaikan työaikoja noudattaa työpaikan ohjeita ja määräyksiä pystyy myönteisen vuorovaikutuksen työryhmässä keskustelee asiallisesti työhön liittyvistä asioista työryhmässä tiedottaa ulkopuolisesta palautteesta työryhmän sisällä ottaa vastaan palautetta	suunnittelee ja organisoii omaa työskentelyään työryhmän jäsenenä tekee useita työtehtäviä samaan aikaan noudattaa aikatauluja saattaa työt loppuun itsenäisesti tai työryhmän jäsenenä noudattaa työpaikan työaikoja noudattaa työpaikan ohjeita ja määräyksiä pystyy myönteisen vuorovaikutuksen työryhmässä keskustelee asiallisesti työhön liittyvistä asioista työryhmässä tiedottaa ulkopuolisesta palautteesta työryhmän sisällä ottaa vastaan palautetta ja kehittää toimintaansa sen mukaan
osaa tehdä kirjallisen työ sopimuksen	osaa tehdä kirjallisen työ sopimuksen	osaa tehdä kirjallisen työ sopimuksen
selostaa pääpiirteittäin ravitsemuksen merkityksen ihmisen hyvinvointiin	tuntee viralliset ravitsemussuositukset tietää että eri asiakasryhmille on laadittu ravitsemussuositukset ymmärtää ravitsemuksen merkityksen ihmisen hyvinvoinnille ja terveydelle tietää ravinto-aineet ja niiden lähteet	soveltaa työssään virallisia ravitsemussuosituksia tuntee eri asiakasryhmille laadittujen ravitsemussuositusten sisällön ja osaa toimia työssään niiden ohjeiden mukaisesti ymmärtää ravitsemuksen merkityksen ihmisen hyvinvoinnille ja terveydelle tietää ravinto-aineet ja niiden lähteet

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

Keskeinen osaaminen, mikä näytetään	Elintarvike- ja hygieniaosaaminen sekä catering-alan keittiön perustehtävissä toimiminen: Työprosessit: tavaran vastaanottaminen ja säilytys tuotteen valmistus ja esillelaitto salaatti / jälkiruuat / voileivät / kasvisruuat astiahuolto ja puhtaanapito sekä lopputyöt
Näyttöympäristö	Oppilaitostilanteissa: Tuotevalikoimaan kuuluvat mm. salaatit, pikkulämpimät, lisäkkeet ja leivonnaiset. Tuotetta valmistetaan vähintään 50 annosta. Toimipaikassa on elintarvikkeiden valmistamiseen soveltuvat pientyövälineet, koneet ja

	<p>laitteet, vaaka, astianpesukone ja astioiden palautuspiste sekä suurkeittiön siivousvälineet ja –aineet. Toimipaikalla on oltava kirjallinen elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma.</p> <p>Opiskelijan tulee olla mahdollista toimia toimipaikassa työryhmän jäsenenä.</p>
Näytön ajankohta	Näyttö suoritetaan 1. vuonna omalla koululla
Arviointikriteerit	<p>Osaamisen tasot eli arviointikriteerit on esitetty jokaisen opintokokonaisuuden näyttöaineistoissa kolmiportaisena. Arviointi toteutetaan kuitenkin viisiportaisena. Saadaksesi K5 arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki kiitettävän tason arviointikriteerit. Saadaksesi H3 arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki hyvän tason arviointikriteerit. Saadaksesi 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, näyttöä havainnoinut työelämän edustaja ja/tai oppilaitoksen opettaja.</p> <p>Jos näyttö ei ole hyväksytysti suoritettu, opiskelija sopii ohjaavan opettajan kanssa uuden näyttöajankohdan ja lisäohjauksen tarpeen. Opiskelijalla on oikeus valittaa arvostasta.</p>

Arviointikriteerit

ARVIOINNIN KOHTEET	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H3 Opiskelija	Kiitettävä K5 Opiskelija
Työprosessin hallinta			
Oman työn suunnittelu	suunnittelee oman työnsä työryhmän jäsenenä.	suunnittelee oman työnsä vaiheet itsenäisesti.	suunnittelee oman työnsä vaiheet itsenäisesti.
Toteutus: Elintarvikkeiden vastaanotto, säilytys ja käsittely	arvioi aistinvaraisesti elintarvikkeiden laadun (ulkonäkö, päiväykset) vastaanottaessaan tavaroita.	arvioi aistinvaraisesti elintarvikkeiden laadun (ulkonäkö, päiväykset) vastaanottaessaan tavaroita.	arvioi aistinvaraisesti elintarvikkeiden laadun (ulkonäkö, päiväykset) vastaanottaessaan tavaroita.
	huolehtii elintarvikkeet oikeisiin varastoihin (säilytyslämpötilojen mukaan).	huolehtii elintarvikkeiden ja tuotteiden varastokierron mukaisesta järjestyksestä ja siitä, että ne säilytetään oikeissa lämpötiloissa.	tarkistaa kuormakirjan huolellisesti ja ilmoittaa poikkeamista. huolehtii elintarvikkeiden ja tuotteiden varastokierron mukaisesta järjestyksestä ja siitä, että ne säilytetään oikeissa lämpötiloissa.
Tuotteen valmistus ja esillelaitto	varaa tarvittavat aineet ja työvälineet ruokaohjeen perusteella.	varaa ja mittaa tarvittavat aineet ja varaa työvälineet ruokaohjeen perusteella sekä järjestää oman työpisteensä toimivaksi.	varaa ja mittaa tarvittavat aineet ja varaa työvälineet ruokaohjeen perusteella sekä suunnittelee ja järjestää oman työpisteensä ja työympäristönsä työvaiheittain toimivaksi kokonaisuudeksi.
	valmistaa tavalliset tuotteet työryhmän jäsenenä ohjeen mukaan.	valmistaa tuotteet ruoka- tai leivontaohjeen mukaan huolellisesti.	valmistaa tuotteet ruoka- ja leivontaohjeen mukaan huolellisesti.
	kokoaa ruoka-annokset ohjeen mukaan.	kokoaa ruoka-annokset ja vie ne ja muut tuotteet tarjolle sovitulla tavalla.	kokoaa ruoka-annokset ja vie ne ja muut tuotteet tarjolle sovitulla tavalla.
Astiahuolto ja puhtaanapito	toimii astiahuollossa itsenäisesti.	toimii astiahuollon eri vaiheissa järjestelmällisesti ja sovitulla tavalla.	toimii astiahuollon eri vaiheissa järjestelmällisesti, sovitulla tavalla ja ripeästi.
		huolehtii työvaihepuhtaanapidosta työn aikana ja sen jälkeen.	huolehtii työvaihepuhtaanapidosta työn aikana ja sen jälkeen.

Lopputyöt	huolehtii ohjeen mukaan omien jälkiensä siivoamisesta työn jälkeen.	huolehtii omien jälkiensä siivoamisesta työn jälkeen.	huolehtii omien jälkiensä siivoamisesta työn jälkeen.
Arviointi: Tuotteen arviointi	arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa tuotteiden laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu, lämpötila) annettujen ohjeiden mukaan.	arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa tuotteiden laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu, lämpötila).	arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa tuotteiden laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu, lämpötila).
Oman työn arviointi		arvioi omaa työtään totuudenmukaisesti.	arvioi omaa työtään totuudenmukaisesti.
Työtehtävän hallinta Materiaalin hallinta: Elintarvikkeiden käsittely ja säilytys	esikäsittelee ja käsittelee suurkeittiön elintarvikkeita ja leipoo perusleivonnaisia annetun ohjeen mukaan.	esikäsittelee ja käsittelee suurkeittiön elintarvikkeita ja leipoo perusleivonnaisia annetun ohjeen mukaan.	esikäsittelee ja käsittelee suurkeittiön elintarvikkeet ja leipoo perusleivonnaisia annetun ohjeen mukaan.
Koneiden ja laitteiden hallinta: Suurkeittiön koneiden, laitteiden ja välineiden käyttö ja puhdistus	käyttää oikein perustyövälineitä, koneita ja laitteita.	käyttää oikein perustyövälineitä, koneita ja laitteita.	valitsee työhön parhaiten soveltuvat välineet, koneet ja laitteet ja käyttää niitä oikein ja niin, että työn lopputulos on viimeistelty.
Menetelmien hallinta: Ruoanvalmistus- ja puhdistusmenetelmien hallinta	kuumentaa puolivalmiit ja valmiit elintarvikkeet itsenäisesti. puhdistaa käyttämänsä välineet oikeilla menetelmillä.	kokoaa, purkaa ja puhdistaa astianpesukoneen itsenäisesti. kuumentaa puolivalmiit ja valmiit elintarvikkeet itsenäisesti.	kokoaa, purkaa ja puhdistaa astianpesukoneen itsenäisesti. kuumentaa puolivalmiit ja valmiit elintarvikkeet itsenäisesti.
Elintarvikehygienian noudattaminen	esipesee ja pesee astiat käsin ja koneella sekä kuljettaa ne paikoilleen. noudattaa ruoanvalmistuksessa elintarvikehygienian määräyksiä.	puhdistaa käyttämänsä välineet ja työpisteensä oikeilla menetelmillä huolellisesti. esipesee ja pesee astiat käsin ja koneella sekä kuljettaa ne paikoilleen. noudattaa ruoanvalmistuksessa elintarvikehygienian määräyksiä.	puhdistaa käyttämänsä välineet ja työpisteensä oikeilla menetelmillä huolellisesti. esipesee ja pesee astiat käsin ja koneella sekä kuljettaa ne paikoilleen. noudattaa ruoanvalmistuksessa elintarvikehygienian määräyksiä.
Työn perustana olevan tiedon hallinta Oman työn suunnittelu			suunnittelee ja järjestää työpisteensä toimivaksi ja tehokkaaksi (ristikkäisliikkeiden välttäminen, sarjatyön sujuvuus).
Elintarviketietous	tunnistaa peruselintarvikkeet ja tarkistaa niiden laadun ennen käyttöä ja käytön aikana.	tunnistaa elintarvikkeet ja tarkistaa niiden laadun ennen käyttöä ja käytön aikana. säilyttää elintarvikkeet oikeissa säilytyslämpötiloissa ja käsittelee elintarvikkeita niille kuuluvalla tavalla.	tunnistaa elintarvikkeet ja tarkistaa niiden laadun ennen käyttöä ja käytön aikana. säilyttää elintarvikkeet oikeissa säilytyslämpötiloissa ja käsittelee elintarvikkeita niille kuuluvalla tavalla.
Kypsennysmenetelmät		hallitsee elintarvikkeiden oikeat kypsennysmenetelmät (keittää, paistaa).	hallitsee elintarvikkeiden oikeat kypsennysmenetelmät (keittää, paistaa).

<p>Hygieniosaaminen</p> <p>Puhdistusaineiden soveltuvuus</p>	<p>noudattaa henkilökohtaisesta hygieniasta (käsihygieniasta, työvaatetus, henkilökohtaiset suojaimet) ja työvälineistä annettuja hygieniohjeita.</p> <p>mittaa tuotteiden lämpötiloja.</p>	<p>noudattaa henkilökohtaisesta sekä työympäristön ja työvälineiden hygieniasta annettuja ohjeita.</p> <p>huolehtii vastuullisesti työtilojen puhtaudesta, seuraa ja mittaa lämpötiloja.</p>	<p>valmistaa ruokaohjeen mukaisia tasalaatuisia tuotteita.</p> <p>noudattaa henkilökohtaisesta, työympäristön ja työvälineiden hygieniasta annettuja ohjeita.</p> <p>huolehtii vastuullisesti työtilojen puhtaudesta, seuraa ja mittaa lämpötiloja ja ilmoittaa esiin tulevista poikkeamista.</p> <p>ottaa huomioon elintarvikehygieniaan liittyvät riskitekijät (riskituotteet, ristikontaminaatio).</p> <p>arvioi puhdistusaineiden soveltuvuuden puhdistettaville materiaaleille (tuotemerkinnät).</p>
<p>Työturvallisuuden hallinta Suojaimien käyttö</p> <p>Turvallinen työskentely</p> <p>Ergonominen työskentely</p>	<p>käyttää työssään henkilökohtaisia suojaimia (kertakäyttökäsineet, suojaesiliina, työhön sopivat jalkineet ja kuulosuojaimet).</p> <p>käyttää teräviä työvälineitä sekä koneita ja laitteita turvallisesti.</p> <p>noudattaa toimipaikan ergonomiasta annettuja ohjeita.</p>	<p>käyttää työn edellyttämiä henkilökohtaisia suojaimia (kertakäyttökäsineet, suojaesiliina, työhön sopivat jalkineet ja kuulosuojaimet).</p> <p>käyttää teräviä työvälineitä sekä koneita ja laitteita turvallisesti.</p> <p>työskentelee turvallisesti ja rauhallisesti.</p> <p>noudattaa toimipaikan ergonomiasta annettuja ohjeita.</p> <p>hallitsee nostotekniikan ja käyttää oma-aloitteisesti kuljetukseen tarkoitettuja välineitä (keittiö- ja uunivau-nuja).</p>	<p>käyttää työn edellyttämiä henkilökohtaisia suojaimia (kertakäyttökäsineet, suojaesiliina, työhön sopivat jalkineet ja kuulosuojaimet).</p> <p>käyttää teräviä työvälineitä sekä koneita ja laitteita turvallisesti.</p> <p>työskentelee turvallisesti ja rauhallisesti.</p> <p>noudattaa toimipaikan ergonomiasta annettuja ohjeita.</p> <p>hallitsee nostotekniikan ja käyttää oma-aloitteisesti kuljetukseen tarkoitettuja välineitä (keittiö- ja uunivau-nuja).</p>
<p>Yhteiset painotukset Kestävä kehitys: Jätteiden lajittelu</p> <p>Veden, sähkön ja aineiden taloudellinen käyttö</p> <p>Yrittäjyys: Työssä eteneminen ja tehtävistä huolehtiminen</p>	<p>lajittelee jätteet toimipaikan ohjeiden ja kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti.</p> <p>toimii annettujen ohjeiden mukaan peräkkäin toistuvissa yksittäisissä tehtävissä.</p>	<p>lajittelee jätteet toimipaikan ohjeiden ja kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti.</p> <p>välttää veden, sähkön ja pesuaineiden turhaa kulutusta.</p> <p>etenee työssään järjestelmällisesti.</p> <p>huolehtii annetuista työtehtävistä.</p>	<p>lajittelee jätteet toimipaikan ohjeiden ja kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti.</p> <p>välttää veden, sähkön ja pesuaineiden turhaa kulutusta.</p> <p>käyttää taloudellisesti elintarvikkeita, aineita ja materiaaleja.</p> <p>etenee työssään järjestelmällisesti.</p> <p>huolehtii annetuista työtehtävistä alusta loppuun vas-</p>

Kuluttajaosaaminen: Pakkaus- ja tuoteselosteiden noudattaminen	pakkaa ja säilyttää tuotteet elintarvikelain määräysten mukaisesti.	noudattaa pakkaus- ja säilytysmerkintöjä sekä tuoteselosteita (käyttöohjeiden merkitys) huolellisesti.	tuullisesti ja viimeistellysti. noudattaa pakkaus- ja säilytysmerkintöjä sekä tuoteselosteita (käyttöohjeiden merkitys) huolellisesti. huolehtii vastuullisesti tuotteen soveltuvuudesta asiakkaalle.
---	---	--	---

Saadakseen arvosanan K5 opiskelijan on saavutettava kaikki kiitettävän tason arviointikriteerit. Saadakseen arvosanan H3 opiskelijan on saavutettava kaikki hyvän tason arviointikriteerit. Saadakseen arvosanakseen T1 opiskelijan on saavutettava kaikki tyydyttävän tason arviointikriteerit. Jos opiskelijan osaaminen ylittää selvästi H3:n tai T1:n osaamistason, sopivat arviointiin osallistujat yhteisen keskustelun pohjalta sen, millä perusteilla arvosanaksi voidaan määrittää H4 tai T2.

Opintokokonaisuus	CATERING-ALAN ASIAKASPALVELU
Laajuus	10 ov
Yleistavoitteet	Opiskelija osaa noudattaa asiakaspalvelutilanteissa hyviä käytöstapoja ja hyvän palvelun periaatteita sekä hyväksyy asiakkaan yksilöllisyyden ja erilaisuuden sekä erilaiset asiakaspalvelutilanteet. Opiskelija osaa toimia catering-alan asiakaspalvelutehtävissä.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	<p>Catering-alan asiakaspalvelu Opiskelija noudattaa asiakaspalvelutilanteissa hyviä käytöstapoja ja hyvän palvelun periaatteita tervehtii asiakasta hyväksyy asiakkaan yksilöllisyyden ja erilaisuuden sekä erilaiset asiakaspalvelutilanteet vastaanottaa asiakkailta saatua palautetta ja kehittää toimintaansa sen mukaisesti ymmärtää hyvän palvelun vaikutuksen toimipaikan tulokseen</p> <p>Ruokien annostelu, sk tuotteiden myynti palvelulinjastosta ja noutopöydästä ja kokous- ja kahvitarjoilut Opiskelija kunnostaa itsenäisesti itsepalvelulinjaston toimintakuntoon käyttää hyvin tavallisempia itsepalvelulinjaston koneita ja laitteita. laittaa juomat, kylmät ja lämpimät ruoat ja välineistön paikoilleen itsepalvelulinjastoon valitsee itsenäisesti ruoanjakeluun annoskoon mukaiset annosteluvälineet tarvittaessa annostella myytävänä olevat tuotteet määrätyn annoskoon mukaisesti hoitaa itsenäisesti itsepalvelulinjastoa ruokailun aikana ja huolehtii tuotteiden, astioiden ja välineiden riittävydestä palvelee asiakkaita ja vastaa tarjolla olevia tuotteita koskeviin kysymyksiin hoitaa pienimuotoiset kahvi- ja kokoustarjoilut itsenäisesti käsittelee kassakonetta ja tavallisimpia maksuvälineitä</p> <p>Palvelulinjaston siisteydestä ja puhtaanapidosta huolehtiminen, omavalvonta ja hygieniasta huolehtiminen huolehtii palvelulinjaston ja palvelutilojen sekä asiakastilojen siisteydestä sekä tarvittaessa astiahuollosta valitsee oikeat puhdistusaineet ja välineet tarkistaa kylmä- ja lämpölaiteiden lämpötilat ja kirjaa ne seurantalistaan tarkistaa tarjottavien ruokien lämpötilat sekä kirjaa ne ylös seuranta listaan</p>
Työssäoppiminen	Ei työssäoppimista.
Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin	Ei kytkenäjä muihin opintokokonaisuuksiin.
Arvioinnin toteutus	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät ja oppimispäiväkirjat. Arvosana muodostuu edellä lueteltujen kohteiden arvioinnista ja näytön arvosanasta. Opintojakson arvioi opettaja, huomioiden arvioinnissaan opiskelijan itsearvioinnin. Näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelija - tervehtii asiakkaita	Opiskelija - noudattaa asiakaspalvelutilanteissa hyviä käytöstapoja ja hyvän palvelun periaatteita	Opiskelija noudattaa asiakaspalvelutilanteissa hyviä käytöstapoja ja hyvän palvelun periaatteita

<p>- ohjattuna kunnostaa itsepalvelulinjaston toimintakuntoon</p> <p>- käyttää ohjattuna tavallisempia itsepalvelulinjaston koneita ja laitteita</p> <p>- laittaa juomat, kylmät ruoat ja välineistön paikoilleen itsepalvelulinjastoon</p> <p>- osaa annostella ruokia ohjeen mukaan</p> <p>- täydentää ruokia ja välineistöä itsepalvelulinjastoon ruokailun aikana</p> <p>- vastaanottaa asiakkailta saatua palautetta</p> <p>- ohjattuna käsittelee kassakonetta ja tavallisimpia maksuvälineitä</p> <p>huolehtia palvelulinjaston ja asiakastilojen puhtaudesta ja viihtyvyydestä sekä tarvittaessa astiahuollosta on siisti ulkoiselta olemukseltaan mukautuu työpaikan työaikoihin ja osaa sopia poikkeamista</p> <p>- huolehtii ohjattuna omavalvonnasta</p>	<p>- kunnostaa itsepalvelulinjaston toimintakuntoon</p> <p>- käyttää tavallisempia itsepalvelulinjaston koneita ja laitteita</p> <p>- laittaa juomat, kylmät ruoat ja välineistön paikoilleen</p> <p>- valitsee ruoanjakeluun annoskoon mukaiset annosteluvälineet</p> <p>- hoitaa itsepalvelulinjastoa ruokailun aikana</p> <p>- huolehtii tuotteiden astioiden ja välineiden riittävydestä palvelutilanteen aikana</p> <p>- palvelee asiakkaita</p> <p>- vastaanottaa asiakkailta saatua palautetta</p> <p>- käyttää kassakonetta ja tavallisimpia maksuvälineitä</p> <p>huolehtii linjaston ja palvelutilojen siisteydestä sekä tarvittaessa astiahuollosta</p> <p>- huolehtii palvelulinjaston ja asiakastilojen puhtaudesta ja viihtyvyydestä</p> <p>hoitaa pienimuotoiset kahvitarjoilut</p> <p>- tarkistaa kylmä- ja lämpölaiteiden lämpötilat ja kirjaa ne seurantalistaan</p> <p>osaa tarkistaa tarjottavien ruokien lämpötilat sekä kirjata ne ylös seurantaan</p>	<p>osaa tervehtiä asiakasta hyväksyy asiakkaan yksilöllisyyden ja erilaisuuden sekä erilaiset asiakaspalvelutilanteet</p> <p>osaa vastaanottaa asiakkailta saatua palautetta ja kehittää toimintaansa sen mukaisesti</p> <p>ymmärtää hyvän palvelun vaikutuksen toimipaikan tulokseen</p> <p>hoitaa palvelulinjastosta ja noutopöydästä ja kokous- ja kahvitarjoilut osaa itsenäisesti kunnostaa itsepalvelulinjaston toimintakuntoon osaa käyttää hyvin tavallisempia itsepalvelulinjaston koneita ja laitteita.</p> <p>osaa laittaa juomat, kylmät ja lämpimät ruoat ja välineistön paikoilleen itsepalvelulinjastoon</p> <p>osaa itsenäisesti valita ruoanjakeluun annoskoon mukaiset annosteluvälineet osaa tarvittaessa annostella myytävänä olevat tuotteet määrätyn annoskoon mukaisesti</p> <p>osaa hoitaa itsenäisesti itsepalvelulinjastoa ruokailun aikana, huolehtia tuotteiden, astioiden ja välineiden riittävydestä</p> <p>osaa palvella asiakkaista ja vastata tarjolla olevia tuotteita koskeviin kysymyksiin</p> <p>osaa käsitellä kassakonetta ja tavallisimpia maksuvälineitä</p> <p>osaa huolehtia palvelulinjaston ja palvelutilojen sekä asiakastilojen siisteydestä sekä tarvittaessa astiahuollosta osaa valita oikeat puhdistusaineet ja välineet</p> <p>osaa hoitaa pienimuotoiset kahvi- ja kokoustarjoilut itsenäisesti</p> <p>osaa tarkistaa kylmä- ja lämpölaiteiden lämpötilat ja kirjata ne seurantalistaan osaa tarkistaa tarjottavien ruokien lämpötilat sekä kirjata ne ylös seurantaan</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>Keskeinen osaaminen, mikä näytetään</p>	<p>Asiakaspalvelu itsepalvelulinjastossa.</p> <p>Työprosessi: itsepalvelulinjaston tai noutopöydän kunnostaminen itsepalvelulinjaston tai noutopöydän hoitaminen itsepalvelulinjaston tai noutopöydän ja asiakastilojen puhtaanapito</p>
<p>Näyttöympäristö</p>	<p>Näyttöympäristönä oma koulu.</p> <p>Opiskelijalla tulee olla mahdollista työskennellä työryhmän jäsenenä ja vastata itsenäisesti itsepalvelulinjaston työtehtävistä.</p> <p>Toimipaikassa tulee olla lounas- tai päivällistarjoilua itsepalvelulinjastosta, jossa ovat tavallisimmat jakelulaitteet (kylmäaltaat, lämpöaltaat, juomien annostelulaite).</p> <p>Toimipaikalla on oltava kirjallinen elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma.</p>

Näytön ajankohta	Näyttö suoritetaan 2. vuonna omalla koululla.
Arviointikriteerit	<p>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.</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 arvostanasta.</p>

Arviointikriteerit

ARVIOINNIN KOHTEET	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H3 Opiskelija	Kiitettävä K5 Opiskelija
<p>Työprosessin hallinta Toteutus: Itsepalvelulinjaston tai noutopöydän kunnostaminen ja hoitaminen</p> <p>Itsepalvelulinjaston tai noutopöydän ja asiakastilojen puhtaanapito</p> <p>Arviointi ja kehittäminen</p>	<p>järjestää linjaston tai noutopöydän toimintakuntoon.</p> <p>annostelee ruokia ohjeen mukaan ja täydentää ruokia ruokailun aikana.</p> <p>tekee linjaston tai noutopöydän omavalvontaan, puhtaanapitoon ja astiahuoltoon liittyvät työtehtävät.</p> <p>arvioi omaa toimintaansa.</p>	<p>järjestää linjaston tai noutopöydän toimintakuntoon ja huolehtii linjaston tai noutopöydän toimintakunnosta koko ruokailun ajan.</p> <p>laittaa kylmä- ja lämpölaitteet oikeaan aikaan päälle.</p> <p>annostelee ruokia ohjeen mukaan ja täydentää ruokia, astioita ja välineitä ruokailun aikana omatoimisesti.</p> <p>tekee linjaston tai noutopöydän omavalvontaan, puhtaanapitoon ja astiahuoltoon liittyvät työtehtävät.</p> <p>puhdistaa ja järjestää asiakaspalvelutilat ruokailun aikana ja sen jälkeen oikeilla menetelmillä.</p> <p>arvioi omaa ja työryhmän toimintaa.</p> <p>tekee parannusehdotuksia palautteen perusteella.</p>	<p>järjestää linjaston tai noutopöydän toimintakuntoon ja huolehtii linjaston tai noutopöydän ja asiakastilojen toimintakunnosta koko ruokailun ajan.</p> <p>kunnostaa omatoimisesti tilat toimintakuntoon seuraavaa päivää varten.</p> <p>laittaa kylmä- ja lämpölaitteet oikeaan aikaan päälle ja huolehtii itsenäisesti niiden toimivuudesta ruokailun aikana.</p> <p>annostelee ruokia ohjeen mukaan ja täydentää ruokia, astioita ja välineitä omatoimisesti ja niin, ettei asiakas joudu odottamaan.</p> <p>tekee linjaston tai noutopöydän omavalvontaan, puhtaanapitoon ja astiahuoltoon liittyvät työtehtävät.</p> <p>huolehtii tilojen siisteydestä ja järjestyksestä sekä astianpalautuspisteen toimivuudesta vastuullisesti ruokailun aikana ja sen jälkeen.</p> <p>arvioi omaa ja työryhmän toimintaa.</p> <p>tekee parannusehdotuksia palautteen perusteella.</p>
<p>Työtehtävän hallinta</p> <p>Materiaalin, koneiden, välineiden ja laitteiden hallinta: Ruokien, juomien ja välineiden laittaminen linjastoon tai noutopöytään</p>	<p>laittaa palvelulinjastoon tai noutopöytään juomat sekä kylmät ruoat (lisäkkeet) sovitulla tavalla ja hygieniamäärä-</p>	<p>laittaa palvelulinjastoon tai noutopöytään juomat sekä kylmät ruoat (lisäkkeet) sovitulla tavalla ja hygieniamäärä-</p>	<p>laittaa palvelulinjastoon tai noutopöytään juomat sekä kylmät ruoat (lisäkkeet) omatoimisesti hygieniamääräys-</p>

<p>Jakelulaitteiden käyttö</p> <p>Menetelmien hallinta: Puhtaanapitomenetelmien hallinta</p>	<p>räysten mukaisesti.</p> <p>laittaa ruokailussa tarvittavat astiat sekä annosteluun sovitut välineet ja ottimet linjastoon tai noutopöytään.</p> <p>käyttää jakelulaitteita ohjeen mukaan.</p> <p>puhdistaa linjaston ja hoitaa astiahuollon sovitulla tavalla.</p>	<p>räysten mukaisesti.</p> <p>laittaa ruokailussa tarvittavat astiat ja valitsee ruokien annosteluun tarvittavat välineet ja ottimet linjastoon tai noutopöytään.</p> <p>käyttää jakelulaitteita itsenäisesti.</p> <p>puhdistaa linjaston ja hoitaa astiahuollon sovitulla tavalla ja huolehtii asiakastilojen siisteydestä.</p>	<p>ten mukaisesti.</p> <p>laittaa ruokailussa tarvittavat astiat ja valitsee annoskoon ja ruokalajin mukaiset annosteluvälineet omatoimisesti linjastoon tai noutopöytään.</p> <p>käyttää jakelulaitteita itsenäisesti.</p> <p>puhdistaa linjaston ja hoitaa astiahuollon sovitulla tavalla ja huolehtii asiakastilojen siisteydestä.</p>
<p>Työn perustana olevan tiedon hallinta</p> <p>Linjaston tai noutopöydän hoito</p> <p>Omavalvonta</p> <p>Asiakaspalvelu</p> <p>Tuotetuntemus</p> <p>Puhtaanapito</p>	<p>järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille.</p> <p>on ulkoiselta olemukseltaan siisti ja työpaikan vaatimusten mukainen.</p> <p>käyttäytyy asiallisesti hyviä käytöstapoja noudattaen.</p> <p>käyttää oikeita pesuaineita ja välineitä puhdistukseen.</p>	<p>järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille ja käyttää toimipaikan jakelulaitteita.</p> <p>tarkistaa kylmä- ja lämpölaitteiden lämpötilat ja kirjaa ne seurantalistaan.</p> <p>on ulkoiselta olemukseltaan siisti ja työpaikan vaatimusten mukainen.</p> <p>palvelee asiakkaita kohteliaasti ja hyvän palvelun periaatteita noudattaen.</p> <p>käyttää oikeita pesuaineita ja välineitä linjaston ja tilojen puhdistukseen sekä valitsee tilanteeseen sopivat puhdistusmenetelmät, -aineet ja -välineet.</p>	<p>järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille ja käyttää toimipaikan jakelulaitteita.</p> <p>tarkistaa kylmä- ja lämpölaitteiden lämpötilat ja kirjaa ne seurantalistaan.</p> <p>on ulkoiselta olemukseltaan siisti ja työpaikan vaatimusten mukainen.</p> <p>palvelee asiakkaita noudattaen hyvän palvelun periaatteita.</p> <p>vastaa asiallisesti asiakkaan yksilöllisiä tarpeita koskeviin kysymyksiin.</p> <p>esittelee tuotteita ja kertoo niiden sopivuudesta tavallisiin erikoisruokavalioihin.</p> <p>käyttää ja valitsee tilanteeseen sopivia puhdistusmenetelmiä, -aineita ja -välineitä ottaen huomioon pintojen likaisuuden.</p>
<p>Työturvallisuuden hallinta</p> <p>Ergonomisten työtapojen noudattaminen</p> <p>Työtovereiden ja asiakkaiden turvallisuudesta huolehtimine</p>	<p>käyttää keittiövaunuja astioiden ja ruokien kuljetuksessa.</p>	<p>käyttää keittiövaunuja astioiden ja ruokien kuljetuksessa ja hallitsee oikean nostotekniikan.</p>	<p>käyttää keittiön apuvälineitä ja hallitsee oikean nostotekniikan.</p> <p>huolehtii myös työtoverien ja asiakkaiden turvallisuudesta (esim. roiskeet lattiassa, kuumat allasvedet).</p>
<p>Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen</p> <p>Vuorovaikutus- ja viestintätaidot asiakaspalvelussa</p> <p>Asiakaspalautteesta tiedottaminen</p>	<p>tervehtii ja palvelee asiakkaita asiallisesti.</p>	<p>tervehtii ja palvelee asiakkaita asiallisesti ja käyttäytyy luontevasti ja ystävällisesti asiakaspalvelutilanteissa.</p>	<p>tervehtii ja palvelee asiakkaita asiallisesti ja käyttäytyy kohteliaasti ja ystävällisesti asiakaspalvelutilanteissa.</p> <p>tiedottaa asiakaspalautteista eteenpäin työyhteisössä.</p>
<p>Yhteiset painotukset</p> <p>Kansainvälisyys:</p> <p>Asiakaspalvelu toisella kotimaisella ja vieraalla</p>	<p>selviytyy asiakkaan palvelemisesta toisella kotimaisella</p>	<p>palvelee asiakkaita molemmilla kotimaisilla ja yhdellä</p>	<p>palvelee asiakkaita ja esittelee tuotteita molemmilla ko-</p>

kielellä	ja yhdellä vieraalla kielellä niin, että asia tulee hoidettua.	vieraalla kielellä.	timaisilla ja yhdellä vieraalla kielellä.
-----------------	--	---------------------	---

Saadakseen arvosanan K5 opiskelijan on saavutettava kaikki kiitettävän tason arviointikriteerit. Saadakseen arvosanan H3 opiskelijan on saavutettava kaikki hyvän tason arviointikriteerit. Saadakseen arvosanan T1 opiskelijan on saavutettava kaikki tyydyttävän tason arviointikriteerit. Jos opiskelijan osaaminen ylittää selvästi H3:n tai T1:n osaamistason, sopivat arviointiin osallistujat yhteisen keskustelun pohjalta, millä perusteilla arvosanaksi voidaan määrittää H4 tai T2.

Opintokokonaisuus	SUURTALouden RUOKATUOTANTO
Laajuus	20 ov
Tavoitteet	Opiskelija osaa valmistaa suuren ruokamäärän ruokaohjeen mukaan käyttäen suurtalouden koneita ja laitteita. Hän osaa toimia toiminnalle asetettujen kannattavuus tavoitteiden mukaan.
Keskeinen sisältö	<p>Suurtalouden ruokatuotannon tehtävät ja suurkeittiötyöskentely Opiskelija suunnittelee ruokalistan ja reseptien pohjalta päivittäiset työnsä muuntaa ruoka-ohjeet tarvittavalle määrälle sopiviksi ajoittaa ja mitoittaa valmistuksen oikein varaa ohjeen mukaiset raaka-aineet, välineet ja laitteet käsittelee suurtalouden ruoanvalmistuksessa käytettäviä elintarvikkeita oikein tuntee suurkeittiöllä valmistettavien lounas- ja päivällisruokalajien sekä lisäkkeiden koostumuksen ja valmistaa niitä itsenäisesti työryhmän jäsenenä isossa mittakaavassa valitsee ruokien valmistamiseen sopivat koneet, laitteet ja työmenetelmät laittaa esille annokset erilaisille asiakkaille ja asiakasryhmille sopivalla tavalla tarkkailee valmistamiensa tuotteiden laatua noudattaa sovittuja aikatauluja ja työyksikön toimintaohjeita. hallitsee yhtä aikaisesti useita työtehtäviä. pystyy suunnittelemaan omaa työtään osana suurkeittiön kokonaisvaltaista toimintaa ja osattava kehittää itseään ammattialalla arvioi ja kehittää omaa ja työryhmän työtä</p> <p>Ruokalistasuunnittelu ja annos- ja ateriakokonaisuuksien suunnittelu Opiskelija pystyy osallistumaan ruokalista- ja ateriasuunnitteluun aktiivisena työryhmän jäsenenä ja osaa suunnitella ja toteuttaa annos- ja ateriakokonaisuuksia toimipaikan toimintaperiaatteiden mukaan soveltaa suunnittelussa ravitsemissuosituksia erilaisten asiakkaiden tarpeisiin tuntee asiakaslähtöisen ruokalista- ja ateriasuunnittelun periaatteet</p> <p>Aterioiden muuntelu erityisruokavalioaterioiksi Opiskelija muuntaa suurkeittiön ruokalajeja erityisruokavalioihin sopiviksi (yleisimmät allergiat, laktoosi intoleranssi, keliakia sekä kasvisruokavaliot) käyttää erityiselintarvikkeita</p> <p>Asiakas- ja työturvallisuudesta huolehtiminen Opiskelija käyttää koneita, laitteita ja työmenetelmiä taloudellisesti ja turvallisesti suoriutuu omavalvontaan, puhtaanapitoon, henkilökohtaiseen hygieniaan liittyvistä toiminnoista käytännön tehtävissä ja ymmärtää niiden vaikutuksen asiakasturvallisuuden takaamisessa noudattaa työssään elintarvike-, kuluttajasuoja- ja työturvallisuus ja lainsäädännön määräyksiä</p> <p>Kannattava ja taloudellinen toiminta, annosmäärien muuntelu sekä Opiskelija työskentelee taloudellisesti ja tulostavoitteellisesti tietää toimipaikan kustannusrakenteen ja oman työpanoksensa merkityksen tulostavoitteiden saavuttamisessa ymmärtää asiakaslähtöisen palvelun ja ruokatuotannon vaikutuksen tuloksekkaaseen toimintaan hinnoittelee tuotteen kannattavasti tunnistaa suurtalouksien toiminnan tyypillisimmät rahoituslähteet ja ymmärtää erilaisten rahoituspohjien vaikutuksen yritystoimintaan tietää julkisen hallinnon rahoituksen, työnantajan subventiot henkilöstöruokailussa ja ruokailijoiden maksaman osuuden. muuntaa reseptejä erivalmistusmäärille erilaisia menetelmiä käyttäen laskee painohäviöitä.</p>

	<p>Tietotekniikan käyttö suurkeittiössä Opiskelija osaa käyttää yhtä alan atk-ohjelmaa (Aromi tai Aterix): reseptien tekemiseen ja muunteluun aterioiden kustannuksien laskemiseen ravintosisältöjen laskemiseen</p> <p>Toiminta-ajatuksen, liikeidean sekä laatutavoitteiden mukainen toiminta suurkeittiössä Opiskelija toimii yrityksen tai muun organisaation toiminta-ajatuksen, liikeidean sekä laatu- ja kannattavuustavoitteiden mukaisesti tuntee toimipaikan laadunvarmistusjärjestelmän ja tarkkailee onko ruoka laatutavoitteiden mukaista</p>
Työssäoppiminen	7 ov 3 vuonna.
Kytkennot muihin opintoihin	Ei kytkentöjä muihin opintoihin.
Arvioinnin toteutus	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät ja oppimispäiväkirjat. Arvosana muodostuu edellä lueteltujen kohteiden arvioinnista ja näytön arvosanasta. Opintojakson arvioi opettaja, huomioiden arvioinnissaan opiskelijan itsearvioinnin. Näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.
Opintojen ohjaus	Opintokokonaisuus sisältää mm. ammatillisiin opintoihin ohjaamista, ammatillisen osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen sekä työssäoppimisen ohjeituksen.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
<p>Opiskelija käyttää ohjeen mukaan tavallisimpia suurtalouden koneita ja laitteita turvallisesti toimii ohjeen mukaan suurtalouden ruoanvalmistustehtävissä valmistaa ohjeen mukaan tavallisimpia suurtalouden lounas- ja päivällisruokia tarkistaa ohjeen mukaan valmistamien ruokien aistinvaraisen laadun mittaa ruokien lämpötiloja</p> <p>käyttää tietokoneohjelmaa työryhmän jäsenenä ruokaohjeiden muokkaamiseen ja kustannusten laskuun muuntaa ohjeen mukaan peruseruoka-ohjeita</p> <p>suunnittelee ruokalistoja työryhmän jäsenenä</p>	<p>Opiskelija suunnittelee ruokalistan ja reseptien pohjalta päivittäiset työnsä muuntaa ruoka-ohjeet tarvittavalle määrälle sopiviksi ajoittaa ja mitoittaa valmistuksen oikein varaa ohjeen mukaiset raaka-aineet, välineet ja laitteet käsittelee suurtalouden ruoanvalmistuksessa käytettäviä elintarvikkeita oikein tuntee suurkeittiöllä valmistettavien lounas- ja päivällisruokalajien sekä lisäkkeiden koostumuksen ja valmistaa niitä itsenäisesti työryhmän jäsenenä isossa mittakaavassa valitsee ruokien valmistamiseen sopivat koneet, laitteet ja työmenetelmät laittaa esille annokset erilaisille asiakkaille ja asiakasryhmille sopivalla tavalla tarkkailee valmistamiensa tuotteiden laatua noudattaa sovittuja aikatauluja ja työyksikön toimintaohjeita. arvioi omaa ja työryhmän työtä</p> <p>pystyy osallistumaan ruokalista- ja ateriasuunnitteluun työryhmän jäsenenä ja osaa suunnitella ja toteuttaa annos- ja ateriakokonaisuuksia toimipaikan toimintaperiaatteiden mukaan tuntee suunnittelun pohjana olevien ravitsemissuosittelusten sisällön tuntee asiakaslähtöisen ruokalista- ja ateriasuunnittelun periaatteet</p>	<p>Opiskelija suunnittelee ruokalistan ja reseptien pohjalta päivittäiset työnsä muuntaa ruoka-ohjeet tarvittavalle määrälle sopiviksi ajoittaa ja mitoittaa valmistuksen oikein varaa ohjeen mukaiset raaka-aineet, välineet ja laitteet käsittelee suurtalouden ruoanvalmistuksessa käytettäviä elintarvikkeita oikein tuntee suurkeittiöllä valmistettavien lounas- ja päivällisruokalajien sekä lisäkkeiden koostumuksen ja valmistaa niitä itsenäisesti työryhmän jäsenenä isossa mittakaavassa valitsee ruokien valmistamiseen sopivat koneet, laitteet ja työmenetelmät laittaa esille annokset erilaisille asiakkaille ja asiakasryhmille sopivalla tavalla tarkkailee valmistamiensa tuotteiden laatua noudattaa sovittuja aikatauluja ja työyksikön toimintaohjeita. hallitsee yhtä aikaisesti useita työtehtäviä. pystyy suunnittelemaan omaa työtään osana suurkeittiön kokonaisvaltaista toimintaa ja osattava kehittää itseään ammattialalla arvioi ja kehittää omaa ja työryhmän työtä</p> <p>pystyy osallistumaan ruokalista- ja ateriasuunnitteluun aktiivisena työryhmän jäsenenä ja osaa suunnitella ja toteuttaa annos- ja ateriakokonaisuuksia toimipaikan toimintaperiaatteiden mukaan soveltaa suunnittelussa ravitsemissuosittelua erilaisten asiakkaiden tarpeisiin tuntee asiakaslähtöisen ruokalista- ja ateriasuunnittelun periaatteet</p>

<p>valmistaa tavallisimmat erityisruokavalioateriat perusruokavaliosta ohjeen mukaan</p> <p>noudattaa asiakasturvallisuuden edellyttämiä ohjeita ja määräyksiä arvioi realistisesti omaa toimintaansa ottaa työturvallisuuden huomioon työssään työskentelee työryhmän jäsenenä</p>	<p>muuntaa suurkeittiön ruokalajeja erityisruokavalioiden sopiviksi (yleisimmät allergiat, laktoosi intoleranssi, keliakia sekä kasvisruokavaliot)</p> <p>käyttää koneita, laitteita ja työmenetelmiä taloudellisesti ja turvallisesti suoriutuu omavalvontaan, puhtaanapitoon, henkilökohtaiseen hygieniaan liittyvistä toiminnoista käytännön tehtävissä</p> <p>noudattaa työssään elintarvike-, kuluttajasuoja- ja työturvallisuus ja lainsäädännön määräyksiä</p> <p>työskentelee taloudellisesti ja tulostavoitteellisesti tietää toimipaikan kustannusrakenteen hinnoittelee tuotteen kannattavasti tunnistaa suurtalouksien toiminnan tyypillisimmät rahoituslähteet muuntaa reseptejä erivalmistusmäärille erilaisia menetelmiä käyttäen laskee painohäviöitä.</p> <p>Opiskelija osaa käyttää yhtä alan atk-ohjelmaa (Aromi tai Aterix): Opiskelija osaa: reseptien tekemiseen ja muunteluun aterioiden kustannuksien laskemiseen ravintosisältöjen laskemiseen</p>	<p>muuntaa suurkeittiön ruokalajeja erityisruokavalioiden sopiviksi (yleisimmät allergiat, laktoosi intoleranssi, keliakia sekä kasvisruokavaliot) käyttää erityiselintarvikkeita</p> <p>käyttää koneita, laitteita ja työmenetelmiä taloudellisesti ja turvallisesti suoriutuu omavalvontaan, puhtaanapitoon, henkilökohtaiseen hygieniaan liittyvistä toiminnoista käytännön tehtävissä ja ymmärtää niiden vaikutuksen asiakasturvallisuuden takaamisessa noudattaa työssään elintarvike-, kuluttajasuoja- ja työturvallisuus ja lainsäädännön määräyksiä</p> <p>työskentelee taloudellisesti ja tulostavoitteellisesti tietää toimipaikan kustannusrakenteen ja oman työpanoksensa merkityksen tulostavoitteiden saavuttamisessa ymmärtää asiakaslähtöisen palvelun ja ruokatuotannon vaikutuksen tuloksekkaaseen toimintaan hinnoittelee tuotteen kannattavasti tunnistaa suurtalouksien toiminnan tyypillisimmät rahoituslähteet ja ymmärtää erilaisten rahoituspohjien vaikutuksen yritystoimintaan tietää julkisen hallinnon rahoituksen, työnantajan subventiot henkilöstöruokailussa ja ruokailijoiden maksaman osuuden. muuntaa reseptejä erivalmistusmäärille erilaisia menetelmiä käyttäen laskee painohäviöitä.</p> <p>Opiskelija osaa käyttää yhtä alan atk-ohjelmaa (Aromi tai Aterix): Opiskelija osaa: reseptien tekemiseen ja muunteluun aterioiden kustannuksien laskemiseen ravintosisältöjen laskemiseen</p> <p>toimii yrityksen tai muun organisaation toiminta-ajatuksen, liikeidean sekä laatu- ja kannattavuustavoitteiden mukaisesti tuntee toimipaikan laadunvarmistusjärjestelmän</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

Keskeinen osaaminen, mikä näytetään	Suurien ruokamäärien valmistaminen ruokaohjeen mukaan, toiminnan kannattavuus sekä suurkeittiön koneiden ja laitteiden käytön hallinta.
Näyttöympäristö	<p>Työssäoppimispaikka, jossa mahdollista toimia työryhmän jäsenenä ja vastata annettujen ruokalajien valmistuksesta.</p> <p>Valmistuskeittiö, jossa vakiodut ruokaohjeet sekä tavallisimmat suurkeittiön ruoanvalmistukseen ja puhtaanapitoon soveltuvat välineet, koneet, laitteet ja astiat (esim. erilliset esikäsitteily- ja kypsennysvälineet, GN- mitoitetut astiat sekä talousvaaka).</p> <p>Toimipaikalla on oltava kirjallinen elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma.</p>
Näytön ajankohta	3. vuoden työssäoppimisen aikana
Arviointikriteerit	Osaamisen tasot eli arviointikriteerit on esitetty jokaisen opintokokonaisuuden näyttöaineistoissa kolmiportaisena. Arviointi toteutetaan kuitenkin viisiportaisena. Saadakseen

	<p>K5 arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki kiitettävän tason arviointikriteerit. Saadaksesen H3 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.</p> <p>Arvioijat: Näytön jälkeen järjestetään arviointikeskustelu, johon osallistuvat koulutuksen järjestäjän päättämät arvioijat, opiskelija, näyttöä havainnoinut työelämän edustaja ja oppilaitoksen opettaja.</p> <p>Jos näyttö ei ole hyväksytysti suoritettu, opiskelija sopii ohjaavan opettajan kanssa uuden näyttöajankohdan ja lisäohjauksen tarpeen. Opiskelijalla on oikeus valittaa arvostuksesta.</p>
--	--

Arviointikriteerit

ARVIOINNIN KOHTEET	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H3 Opiskelija	Kiitettävä K5 Opiskelija
<p>Työprosessien hallinta Suunnittelu: Työpisteen suunnittelu</p> <p>Työtehtävän suunnittelu</p> <p>Toteutus: Esivalmistus</p> <p>Ruoanvalmistus</p> <p>Lopputyöt</p> <p>Arviointi ja kehittäminen Ruoan laadun arviointi</p> <p>Oman työn arviointi ja kehittäminen</p>	<p>suunnittelee työpisteensä toimivaksi.</p> <p>toimii valmiin suunnitelman mukaan.</p> <p>tekee tarvittavat esivalmistustyöt itsenäisesti.</p> <p>valmistaa ruoka-ohjeen mukaan suurtalouden tavallisimpia lounas- ja/tai päivällisruokalajeja.</p> <p>puhdistaa ja järjestää työpisteensä.</p> <p>tarkistaa ohjeen mukaan valmistamansa tuotteen lopputuloksen aistinvaraisen laadun (maku, väri, ulkonäkö, siisteys).</p> <p>arvioi realistisesti omaa toimintaansa.</p>	<p>suunnittelee työpisteensä toimivaksi.</p> <p>suunnittelee ruokalajien valmistusvaiheet toimivaksi kokonaisuudeksi.</p> <p>tekee tarvittavat esivalmistustyöt itsenäisesti.</p> <p>valmistaa itsenäisesti vakioidun ohjeen mukaiset suurtalouden ruokalajit.</p> <p>puhdistaa ja järjestää työpisteensä oma-aloitteisesti.</p> <p>tarkistaa valmistamansa tuotteen lopputuloksen aistinvaraisen laadun (maku, väri, ulkonäkö, siisteys) ja korjaa sitä omatoimisesti.</p> <p>arvioi omaa toimintaansa työryhmän jäsenenä.</p>	<p>suunnittelee työpisteensä toimivaksi.</p> <p>suunnittelee ruokalajien valmistusvaiheet sekä työtehtäviensä järjestyksen ja ajoituksen sujuvaksi ja toimivaksi kokonaisuudeksi.</p> <p>tekee tarvittavat esivalmistustyöt itsenäisesti.</p> <p>valmistaa itsenäisesti vakioidun ohjeen mukaiset suurtalouden ruokalajit aikatauluja noudattaen.</p> <p>puhdistaa ja järjestää työpisteensä oma-aloitteisesti.</p> <p>tarkistaa valmistamansa tuotteen lopputuloksen aistinvaraisen laadun (maku, väri, ulkonäkö, siisteys) ja korjaa sitä omatoimisesti.</p> <p>arvioi omaa toimintaansa työryhmän jäsenenä.</p> <p>muuttaa toimintatapojaan ja työskentelyään oman arviointinsa pohjalta ja tekee parannusehdotuksia oman toimintansa kehittämiseksi.</p>
<p>Työtehtävän hallinta Valmistusmenetelmien hallinta</p> <p>Koneiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus</p>	<p>noudattaa toimipaikan ruokaohjeita.</p> <p>puhdistaa suurkeittiön koneet, laitteet ja työvälineet niille parhaiten sopivalla tavalla.</p> <p>käyttää ohjeen mukaan tavallisimpia suurkeittiön koneita ja laitteita.</p>	<p>noudattaa toimipaikan ruokaohjeita ja suurentaa ja pienentää perusruokaohjeen tietyille asiakkasmäärälle sopivaksi.</p> <p>puhdistaa suurkeittiön koneet, laitteet ja työvälineet niille parhaiten sopivalla tavalla.</p> <p>käyttää suurkeittiön koneita, laitteita ja työvälineitä monipuolisesti.</p>	<p>noudattaa toimipaikan ruokaohjeita ja muuntaa ruokaohjeen asiakkaiden ravitsemussuosituksia ja tarpeita vastavaksi.</p> <p>puhdistaa suurkeittiön koneet, laitteet ja työvälineet niille parhaiten sopivalla tavalla.</p> <p>käyttää suurkeittiön koneita, laitteita ja työvälineitä monipuolisesti sekä jaksottaa ruoanvalmistuksen huomioiden</p>

Materiaalin hallinta Raaka-aineiden käyttö	käyttää suurkeittiön peruselin- tarvikkeita tarkoituksenmukai- sella tavalla.	käyttää suurkeittiön perus- ja erikoiselintarvikkeita tarkoi- tuksenmukaisella tavalla, huolellisesti ja taloudellisesti.	keittiön laitekuormituksen. käyttää suurkeittiön perus- ja erikoiselintarvikkeita tarkoi- tuksenmukaisella tavalla, hu- olellisesti ja taloudellisesti. löytää puuttuvien raaka- aineiden tilalle korvaavan tuotteen. vertaa ruoan määrän vastaa- vuutta annettuun ohjeeseen.
Työn perustana olevan tie- don hallinta Ruoanvalmistus	tulkitsee ruokaohjeessa olevia tietoja oikein sekä muuntaa perusruokaohjeen annettujen ohjeiden mukaan.	tulkitsee ruokaohjeessa olevia tietoja oikein sekä suurentaa ja pienentää vakioruokaohje- ta.	tulkitsee ruokaohjeessa olevia tietoja oikein sekä suurentaa ja pienentää vakioruokaohje- ta. soveltaa vakioruokaohjetta (ainesuhteita, annoskokoja, kypsennysaikoja) tilannekoh- teisesti. ottaa ruoanvalmistuksen suunnittelussa huomioon suurkeittiön laitekuormituk- sen.
Vakioruokaohjeet	hallitsee ruoanvalmistuksen peruskäsitteet (saostaminen, yhdistäminen, muotoileminen, vaahdotus).	hallitsee ruoanvalmistuksen peruskäsitteet ja kypsennys- menetelmät sekä ruokalajien osituksen (lisäkkeet, keitot, laatikot, kastikkeet, kiisselit).	hallitsee ruoanvalmistuksen perusteet sekä kypsennys- ajat, raaka-ainesuhteet, an- noskoot ja mitoituksen.
Ravitsemussuositukset	kokoaa ruoka-annokset sovit- tuja annoskokoja noudattaen.	kokoaa ruoka-annokset sovit- tuja annoskokoja noudattaen, oikein ja siististi.	kokoaa ruoka-annokset sovit- tuja annoskokoja noudattaen, oikein ja siististi.
Omavalvonta	huolehtii elintarvikkeiden säi- lytyslämpötiloista. mittaa ruokien lämpötiloja.	huolehtii elintarvikkeiden säi- lytyslämpötiloista sekä ruoki- en oikeista tarjoilulämpötiloi- sta. mittaa ruokien lämpötiloja ja huolehtii lämpötilojen kirjaa- misesta sekä tarvittaessa ruokanäytteistä.	huolehtii elintarvikkeiden päi- väyksistä sekä säilytys- ja tarjoilulämpötiloista vastuulli- sesti. huolehtii lämpötilojen mittaa- misesta ja kirjaamisesta sekä ruokanäytteistä oma- aloitteisesti.
Työturvallisuuden hallinta	kokoaa ja käyttää suurkeittiön koneita ja laitteita turvallisesti.	kokoaa ja käyttää suurkeittiön koneita ja laitteita sekä nos- tamiseen ja siirtämiseen tar- koitettuja apuvälineitä turvalli- sesti.	kokoaa ja käyttää suurkeittiön koneita ja laitteita sekä nos- tamiseen ja siirtämiseen tar- koitettuja apuvälineitä turvalli- sesti. ilmoittaa koneiden ja laitteiden käyttöön liittyvistä poikkeaa- mista.
Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen Yhteistyötaidot Työskentely työryhmän jäse- nenä	työskentelee sujuvasti työ- ryhmän jäsenenä.	kykenee yhteistyöhön kaikki- en työryhmän jäsenten kans- sa.	työskentelee kaikkien työryh- män jäsenten kanssa suju- vasti niin, että toiminta työ- ryhmässä on aktiivista ja luon- tevaa.
Ongelmanratkaisutaidot			

		pyytää apua tarvitessaan ja pyrkii etsimään ratkaisuja myös itsenäisesti.	pyytää apua tarvitessaan ja löytää vaihtoehtoisia toimintatapoja muuttuvissa tilanteissa.
Yhteiset painotukset Yrittäjyys: Kustannustietoisuus	mittaa ja punnitsee ruokaohjeessa tarvittavat raaka-aineet huolellisesti.	mittaa ja punnitsee ruokaohjeessa tarvittavat raaka-aineet huolellisesti ja työskentelee tarpeetonta hävikkiä välttäten.	mittaa ja punnitsee ruokaohjeessa tarvittavat raaka-aineet huolellisesti ja työskentelee tarpeetonta hävikkiä välttäten. varmistaa tuotteen lopullisen määrän (käyttöpaino, valmis määrä, ylivalmistus).
Työskentelyn organisointi		työskentelee järjestelmällisesti.	työskentelee järjestelmällisesti tehden useita työtehtäviä samanaikaisesti.
Teknologian ja tietotekniikan hyödyntäminen: Suurkeittiön koneiden ja laitteiden valinta, käyttö ja monipuolinen hyödyntäminen	käyttää ohjeen mukaan suurkeittiön koneita ja laitteita.	hyödyntää monipuolisesti suurkeittiön koneita ja laitteita.	hyödyntää monipuolisesti suurkeittiön koneita ja laitteita. valitsee ruokalajeille parhaiten sopivat koneet ja laitteet ja hyödyntää monipuolisesti niiden tekniikkaa (ohjelmavaliinnat).
Tietotekniikan hyödyntäminen		käyttää ruokaohjeen muuntamisessa tietokoneohjelmaa.	käyttää ruokaohjeen muuntamisessa tietokoneohjelmaa.
Työsuojelusta ja terveydestä huolehtimien: Työsuojelumääräysten noudattaminen	noudattaa työsuojelumääräyksiä.	noudattaa työsuojelumääräyksiä ja käyttää oman työkykynsä ylläpitämiseen tarvittavia työmenetelmiä ja välineitä.	noudattaa työsuojelumääräyksiä ja käyttää oman työkykynsä ylläpitämiseen tarvittavia työmenetelmiä ja välineitä.

Saadakseen arvosanan K5 opiskelijan on saavutettava kaikki kiitettävän tason arviointikriteerit. Saadakseen arvosanan H3 opiskelijan on saavutettava kaikki hyvän tason arviointikriteerit. Saadakseen arvosanan T1 opiskelijan on saavutettava kaikki tyydyttävän tason arviointikriteerit. Jos opiskelijan osaaminen ylittää selvästi H3:n tai T1:n osaamistason, sopivat arviointiin osallistujat yhteisen keskustelun pohjalta, millä perusteilla arvosanaksi voidaan määrittää H4 tai T2.

Opintokokonaisuus	TILAUS- JA TEEMARUOKIEN VALMISTUS
Laajuus	10 ov
Tavoitteet	Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa toimipaikan edustus-, juhla- ja teematilaisuuksien ateriakokonaisuuksia työryhmän jäsenenä. Opiskelija osaa pakata kuljetusta varten tilausruoat ja tilauspaikalla kuumentaa, laittaa esille ja tarvittaessa tarjoilla ne. Hän toimii omavalvonta säännösten mukaisesti.
Keskeinen sisältö	Opiskelija suunnittelee toimipaikan edustus-, juhla- ja teematilaisuuksien ateriakokonaisuuksia työryhmän jäsenenä ottaen huomioon tilaisuuden luonteen ja kansallisen ja kansainvälisen tapa- ja ruokakulttuurin muuntaa edustusruoat tavallisimpiin erikoisruokavalioihin sopiviksi (keliakia, laktoosi-intoleranssi, ruoka-aineallergiat, kasvisruokavaliot, kulttuurien ja uskontojen vaatimat ruokavaliot) valmistaa ateriat (alku-, pää- ja jälkiruoat) asianmukaisin menetelmin käyttää ruoanvalmistuksessa perus-, erityis- ja erikoiselintarvikkeita Tilaisruokien kuljetus, kuumennus ja esillelaitto Opiskelija pakkaa ruoat ja ruokailutarvikkeet kuljetusta varten, kun tarjoilu tapahtuu asiakkaan tiloissa purkaa ruoat ja tarjoilutarvikkeet asiakkaan tiloissa tarvittaessa kuumentaa ruoat laittaa ruoat esille ja viimeistellä ne lautas-, vati- tai noutopöytä tarjoiluna suorittaa omavalvontaa eri vaiheissa. huolehtia kuljetusastioiden puhtaudesta ja käyttökunnosta

	<p>Tilaustuokailun tarjoilussa avustaminen ja asiakaspalvelu</p> <p>Opiskelija työryhmän jäsenenä huolehtii pöytien kattamisesta ja koristelusta avustaa työryhmän jäsenenä ruokien ja juomien pöytiintarjoilussa avustaa työryhmän jäsenenä astioiden keruussa ja tilojen järjestämisestä on halukas palvelemaan asiakkaita ja esiintymään ulkoiselta olemukseltaan toimipaikan vaatimusten ja palvelutilanteen luonteen mukaisesti ja huomioiden asiakkaiden tarpeet ja tilaisuuden luonne ja ajankohta</p> <p>Työryhmän ja oman työn arviointi ja yhteistyö tilaustuokailujen järjestämisessä</p> <p>Opiskelija viestittää työryhmässä tilaisuuden onnistumiseen vaikuttavista seikoista, kuten aikatauluista, ruokavalioiden ja ruoan koostumuksesta arvioi oman toimintaansa vaikutusta tilaisuuden onnistumiseen on oma-aloitteinen ja pyytää tarvittaessa apua muilta työryhmän jäseniltä</p>
Työssäoppiminen	Ei työssäoppimista.
Kytkennot muihin opintoihin	Ei kytkentöjä muihin opintoihin.
Arvioinnin toteutus	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät ja oppimispäiväkirjat. Arvosana muodostuu edellä lueteltujen kohteiden arvioinnista ja näytön arvosanasta. Opintojakson arvioi opettaja, huomioiden arvioinnissaan opiskelijan itsearvioinnin. Näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
<p>Opiskelija valmistaa ja laittaa esille tilaus- ja teemaruoja työryhmän jäsenenä ohjattuina</p> <p>pakata ohjeen mukaan tilaisuuteen kuljetettavat ruokalajat hygieenisesti</p> <p>viimeistellä tilaisuuden ruokia työparina</p> <p>osaa toimia asiakaspalvelutilanteessa asiallisesti, kohteliaasti ja muutenkin hyviä käytöstapoja noudattaen noudattaa annettuja aikatauluja opastettuna toimia toimipaikan juhla- ja edustustilaisuuksien työtehtävissä</p>	<p>Opiskelija suunnittelee toimipaikan edustus-, juhla- ja teematilaisuuksien ateriakokonaisuuksia työryhmän jäsenenä muuntaa työryhmän jäsenenä edustusruoat tavallisimpiin erikoisruokavalioiden sopiviksi (keliakia, laktoosi-intoleranssi, ruoka-aineallergiat, kasvisruokavaliot, kulttuurien ja uskontojen vaatimat ruokavaliot) valmistaa ateriat (alku-, pää- ja jälkiruoat) asianmukaisin menetelmin käyttää ruoanvalmistuksessa perus ja erityiselintarvikkeita</p> <p>pakkaa ruoat ja ruokailutarvikkeet kuljetusta varten, kun tarjoilu tapahtuu asiakkaan tiloissa</p> <p>purkaa ruoat ja tarjoilutarvikkeet asiakkaan tiloissa tarvittaessa kuumentaa ruoat laittaa ruoat esille ja viimeistellä ne lautas-, vati- tai noutopöytä tarjoiluna suorittaa omavalvontaa eri vaiheissa.</p> <p>huolehtia kuljetusastioiden puhtaudesta ja käyttökunnosta</p> <p>työryhmän jäsenenä huolehtii pöytien kattamisesta ja koristelusta avustaa työryhmän jäsenenä ruokien ja juomien pöytiintarjoilussa avustaa työryhmän jäsenenä astioiden keruussa ja tilojen järjestämisestä on halukas palvelemaan asiakkaita ja esiintymään ulkoiselta olemukseltaan toimipaikan vaatimusten ja palvelutilanteen luonteen mukaisesti viestittää työryhmässä tilaisuuden onnistumiseen vaikuttavista seikoista</p>	<p>Opiskelija suunnittelee toimipaikan edustus-, juhla- ja teematilaisuuksien ateriakokonaisuuksia työryhmän jäsenenä ottaen huomioon tilaisuuden luonteen ja kansallisen ja kansainvälisen tapa- ja ruokakulttuurin muuntaa edustusruoat tavallisimpiin erikoisruokavalioiden sopiviksi (keliakia, laktoosi-intoleranssi, ruoka-aineallergiat, kasvisruokavaliot, kulttuurien ja uskontojen vaatimat ruokavaliot) valmistaa ateriat (alku-, pää- ja jälkiruoat) asianmukaisin menetelmin käyttää ruoanvalmistuksessa perus-, erityis- ja erikoiselintarvikkeita</p> <p>pakkaa ruoat ja ruokailutarvikkeet kuljetusta varten, kun tarjoilu tapahtuu asiakkaan tiloissa</p> <p>purkaa ruoat ja tarjoilutarvikkeet asiakkaan tiloissa tarvittaessa kuumentaa ruoat laittaa ruoat esille ja viimeistellä ne lautas-, vati- tai noutopöytä tarjoiluna suorittaa omavalvontaa eri vaiheissa.</p> <p>huolehtia kuljetusastioiden puhtaudesta ja käyttökunnosta</p> <p>työryhmän jäsenenä huolehtii pöytien kattamisesta ja koristelusta avustaa työryhmän jäsenenä ruokien ja juomien pöytiintarjoilussa avustaa työryhmän jäsenenä astioiden keruussa ja tilojen järjestämisestä on halukas palvelemaan asiakkaita ja esiintymään ulkoiselta olemukseltaan toimipaikan vaatimusten ja palvelutilanteen luonteen mukaisesti ja huomioiden asiakkaiden tarpeet ja tilaisuuden luonne ja ajankohta viestittää työryhmässä tilaisuuden onnistumiseen vaikuttavista seikoista</p>

	ta, kuten aikatauluista, ruokavalioista ja ruoan koostumuksesta on oma-aloitteinen ja pyytää tarvittaessa apua muilta työryhmän jäseniltä	tumiseen vaikuttavista seikoista, kuten aikatauluista, ruokavalioista ja ruoan koostumuksesta arvioi oman toimintaansa vaikutusta tilaisuuden onnistumiseen on oma-aloitteinen ja pyytää tarvittaessa apua muilta työryhmän jäseniltä
--	---	---

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

Keskeinen osaaminen, mikä näytetään	Viimeistelyjen ateriakokonaisuuksien ja erityisruokavalioruokien valmistus, ruokien pakkaaminen ja kuljetukseen lähettäminen sekä omavalvonnasta huolehtiminen. Työprosessit prosessi suunnittelu aterioiden valmistus viimeistely ja esillelaitto prosessi ruokien pakkaaminen jakelupalvelut kuljetusastioiden huoltaminen
Näyttöympäristö	Oma koulu. Mahdollista toimia tilaisuudessa työryhmän jäsenenä ja valmistaa viimeistelyjä annos- ja ateriakokonaisuuksia. Tilaus-, juhla- ja edustusruokia valmistava toimipaikka. Tilauksia voivat olla esim. vuodenaika- juhlat, maakunta-ateria, elämänkaarijuhlat, kansainväliset ruokakulttuurit, yritystilaisuudet tai asiakkaiden erityistoivomuksia vastaavat juhlat. Ruokia kuljetettaessa toimipaikassa on oltava ruokien pakkaamiseen ja kuljetukseen tarvittavat välineet. Toimipaikalla on oltava kirjallinen elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma.
Näytön ajankohta	Näyttö suoritetaan 3. vuonna omalla koululla.
Arviointikriteerit	Osaamisen tasot eli arviointikriteerit on esitetty jokaisen opintokokonaisuuden näyttöaineistoissa kolmiportaisena. Arviointi toteutetaan kuitenkin viisiportaisena. Saadaksesen K5 arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki kiitettävän tason arviointikriteerit. Saadaksesen H3 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 Opiskelija	Hyvä H3 Opiskelija	Kiitettävä K5 Opiskelija
Työprosessin hallinta Suunnittelu: Oman työn ja ruokien esillelaiton suunnittelu Erityisruokavalioruokien suunnittelu Toteutus: Aterioiden valmistus Viimeistely ja esillelaitto	tutustuu tilausmääräykseen ja suunnittelee yksittäisen työtehtävän toteutuksen. valmistaa, viimeistelee ja laittaa esille tilaisuuden ruokalajeja työryhmän jäsenenä aikataulua noudattaen.	tutustuu tilausmääräykseen ja suunnittelee oman työn sekä valmistamiensa ruokien esillelaiton. muuntaa ruokalajit tavallisimpiin erityisruokavalioihin sopiviksi. valmistaa, viimeistelee ja laittaa esille tilaisuuden ruokalajeja ja juomat aikataulua noudattaen.	tutustuu tilausmääräykseen ja suunnittelee oman työn sekä valmistamiensa aterioiden esillelaiton. muuntaa ruokalajit tavallisimpiin erityisruokavalioihin sopiviksi. valmistaa, viimeistelee ja laittaa esille annos- ja ateriakokonaisuuksia aikataulua noudattaen

Ruokien pakkaaminen ja kuljetus	pakkaa ohjeen mukaan kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet.	pakkaa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet itsenäisesti tilausmääräyksen mukaan.	sekä auttaa tarjoilussa siirtyen joustavasti tehtävästä toiseen.
Kuljetusastioiden huoltaminen	huolehtii kuljetusastioiden puhtaudesta omatoimisesti.	huolehtii kuljetusastioiden puhtaudesta omatoimisesti.	pakkaa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet itsenäisesti tilausmääräyksen mukaan sovitulla tavalla.
Arviointi ja kehittäminen: Oman työsuorituksen arviointi ja kehittäminen	arvioi omaa työtään totuudenmukaisesti ja muuttaa toimintaansa palautteen perusteella.	arvioi omaa työtään ja tekee työhönsä parannusehdotuksia.	huolehtii kuljetusastioiden puhtaudesta omatoimisesti. arvioi omaa työtään ja tekee työhönsä parannusehdotuksia. arvioi oman toimintansa vaikutusta tilaisuuden onnistumiseen.
Työtehtävän hallinta Ruoanvalmistus- ja esillelaittojen hallinta	valmistaa perusruokia ja erityisruokia ruoka-ohjeen mukaan.	valmistaa perusruokia ja erityisruokia ruoka-ohjeen mukaan.	soveltaa ruoanvalmistuksen perusmenetelmiä alku-, pää- ja jälkiruokien valmistuksessa.
Työvälineiden, koneiden ja laitteiden käytön hallinta	laittaa tuotteet esille tarjoilutavan mukaisesti.	valitsee raaka-aineelle parhaiten sopivat ruoanvalmistusmenetelmät.	valitsee raaka-aineelle parhaiten sopivat ruoanvalmistusmenetelmät.
Perus- ja erityiselintarvikkeiden käytön hallinta	käyttää keittiön tavallisimpia koneita ja laitteita itsenäisesti.	laittaa tuotteet esille tarjoilutavan mukaisesti.	laittaa tuotteet esille tarjoilutavan mukaisesti.
Jakelupalvelut	käyttää ja käsittelee perus- ja erityiselintarvikkeita taloudellisesti.	käyttää keittiön työvälineitä ja koneita itsenäisesti ja monipuolisesti sekä huolehtii tarjoiluastioiden siisteydestä.	valitsee ja käyttää tilanteeseen parhaiten sopivia koneita ja työvälineitä sekä esillelaittoon parhaiten sopivia astioita.
	käyttää ja käsittelee perus- ja erityiselintarvikkeita taloudellisesti.	käyttää ja käsittelee perus-, erityis- ja erikoiselintarvikkeita taloudellisesti asianmukaisella tavalla.	käyttää ja käsittelee perus-, erityis- ja erikoiselintarvikkeita taloudellisesti asianmukaisella tavalla.
	ehdottaa koristeluun ja esillelaittoon tarjoilutavalle ja raaka-aineille ominaisia vaihtoehtoja.	ehdottaa koristeluun ja esillelaittoon tarjoilutavalle ja raaka-aineille ominaisia vaihtoehtoja.	ehdottaa koristeluun ja esillelaittoon tarjoilutavalle ja raaka-aineille ominaisia vaihtoehtoja.
	pakkaa kylmät ja/tai kuumat ruoat sekä ruokailutarvikkeet asianmukaisesti (pakkausmateriaalit, lämpötilat, hygienia).	pakkaa kylmät ja/tai kuumat ruoat sekä ruokailutarvikkeet asianmukaisesti, varaa ruokamäärälle ja ruokalajille sopivat kuljetusastiat ja huolehtii jakelulaitteiden käyttövalmiudesta (esim. lämpövaunujen tai astioiden esilämmitys).	pakkaa kylmät ja/tai kuumat ruoat sekä ruokailutarvikkeet asianmukaisesti, varaa ruokamäärälle ja ruokalajille sopivat kuljetusastiat (mitoitus) ja huolehtii jakelulaitteiden käyttövalmiudesta (esim. lämpövaunujen tai astioiden esilämmitys).
Työn perustana olevan tiedon hallinta Erityisruokavaliot	korvaa raaka-aineet erityisruokavalioon sopivilla erityiselintarvikkeilla.	korvaa raaka-aineet erityisruokavalioon sopivilla erityiselintarvikkeilla ja valitsee erityisraaka-aineille oikeat valmistusmenetelmät.	merkitsee lähtevät tuotteet sovitulla tavalla ja huolehtii lähetettävien ruokien lämpötiloista vastuullisesti.
	korvaa raaka-aineet erityisruokavalioon sopivilla erityiselintarvikkeilla.	korvaa raaka-aineet erityisruokavalioon sopivilla erityiselintarvikkeilla ja valitsee erityisraaka-aineille oikeat valmistusmenetelmät.	korvaa raaka-aineet erityisruokavalioon sopivilla erityiselintarvikkeilla ja valitsee erityisraaka-aineille oikeat valmistusmenetelmät.
	valmistaa erityisruokavalioiden mukaiset ateriat perus-	valmistaa erityisruokavalioiden mukaiset ateriat perus-	valmistaa erityisruokavalioiden mukaiset ateriat perus-

<p>Ateriasuunnittelu ja esillelaitto</p> <p>Jakelupalvelut</p>	<p>kokoaa ateriakokonaisuuteen kuuluvat ruokalajit mallin mukaan.</p> <p>huolehtii kuljetusastioiden puhtaudesta ja noudattaa omavalvontaa ohjeen mukaan.</p>	<p>kokoaa ateriakokonaisuuteen kuuluvat ruokalajit mallin mukaan.</p> <p>hallitsee ruokalajien annoskoot ja ainesuhteet sekä esillelaittavat.</p> <p>huolehtii kuljetusastioiden puhtaudesta omatoimisesti ja noudattaa omavalvontaa normaalista poikkeavissa tilanteissa (säilytys ja tarjoilulämpötilat sekä kuljetusaikataulu).</p>	<p>ruokalistan kaltaisiksi (näkö, maku, rakenne, muoto, väri ja esillelaitto).</p> <p>kokoaa ateriakokonaisuuteen kuuluvat ruokalajit mallin mukaan.</p> <p>hallitsee ruokalajien annoskoot ja ainesuhteet sekä soveltaa aiemmin oppimaansa luovasti tilausruokien esillelaitossa.</p> <p>huolehtii kuljetusastioiden puhtaudesta omatoimisesti ja noudattaa omavalvontaa normaalista poikkeavissa tilanteissa (säilytys ja tarjoilulämpötilat sekä kuljetusaikataulu).</p> <p>tunnistaa omavalvonnan riskitekijät ja ennaltaehkäisee niiden syntymisen (ruokamyrkytykset).</p>
<p>Työturvallisuuden hallinta</p>	<p>käyttää ergonomisia nostamistapoja ja nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä.</p>	<p>käyttää ergonomisia nostamistapoja ja nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä.</p> <p>ottaa huomioon oman ja muiden työntekijöiden turvallisuuden.</p>	<p>käyttää ergonomisia nostamistapoja ja nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä.</p> <p>ottaa huomioon oman, muiden työntekijöiden ja asiakkaiden turvallisuuden (kuumat tarjoiluastiat, roiskeet lattiasa).</p>
<p>Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen Oppimistaidot: Oman osaamisen arviointi</p> <p>Vuorovaikutus- ja viestintätaidot: Työyhteisössä toimiminen</p> <p>Asiakaspalvelussa toimiminen</p> <p>Eettiset ja esteettiset taidot: Ohjeiden ja sopimusten noudattaminen ruokien esillelaitossa</p>	<p>arvioi omaa osaamistaan.</p> <p>keskustelee asiallisesti työhönsä liittyvistä asioista työryhmässä.</p> <p>laittaa ruokia esille ohjeen mukaan.</p>	<p>arvioi omaa osaamistaan itsearviointiin ja palautteen perusteella.</p> <p>keskustelee asiallisesti työhönsä liittyvistä asioista työryhmässä.</p> <p>kertoo käytetyistä raaka-aineista, valmistusmenetelmistä ja ruoan riittävydestä.</p> <p>viimeistelee ja laittaa esille ruokia sovitulla tavalla.</p>	<p>arvioi omaa osaamistaan itsearviointiin ja palautteen perusteella.</p> <p>keskustelee asiallisesti työhönsä liittyvistä asioista työryhmässä.</p> <p>kertoo käytetyistä raaka-aineista, valmistusmenetelmistä ja ruoan riittävydestä sekä viestii tilaisuuden kulkuun liittyvistä asioista, esim. aikatauluista ja erityisruokavalioiduista.</p> <p>suunnittelee ja toteuttaa ruokien esillelaiton viimeistellysti ja merkitsee tuotteet sovitulla tavalla (esim. annosmäärät ja ruokavaliot).</p>
<p>Yhteiset painotukset</p> <p>Laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta: Aikataulujen noudattaminen</p>	<p>noudattaa annettuja aikatauluja.</p>	<p>noudattaa annettuja aikatauluja ja ottaa huomioon aikataulun muutokset työryhmän ohjeiden mukaisesti.</p>	<p>noudattaa annettuja aikatauluja ja ottaa huomioon aikataulun muutokset sekä ajoittaa ruoanvalmistuksen ja esillelaiton tilaisuuden kulun mu-</p>

			kaisesti.
--	--	--	-----------

Saadakseen arvosanan K5 opiskelijan on saavutettava kaikki kiitettävän tason arviointikriteerit. Saadakseen arvosanan H3 opiskelijan on saavutettava kaikki hyvän tason arviointikriteerit. Saadakseen arvosanan T1 opiskelijan on saavutettava kaikki tyydyttävän tason arviointikriteerit. Jos opiskelijan osaaminen ylittää selvästi 3:n tai T1:n osaamistason, sopivat arviointiin osallistujat yhteisen keskustelun pohjalta, millä perusteilla arvosanaksi voidaan määrittää H4 tai T2.

VALINNAISET OPINNOT

Opintokokonaisuus	RUOKAPALVELUT ASIAKASKOHTEESSA
Laajuus	10 ov
Yleistavoitteet	Opiskelija osaa toimia erilaisissa catering-alan toimipaikoissa niiden liike-idean ja toiminta-ajatuksen mukaisesti.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	<p>Ruoanvalmistus valitussa toimipaikassa Opiskelija toimii erilaisissa toimipaikoissa huomioon ottaen sen toiminta-ajatuksen ja liike-idean. ottaa toiminnassaan huomioon toimipaikan asiakasrakenteen ja sen erityispiirteet. muuntaa ja valmistaa perusruoasta tavanomaisille asiakasryhmille sekä erityisruokavaliota tarvitseville asiakkaille sopivia ruokalajeja sekä ateriakokonaisuuksia. ottaa toiminnassaan huomioon toimintaa ohjaavien ravitsemussuosittelujen sisällön ja osaa soveltaa niitä käytännön toimintaan ottaa huomioon toiminnassaan asiakkaiden päivittäinen ravinnontarve, asiakkaiden ruokailukäyttäytyminen sekä makutottumukset tietää kuinka ko. toimipaikan ruokapalvelut rahoitetaan</p> <p>Aterioiden myynti, -jakelu- ja asiakaspalvelu Opiskelija toimii itsenäisesti toimipaikan palvelulinjastossa myynti-, asiakas- ja jakelutehtävissä neuvoo asiakkaita tuotteiden valinnassa ja huolehtii niiden lähettämisestä. vastaa itsenäisesti jakelukeittiön toiminnasta.</p> <p>Edustus- ja tilausruokien valmistus ja tarjoilu Opiskelija suunnittelee, valmistaa ja toteuttaa toimipaikan edustus- ja tilausruokien valmistusta ja tarjoilua työryhmän jäsenenä huomioiden kannattavuus- ja laatuavoitteet</p> <p>Hygienian noudattaminen, toimipaikan puhtaanapito ja ympäristöstä huolehtiminen Opiskelija toimii omavalvontaohjelman mukaisesti ja huolehtia määräysten mukaisesti henkilökohtaisesta hygieniastaan huolehtii keittiö- ja tarjoilutilojen puhtaanapidosta, siisteydestä ja järjestyksestä ja arvostaa sitä ottaa toiminnassaan huomioon kestävän kehityksen periaatteet</p> <p>Työyhteisössä työskentely, omatyösuunnittelu ja organisointi Opiskelija työskentelee sujuvasti ja järjestelmällisesti, suunnitella omaa työtään työyhteisön jäsenenä sopeutuu työyhteisöön ja tiimityöskentelyyn sekä osaa ratkaista työhön liittyviä ongelmakohtia ottaa vastaan palautetta sekä kehittää toimintaansa sen pohjalta</p>
Työssäoppiminen	2 vuonna 8 ov
Kytkenä muihin opintokokonaisuuksiin	Catering-alan keittiötoiminnot opintokokonaisuus on oltava suoritettu ennen tämän opintokokonaisuuden työssäoppimisjaksoa.
Arvioinnin toteutus	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät ja oppimispäiväkirjat. Arvosana muodostuu edellä lueteltujen kohteiden arvioinnista ja näytön arvosanasta. Opintojakson arvioi opettaja, huomioiden arvioinnissaan opiskelijan itsearvioinnin. Näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelija tuntee toimipaikan asiakasryhmän erityistarpeet soveltaa toimipaikan asiakkaille sopi-	Opiskelija toimii erilaisissa toimipaikoissa huomioon ottaen sen toiminta-ajatuksen ja liike-idean	Opiskelija toimii erilaisissa toimipaikoissa huomioon ottaen sen toiminta-ajatuksen ja liike-idean.

<p>via ravitsemussuosituksia toiminnassa valmistaa ja muuntaa perusruoista valitsemansa toimipaikan asiakkaille sopivia ruokalajeja ohjeen mukaan ohjattuna käyttää tavallisimpia erityiselintarvikkeita ja valmistaa erityisruokavalioateriat</p>	<p>muuntaa ja valmistaa perusruoasta tavanomaisille asiakasryhmille sekä erityisruokavaliota tarvitseville asiakkaille sopivia ruokalajeja sekä ateriakokonaisuuksia. ottaa toiminnassaan huomioon toimintaa ohjaavien ravitsemussuositusten sisällön ja osaa soveltaa niitä käytännön toimintaan ottaa huomioon toiminnassaan asiakkaiden päivittäinen ravinnontarve, asiakkaiden ruokailukäyttäytyminen sekä makutottumukset</p>	<p>ottaa toiminnassaan huomioon toimipaikan asiakasrakenne ja sen erityispiirteet. muuntaa ja valmistaa perusruoasta tavanomaisille asiakasryhmille sekä erityisruokavaliota tarvitseville asiakkaille sopivia ruokalajeja sekä ateriakokonaisuuksia. ottaa toiminnassaan huomioon toimintaa ohjaavien ravitsemussuositusten sisällön ja osaa soveltaa niitä käytännön toimintaan ottaa huomioon toiminnassaan asiakkaiden päivittäinen ravinnontarve, asiakkaiden ruokailukäyttäytyminen sekä makutottumukset tietää kuinka ko. toimipaikan ruokapalvelut rahoitetaan</p>
<p>osaa noudattaa henkilökohtaisia ja työskentelyhygieniasta annettuja ohjeita ja määräyksiä noudattaa toimipaikan omavalvonnan periaatteita</p>	<p>toimii itsenäisesti toimipaikan palvelulinjastossa myynti-, asiakas- ja jakelutehtävissä neuvoo asiakkaita tuotteiden valinnassa ja huolehtii niiden lähettämisestä. vastaa itsenäisesti jakelukeittiön toiminnasta</p>	<p>toimii itsenäisesti toimipaikan palvelulinjastossa myynti-, asiakas- ja jakelutehtävissä neuvoo asiakkaita tuotteiden valinnassa ja huolehtii niiden lähettämisestä. vastaa itsenäisesti jakelukeittiön toiminnasta</p>
<p>noudattaa sovittuja työaikoja ja aika- tauluja työskentelee työryhmän jäsenenä yhteistyökykyisesti normaalitilanteissa suunnittelee maa työtään opastuksen avulla keskustelee työhönsä liittyvistä asioista ja välittämään tietoa asiallisella tavalla</p>	<p>suunnittelee, valmistaa ja toteuttaa toimipaikan edustus- ja tilausruokien valmistusta ja tarjoilua työryhmän jäsenenä</p>	<p>suunnittelee, valmistaa ja toteuttaa toimipaikan edustus- ja tilausruokien valmistusta ja tarjoilua työryhmän jäsenenä huomioiden kannattavuus- ja laatuvaatimukset</p>
<p>ottaa palautetta vastaan ja antaa palautetta asiallisesti</p>	<p>toimii omavalvontaohjelman mukaisesti ja huolehtii määräysten mukaisesti henkilökohtaisesta hygieniastaan huolehtii keittiö- ja tarjoilutilojen puhtaanapidosta, siisteydestä ja järjestyksestä ottaa toiminnassaan huomioon kestävä kehityksen periaatteet</p>	<p>toimii omavalvontaohjelman mukaisesti ja huolehtii määräysten mukaisesti henkilökohtaisesta hygieniastaan huolehtii keittiö- ja tarjoilutilojen puhtaanapidosta, siisteydestä ja järjestyksestä ja arvostaa sitä ottaa toiminnassaan huomioon kestävä kehityksen periaatteet</p>
	<p>työskentelee sujuvasti ja järjestelmällisesti sopeutuu työyhteisöön ja tiimityöskentelyyn</p>	<p>työskentelee sujuvasti ja järjestelmällisesti, suunnitella omaa työtään työyhteisön jäsenenä sopeutuu työyhteisöön ja tiimityöskentelyyn sekä osaa ratkaista työhön liittyviä ongelmakohtia ottaa vastaan palautetta sekä kehittää toimintaansa sen pohjalta</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>Keskeinen osaaminen, mikä näytetään</p>	<p>Ruoanvalmistustehtävissä toimiminen liike-idean/ toiminta-ajatuksen mukaisesti Työprosessi oman työvuoron suunnittelu toimipaikan ruokapalvelun toteutus -> lounas- ja päivällisruokien valmistus ja täydentäminen tilausruokien valmistus jakelupalvelut Ylläpitotyöt, varastot ja työtilat</p>
<p>Näyttöympäristö</p>	<p>Työssäoppimispaikassa, jossa opiskelijalla on mahdollisuus toimia työryhmän jäsenenä ja tehdä ruokapalvelusta vastaavan kokien työtehtäviä. Näyttö toteutetaan opiskelijan valitsemassa valmistuskeittiössä, joka voi olla monipuolisia ruokapalveluja tarjoava valmistuskeittiö. Toimipaikalla on oltava kirjallinen elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma, josta selviää myös toiminta ruokia kuljetettaessa.</p>

Näytön ajankohta	Näyttö suoritetaan 2. vuoden työssäoppimisen aikana. Saman työssäoppimisen aikana suoritetaan catering-alan keittiötoimintojen näyttö.
Arviointikriteerit	<p>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.</p> <p>Näytön jälkeen järjestetään arviointikeskustelu, johon osallistuvat koulutuksen järjestäjän päättämät arvioijat, opiskelija, näyttöä havainnoinut työelämän edustaja ja oppilaitoksen opettaja.</p> <p>Jos näyttö ei ole hyväksytysti suoritettu, opiskelija sopii ohjaavan opettajan kanssa uuden näyttöajankohdan ja lisäohjauksen tarpeen. Opiskelijalla on oikeus valittaa arvostusta.</p>

Arviointikriteerit

ARVIOINNIN KOHTEET	Tyydyttävä T1	Hyvä H3	Kiitettävä K5
	Opiskelija	Opiskelija	Opiskelija
Työprosessin hallinta Oman työn suunnittelu	suunnittelee oman työnsä ohjaajan kanssa.	suunnittelee työnsä ja työtehtäviensä järjestyksen.	suunnittelee työnsä ja työtehtäviensä järjestyksen sekä organisoivat omat työtehtävänsä osana työyhteisön toimintaa.
Toimipaikan ruokapalvelun toteutus: Lounas- ja päivällisruokien valmistus ja täydentäminen	muuntaa perusruokalajeja tavallisimpien erityisruokavalioiden mukaisiksi ohjeen mukaan.	muuntaa ruokalajit tavallisimpien erityisruokavalioiden mukaisiksi.	muuntaa ruokalajit erityisruokavalioiden mukaisiksi.
Tilausruokien valmistus	esivalmistelee ja valmistaa yksittäiset ruokalajit ja erityisruokavalioteriat toimipaikan ruoka-ohjeen mukaan.	esivalmistelee ja valmistaa ateriat ja ateriakokonaisuudet toimipaikan ruoka-ohjeiden mukaan.	esivalmistelee ja valmistaa ateriat ja ateriakokonaisuudet toimipaikan ruoka-ohjeiden mukaan.
Jakelupalvelu	laittaa ruoat esille linjastoon tai tilaustarjoiluun toimipaikan ohjeiden mukaan ja huolehtii niiden täydentämisestä.	laittaa ruoat viimeistellysti esille linjastoon tai tilaustarjoiluun toimipaikan ohjeiden mukaan ja huolehtii niiden täydentämisestä.	laittaa ruoat viimeistellysti esille linjastoon ja tilaustarjoiluun toimipaikan ohjeiden mukaan ja huolehtii omaloitteisesti niiden täydentämisestä ja riittävydestä.
Ylläpitotyöt	huolehtii keittiön ja varastojen ylläpitosiivouksesta toimipaikan omavalvontasuunnitelmaa noudattaen.	huolehtii ruokien pakkaamisesta ja jatkojalostuksesta yhdessä työryhmän kanssa.	huolehtii vastuullisesti ulosviettävien ja tilausruokien pakkaamisesta omavalvontasuunnitelmaa noudattaen. neuvoo ja opastaa jakelupisteiden henkilökuntaa tai tilausasiakkaita heidän valinnoissaan. huolehtii vastuullisesti ruokien pakkaamisesta ja jatkojalostuksesta ruokailun jälkeen. huolehtii keittiön ja varastojen ylläpitosiivouksesta toimipaikan omavalvontasuunnitelmaa noudattaen. ylläpitää vastuullisesti varaston puutelistaa.

Arviointi ja kehittäminen	arvioi omaa työtään ja tekee parannusehdotuksia omaan työhönsä.	arvioi omaa työtään ja tekee parannusehdotuksia. omaan työhönsä sekä arvioi oman toimintansa vaikutusta koko toimintaan.	muuttaa toimintaansa oman arvionsa ja saamansa palautteen perusteella sekä tekee muutosehdotuksia toimipaikan toimintaan.
Työtehtävän hallinta Valitun toimipaikan työmenetelmien, työvälineiden ja materiaalien hallinta	huolehtii linjaston kokoamisesta ja purkamisesta sekä ruokien jäähdyttämisestä ja säilytyksestä. käyttää toimipaikan ruoanvalmistuksessa ja esillelaitossa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä ja puhdistaa ne itsenäisesti. pakkaa lähetettävät ruoat ohjeiden mukaisesti ja huolehtii ruokien lämpötiloista.	huolehtii itsenäisesti linjaston kokoamisesta ja purkamisesta sekä ruokien viimeistelystä, täydentämisestä, jäähdyttämisestä ja säilytyksestä. viimeistelee päivän ruokalajeista asiakkaan tarpeita vastaavia ateriakokonaisuuksia ja alkuperäisiä ruokalajeja vastaavia erityisruokia. valitsee ruokalajien valmistukseen ja esillelaittoon parhaiten sopivat koneet, laitteet ja välineet, käyttää niitä sujuvasti sekä huolehtii niiden käyttökunnosta. pakkaa lähetettävät ruoat ohjeiden mukaisesti ja huolehtii ruokien lämpötiloista.	huolehtii itsenäisesti linjaston kokoamisesta ja purkamisesta sekä ruokien viimeistelystä, täydentämisestä, jäähdyttämisestä ja säilytyksestä. viimeistelee päivän ruokalajeista asiakkaan tarpeita vastaavia ateriakokonaisuuksia ja alkuperäisiä ruokalajeja vastaavia erityisruokia. valitsee ruokalajien valmistukseen ja esillelaittoon parhaiten sopivat koneet, laitteet ja välineet, käyttää niitä sujuvasti sekä huolehtii niiden käyttökunnosta. pakkaa lähetettävät ruoat ohjeiden mukaisesti ja huolehtii ruokien lämpötiloista.
Työn perustana olevan tiedon hallinta Asiakastuntemus Ravitsemussuositusten soveltaminen	noudattaa valmistuksessa toimipaikan asiakasrakenteen mukaisia ravitsemussuosituksia.	noudattaa valmistuksessa toimipaikan asiakasrakenteen mukaisia ravitsemussuosituksia ja valmistaa tarvittavat erityisruokavalioiden mukaiset ruoat omatoimisesti.	noudattaa valmistuksessa toimipaikan asiakasrakenteen mukaisia ravitsemussuosituksia ja valmistaa tarvittavat erityisruokavalioiden mukaiset ruoat omatoimisesti.
Palvelukokonaisuus	on perehtynyt päivän ruokalistaan ja tarjottaviin lisäkkeisiin	on perehtynyt päivän ruokalistaan ja tarjottaviin lisäkkeisiin ja suunnittelee työnsä ruokalistaan apuna käyttäen.	on perehtynyt päivän ruokalistaan ja tarjottaviin lisäkkeisiin ja suunnittelee työnsä ruokalistaan apuna käyttäen. hyödyntää viikkoruokalistaa ennakoidessaan seuraavan päivän esivalmisteluja ja varaston puutelistaa.
Kustannustietous	tekee tutut ruokalajit ja niiden lisäkkeet ruoka-ohjetta noudattaen.	tekee ruokalajit ja niiden lisäkkeet ruoka-ohjetta noudattaen. hallitsee annosten taloudellisen ateriasuunnittelun periaatteita ja annosten viimeistelytavat erilaisissa tilanteissa.	tekee ruokalajit ja niiden lisäkkeet ruoka-ohjetta noudattaen. hallitsee taloudellisen ateriasuunnittelun periaatteet ja annosten viimeistelytavat erilaisissa tilanteissa. ottaa arki- ja juhlaruokien valmistuksessa ja viimeistelyssä huomioon niiden kustannuserot ja vaikutuksen hinnoitteluun.
Työturvallisuuden hallinta	noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita.	noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita. työskentelee oman ja työtöve-	noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita. työskentelee oman ja työtöve-

		reidensa työturvallisuuden huomioiden (rauhallisuus, työjärjestys, työtavat).	reidensa työturvallisuuden huomioiden. ottaa kaikessa toiminnassaan huomioon myös asiakkaiden turvallisuuden (esimerkiksi ruokien täydentäminen linjastoon).
Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen Yhteistyötaidot: Annetuista tehtävistä huolehtiminen Työyhteisössä toimiminen Vuorovaikutus- ja viestintätaidot: Vuorovaikutus työyhteisön jäsenien kanssa Tiedonvälittäminen työyhteisössä Palautteen vastaanottaminen ja antaminen sekä oman toiminnan muuttaminen	tekee annetut tehtävät huolellisesti. pyytää tarvitessaan apua muilta. keskustelee omaan työhönsä liittyvistä asioista ja oleellisimmista muutoksista työyhteisössä. välittää työyhteisössä tietoa asiallisella tavalla. ottaa vastaan ja antaa palautetta asiallisesti työryhmässä.	tekee annetut tehtävät huolellisesti ja työskentelee sujuvasti. pyytää tarvitessaan apua muilta ja auttaa muita. keskustelee työhön liittyvistä asioista ja muutoksista muiden työyhteisön jäsenien kanssa. välittää työyhteisössä tietoa asiallisella tavalla. ottaa vastaan ja antaa palautetta asiallisesti työryhmässä ja asiakaspalvelutilanteissa.	tekee annetut tehtävät huolellisesti ja työskentelee sujuvasti. pyytää tarvitessaan apua muilta ja auttaa muita. toimii yhteistyökykyisenä tiimin jäsenenä työyhteisössä ja ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän. keskustelee oma-aloitteisesti työhön liittyvistä asioista ja muutoksista muiden työyhteisön jäsenien kanssa. välittää työyhteisössä tietoa asiallisella tavalla. ottaa vastaan ja antaa palautetta asiallisesti työryhmässä ja asiakaspalvelutilanteissa.
Yhteiset painotukset Yrittäjäyys: Toimipaikkaan toimintaan sitoutuminen Työtehtävien joustava suorittaminen Laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta: Asiakaspalvelutilanteissa toimiminen	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä. tekee työtehtäviä yksi kerrallaan. toimii asiakaspalvelutilanteissa kohteliaasti ja asiallisesti.	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan. tekee useita työtehtäviä samanaikaisesti. toimii asiakaspalvelutilanteissa kohteliaasti ja asiallisesti ja niin, ettei asiakas joudu odottamaan.	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sekä sitoutuu toimipaikan toimintaan. tekee useita työtehtäviä samanaikaisesti siirtyen joustavasti työtehtävästä toiseen. toimii asiakaspalvelutilanteissa kohteliaasti ja asiallisesti ja niin, ettei asiakas joudu odottamaan. ottaa huomioon asiakkaan odotukset ja yksilölliset tarpeet.

Saadakseen arvosanan K5 opiskelijan on saavutettava kaikki kiitettävän tason arviointikriteerit. Saadakseen arvosanan H3 opiskelijan on saavutettava kaikki hyvän tason arviointikriteerit. Saadakseen arvosanan T1 opiskelijan on saavutettava kaikki tyydyttävän tason arviointikriteerit. Jos opiskelijan osaaminen ylittää selvästi H3:n tai T1:n osaamistason, sopivat arviointiin osallistujat yhteisen keskustelun pohjalta, millä perusteilla arvosanaksi voidaan määrittää H4 tai T2.

Opintokokonaisuus	KAHVILA- JA PIKARUOKAPALVELUT
Laajuus	10 ov
Yleistavoitteet	Opiskelijan on osattava työskennellä kahvilan ja pikaruokapaikan käytännön työtehtävissä liikeidean mukaisesti.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	Liike-idean mukainen työskentely kahvilassa ja pikaruokapaikassa Opiskelija

	<p>- työskentelee kahvilan ja pikaruokapaikassa käytännön työtehtävissä liikeidean mukaisesti</p> <p>- osaa aktiivisesti esitellä ja myydä tavallisimpia myynnissä olevia kahvila- ja pikaruokatuotteita asiakkaille</p> <p>- tuntee tavallisimmat kahvila ja pikaruokatuotteet sekä kahviloiden että pikaruokapaikojen kehitystrendit Suomessa ja muualla</p> <p>- osaa suositella sekä myydä tavallisimpiin erityisruokavalioihin soveltuvia kahvila- ja pikaruokatuotteita</p> <p>Kahvila- ja pikaruokatuotteiden valmistus Opiskelija osaa valmistaa myytävät tuotteet itse ne alusta lähtien valmistaen, jatkokäsitellä puoli-valmisteet ja paistaa raakapakasteet osaa laittaa myytävät tuotteet myyvästi esille ja pakata oikein osaa noudattaa hyvää hygieniää kaikessa toiminnassaan ja huomioida omavalvonnan ohjeet Myyntityö, asiakaspalvelu ja asiakasturvallisuus Opiskelija on ulospäin suuntautunut, reipas, innostunut ja ripeä työssään pystyy tiimityöskentelyyn ja omaa hyvät sosiaaliset taidot on joustava ja itsenäinen sekä vastuullinen osaa työskennellä työpaikan laatunormien mukaisesti osaa organisoida ja suunnitella työtään tiimin jäsenenä osaa ottaa huomioon suunnittelussa useita peräkkäisiä ja rinnakkain tapahtuvia töitä osaa arvioida omaa ja työryhmän työtä osaa ottaa ja antaa palautetta osaa ratkaista ongelmatilanteita tarkoituksenmukaisesti ja joustavasti</p> <p>Tilojen viihtyvyys, puhtaanapito ja ympäristöasiat Opiskelija osaa huolehtia asiakastilojen puhtaudesta ja viihtyvyydestä osaa toteuttaa omavalvontasuunnitelman toimenpiteet osaa arvostaa tilojen viihtyisyyttä, siisteyttä ja puhtauspalvelujen vaikutusta palvelukonaisuuteen ymmärtää jätetuollon ja ympäristöasioiden vaikutuksen kestävään kehitykseen</p>
Työssäoppiminen	3. vuonna 5 ov
Kytkennät muihin opintokonaisuuksiin	ei kytkennä muihin opintokonaisuuksiin
Arvioinnin toteutus	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät ja oppimispäiväkirjat. Arvosana muodostuu edellä lueteltujen kohteiden arvioinnista ja näytön arvosanasta. Opintojakson arvioi opettaja, huomioiden arvioinnissaan opiskelijan itsearvioinnin. Näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelijan on osattava työskennellä toisen apuna käytännön työtehtävissä osaa ohjatusti valmistaa, myydä ja laittaa tarjolle tuotteita tekee annetut työtehtävät ja ohjattuna siirtyy työtehtävästä toiseen avaa ja sulkee kassan ohjauksessa laittaa myyntilinjaston ja asiakaspalvelutilat kuntoon toisen apuna valmistaa, pakkaa ja laittaa tuotteita tarjolle toisen apuna hoitaa tuotteiden myynnin ja täydentää myyntilinjastoa pyydettyä käyttäen kassakoneita tuotteiden myyntityössä, vastaanottaa ja käsittelee käteistä rahaa, pankki- ja luottokortteja sekä lounasaseteleitä maksuvälineinä huolehtii työvuorossa kuuluvasta keittiö- ja asiakastilojen puhtaanapidosta ja järjestyksestä tietää kahvila- ja pikaruokatuotteiden	Opiskelijan on suunnittelee oman työnsä tekee annetut työtehtävät oma-aloitteisesti ja siirtyy joustavasti työtehtävästä toiseen avaa ja sulkee kassan itsenäisesti laittaa myyntilinjaston ja asiakaspalvelutilat kuntoon valmistaa, pakkaa ja laittaa tuotteet tarjolle siististi hoitaa tuotteiden myynnin ja täydentämisen käyttää kassakoneita sujuvasti tuotteiden myyntityössä, vastaanottaa ja käsittelee käteistä rahaa, pankki- ja luottokortteja sekä lounasaseteleitä maksuvälineinä huolehtii keittiö- ja asiakastilojen puhtaanapidosta, järjestyksestä ja viihtyisyydestä tietää kahvila- ja pikaruokatuotteiden nimet, hinnat ja pääraaka-aineet sekä tuotteiden soveltuvuuden tavallisimpia	Opiskelijan on suunnittelee ja organisoii omat työtehtävänsä osana työyhteisön toimintaa tekee samanaikaisesti eri työvaiheita ja siirtyy työtehtävästä toiseen ripeästi avaa ja sulkee kassan itsenäisesti ja oma-aloitteisesti laittaa myyntilinjaston ja asiakaspalvelutilat kuntoon viimeistellysti valmistaa, pakkaa ja laittaa tuotteet tarjolle siististi, houkuttelevasti ja myyvästi hoitaa tuotteiden myynnin ja täydentämisen ennakkoiden ruuhkahuiput pystyy työskentelemään myös kiire- ja ruuhkatilanteissa toimii kassatyössä vastuullisesti tekee kassatilitykset ja niihin liittyvät raportit huolellisesti huolehtii keittiö- ja asiakaspalvelutilojen puhtaanapidosta, järjestyksestä ja viihtyisyydestä vastuullisesti huomioi työssään puhtauspalvelujen vaikutuksen palvelukonaisuuteen

<p>nimet, hinnat ja pääraaka-aineet tekee omavalvonnan edellyttämät seurannat noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita tekee annetut tehtävät huolellisesti pyytää tarvittaessa apua muilta toimii asiakaspalvelutilanteessa kohteliaasti ja asiallisesti noudattaa toimipaikan laatuvaatimuksia tuotteista ja palvelusta</p>	<p>erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille tekee omavalvonnan edellyttämät seurannat ja huolehtii vastuullisesti tuotteiden säilytys- ja tarjoilulämpötiloista noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita työskentelee oman ja työtovereidensa työturvallisuuden huomioiden tekee annetut tehtävät huolellisesti työskentely on sujuvaa pyytää tarvittaessa apua muilta auttaa muita toimii asiakaspalvelutilanteessa kohteliaasti ja asiallisesti ja niin, ettei asiakas joudu odottamaan noudattaa toimipaikan asettamia kustannus- ja laatuvaatimuksia tuotteista, palvelusta ja hygieniasta</p>	<p>tietää kahvila- ja pikaruokatuotteiden nimet, hinnat ja pääraaka-aineet sekä tuotteiden soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille pystyy suosittelemaan tuotteita asiakkaiden erilaisiin tarpeisiin tekee omavalvonnan edellyttämät seurannat huolehtii vastuullisesti tuotteiden säilytys- ja tarjoilulämpötiloista noudattaa tuotteiden vaatimia kypsennyks-, jäähdytys- ja säilytyslämpötiloja elintarvikehygienian määräysten mukaisesti noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita työskentelee oman ja työtovereidensa työturvallisuuden huomioiden huomioi kaikessa toiminnassaan myös asiakkaiden turvallisuuteen liittyvät tekijät tekee annetut tehtävät huolellisesti työskentely on sujuvaa pyytää tarvittaessa apua muilta auttaa muita toimii yhtenä tiimin jäsenenä työyhteisössä ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän toimii asiakaspalvelussa kohteliaasti, asiallisesti ja ripeästi niin, ettei asiakas joudu odottamaan osaa valita töidensä tärkeysjärjestyksen asiakaslähtöisesti noudattaa vastuuntuntoisesti ja omaaloitteisesti toimipaikan asettamia kustannus- ja laatuvaatimuksia tuotteista, palvelusta ja hygieniasta</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>Keskeinen osaaminen, mikä näytetään</p>	<p>Palvelukokonaisuuden hoitaminen kahvilassa ja pikaruokapaikassa Työprosessit: työvuoron työtehtävien suunnittelu Palvelukokonaisuuden hoitaminen ylläpitotyöt</p>
<p>Näyttöympäristö</p>	<p>Kahvila- ja pikaruokatuotteita valmistava ja myyvä toimipaikka. Osa tuotteista valmistetaan itse ja osa tuotteista voi olla puolivalmisteita.</p> <p>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. Opiskelijan tulee saada käyttää kassakonetta, ottaa vastaan maksuja ja tehdä kassatilitykseen liittyvät toimenpiteet.</p> <p>Toimipaikalla on oltava kirjallinen elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma.</p>
<p>Näytön ajankohta</p>	<p>Näyttö suoritetaan 3. vuonna työssäoppimispaikassa.</p>
<p>Arviointikriteerit</p>	<p>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.</p> <p>Näytön jälkeen järjestetään arviointikeskustelu, johon osallistuvat koulutuksen järjestäjän päättämät arvioijat, opiskelija, oppilaitoksen opettaja ja/tai näyttöä havainnoinut työ-</p>

	<p>elämän edustaja.</p> <p>Jos näyttö ei ole hyväksytysti suoritettu, opiskelija sopii ohjaavan opettajan kanssa uuden näyttöajankohdan ja lisäohjauksen tarpeen. Opiskelijalla on oikeus valittaa arvostuksesta.</p>
--	---

Arviointikriteerit

ARVIOINNIN KOHTEET	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H3 Opiskelija	Kiitettävä K5 Opiskelija
<p>Työprosessin hallinta Työvuoron työtehtävien suunnittelu</p> <p>Toteutus: Palvelukokonaisuuden hoitaminen</p> <p>Ylläpitotyöt</p> <p>Työn arviointi ja kehittäminen</p>	<p>suunnittelee työnsä toisten kanssa.</p> <p>valmistaa myytävät tuotteet ohjatusti.</p> <p>laittaa tuotteet tarjolle toisen apuna.</p> <p>hoitaa päivän myyntityön itsenäisesti.</p> <p>huolehtii työvuoroonsa kuuluvasta keittiö- ja asiakastilojen puhtaanapidosta ja järjestyksestä itsenäisesti.</p> <p>ottaa vastaan palautetta omasta työstään.</p>	<p>suunnittelee ja organisoii omat työtehtävänsä osana työyhteisön toimintaa.</p> <p>valmistaa myytävät tuotteet itsenäisesti.</p> <p>laittaa linjaston ja asiakaspalvelutilat kuntoon itsenäisesti.</p> <p>hoitaa tuotteiden täydentämisen ja pakkaamisen.</p> <p>hoitaa päivän myyntityön itsenäisesti.</p> <p>huolehtii keittiö- ja asiakastilojen puhtaanapidosta, järjestyksestä ja viihtyisyydestä omatoimisesti.</p> <p>arvioi omaa suoritustaan totuudenmukaisesti sekä ottaa vastaan ja antaa työhön liittyvää palautetta.</p>	<p>suunnittelee ja organisoii omat työtehtävänsä osana työyhteisön toimintaa.</p> <p>valmistaa ja viimeistelee myytävät tuotteet itsenäisesti.</p> <p>laittaa linjaston ja asiakaspalvelutilat käyttökuntoon itsenäisesti ja viimeistellysti.</p> <p>hoitaa tuotteiden täydentämisen ja pakkaamisen siististi, houkuttelevasti ja myyvästi.</p> <p>hoitaa päivän myyntityön itsenäisesti.</p> <p>huolehtii keittiö- ja asiakastilojen puhtaanapidosta, järjestyksestä ja viihtyisyydestä vastuullisesti.</p> <p>arvioi omaa ja työryhmän suoritusta totuudenmukaisesti sekä ottaa vastaan ja antaa työhön liittyvää palautetta.</p>
<p>Työtehtävän hallinta Materiaalin ja työmenetelmien hallinta</p> <p>Koneiden, välineiden ja laitteiden hallinta</p>	<p>käsittelee ja säilyttää tuotteita omavalvontaohjeiden mukaisesti.</p> <p>valmistaa myytävät tuotteet ja jatkokäsittelee puolivalmisteet ja raakapakasteet myytäviksi tuotteiksi.</p> <p>puhdistaa toimipaikan työvälineet ja laitteet (esim. juoma-automaatit, parila, mikroaaltouuni, rasvakeitin, uuni).</p> <p>avaa ja sulkee kassan ja tekee tilitykseen liittyvät rutiinit ohjauksessa.</p> <p>käyttää kassakonetta, vastaanottaa ja käsittelee maksuvälineinä käteistä rahaa, pankki- ja luottokortteja sekä lounasseteleitä ohjauksessa.</p>	<p>käsittelee ja säilyttää tuotteita omavalvontaohjeiden mukaisesti.</p> <p>valmistaa myytävät tuotteet ja jatkokäsittelee puolivalmisteet ja raakapakasteet myytäviksi tuotteiksi.</p> <p>kokoaa ja puhdistaa itsenäisesti toimipaikan työvälineet ja laitteet (esim. juoma-automaatit, parila, mikroaaltouuni, rasvakeitin, uuni).</p> <p>avaa ja sulkee kassan ja tekee tarvittavat raportit itsenäisesti.</p> <p>käyttää kassakonetta sujuvasti, vastaanottaa ja käsittelee maksuvälineinä käteistä rahaa, pankki- ja luottokortteja sekä lounasseteleitä.</p>	<p>käsittelee ja säilyttää tuotteita omavalvontaohjeiden mukaisesti.</p> <p>valmistaa ja viimeistelee myytävät tuotteet sekä jatkokäsittelee puolivalmisteet ja raakapakasteet myytäviksi tuotteiksi</p> <p>kokoaa ja puhdistaa itsenäisesti toimipaikan työvälineet ja laitteet (esim. juoma-automaatit, parila, mikroaaltouuni, rasvakeitin, uuni).</p> <p>huolehtii automaattien täydentämisestä.</p> <p>avaa ja sulkee kassan ja tekee tilityksen ja raportit itsenäisesti.</p> <p>hallitsee kassatyöskentelyn eri toiminnot myös kiireessä ja toimii kassatyössä vastuullisesti.</p>

<p>Työn perustana olevan tiedon hallinta Tuotetietous</p> <p>Palveluyrityksen omavalvonta</p>	<p>hallitsee toimipaikan myydyimpien tuotteiden nimet, hinnat ja pääraaka-aineet ja osaa vastata niitä koskeviin kysymyksiin.</p> <p>tekee omavalvonnan edellyttämät seurannat.</p> <p>noudattaa tuotteiden vaatimia säilytys- ja tarjoilulämpötiloja.</p>	<p>hallitsee toimipaikan tuotteiden tuotetiedot sekä soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille ja osaa vastata niitä koskeviin kysymyksiin</p> <p>tekee omavalvonnan edellyttämät seurannat.</p> <p>noudattaa tuotteiden vaatimia kypsennys-, jäähdytys-, säilytys- ja tarjoilulämpötiloja.</p>	<p>hallitsee toimipaikan tuotteiden tuotetiedot sekä soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille ja osaa vastata asiakkaiden tekemiin kysymyksiin.</p> <p>tekee omavalvonnan edellyttämät seurannat.</p> <p>noudattaa tuotteiden vaatimia kypsennys-, jäähdytys-, säilytys- ja tarjoilulämpötiloja ja ilmoittaa esiin tulevista poikkeamista.</p>
<p>Työturvallisuuden hallinta</p>	<p>noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita.</p>	<p>noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita ja työskentelee oman ja työtovereidensa työturvallisuuden huomioiden (rauhallisuus, järjestys, oikeat työtavat).</p>	<p>noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita ja työskentelee oman ja työtovereidensa työturvallisuuden huomioiden (rauhallisuus, järjestys, oikeat työtavat).</p> <p>huomioi kaikessa toiminnassaan myös asiakkaiden turvallisuuteen liittyvät riskit.</p>
<p>Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen Ongelmanratkaisutaidot</p> <p>Yhteistyötaidot: Työyhteisössä työskentely sekä palautteen vastaanottaminen ja antaminen</p>	<p>hakee ongelmatilanteissa tukea muilta.</p> <p>työskentelee toisen apuna ja ottaa vastaan palautetta työstään.</p>	<p>ratkaisee ongelmatilanteita tarkoituksenmukaisesti.</p> <p>työskentelee työyhteisön jäsenenä sujuvasti sekä pyytää tarvitessaan apua muilta ja auttaa muita.</p>	<p>ratkaisee ongelmatilanteita tarkoituksenmukaisesti ja joustavasti.</p> <p>toimii vastuullisena tiimin jäsenenä työyhteisössä sekä ottaa vastaan ja antaa palautetta työssään.</p>
<p>Yhteiset painotukset Yrittäjäyys: Työaikojen noudattaminen</p> <p>Työskentelyn riipeys ja omaaloitteisuus</p> <p>Työtehtävien joustava suorittaminen</p> <p>Laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta: Laatuvaatimusten mukainen toiminta</p>	<p>noudattaa työaikoja.</p> <p>työskentelee riipeästi.</p> <p>tekee työtehtäviä yksi kerrallaan.</p> <p>noudattaa toimipaikan tuotteille ja palvelulle asettamia laatuvaatimuksia.</p>	<p>noudattaa työaikoja.</p> <p>työskentelee riipeästi ja omaaloitteisesti.</p> <p>tekee useita työtehtäviä samanaikaisesti ja itsenäisesti siirtyen joustavasti työtehtävästä toiseen.</p> <p>noudattaa toimipaikan tuotteille, palvelulle ja hygienialle asettamia kustannus- ja laatuvaatimuksia.</p>	<p>noudattaa työaikoja.</p> <p>työskentelee riipeästi, omaaloitteisesti ja palvelualltiisti.</p> <p>tekee useita työtehtäviä samanaikaisesti ja itsenäisesti siirtyen joustavasti työtehtävästä toiseen.</p> <p>noudattaa vastuullisesti toimipaikan tuotteille, palvelulle ja hygienialle asettamia kustannus- ja laatuvaatimuksia.</p>

Saadakseen arvosanan K5 opiskelijan on saavutettava kaikki kiitettävän tason arviointikriteerit. Saadakseen arvosanan H3 opiskelijan on saavutettava kaikki hyvän tason arviointikriteerit. Saadakseen arvosanan T1 opiskelijan on saavutettava kaikki tyydyttävän tason arviointikriteerit. Jos opiskelijan osaaminen ylittää selvästi H3:n tai T1:n osaamistason, sopivat arviointiin osallistujat yhteisen keskustelun pohjalta, millä perusteilla arvosanaksi voidaan määrittää H4 tai T2.

Opintokokonaisuus	OPINNÄYTETYÖ
Laajuus	2 ov
Yleistavoitteet	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.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	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.
Toteutustapa	Ryhmä projektit, itsenäinen työskentely, ohjaus
kytkennät muihin opintokokonaisuuksiin	Kaikki tutkintoon kuuluvat opintokokonaisuudet.
Arvioinnin toteutus	Ohjaavat opettajat, äidinkielen opettaja, vertaisarviointi, itsearviointi, asiakasarviointi

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
<p>Opiskelijan</p> <p>Hänen on osattava käyttää omaksumiaan taitoja ja työn perustana olevaa tietoa harjoitelluissa, usein toistuvissa tilanteissa. Hänen on osattava ohjattuna etsiä työhönsä liittyvää tietoa sekä esittää se ymmärrettävästi suullisesti tai kirjallisesti. Hänen tulee osata arvioida itseään ja työnsä onnistumista.</p> <p>Opiskelijan on osattava laatia ohjauksessa opintoja kokoava tai tutkinnon jonkin osa-alueen erityisosaamista osoittava tehtäväkokonaisuus suunnitella ohjauksessa opinnäytetyönsä valita ohjauksessa tarkoituksenmukaiset työskentelymenetelmät opinnäytetyöhönsä hankkia ohjauksessa tietoa keskeisistä lähteistä pyytää tarvittaessa apua opinnäytetyön laadinnassa esiintyvien ongelmien ratkaisemiseen arvioida opinnäytetyönsä onnistumista esitellä opinnäytetyönsä.</p>	<p>Opiskelijan on osattava toimia erilaisissa tilanteissa ja ryhmässä sekä käyttää omaksumiaan taitoja ja työn perustana olevaa tietoa uusissa tilanteissa. Hänen on osattava luokitella, vertailla ja jäsentää hankkimaansa tietoa sekä muokata sitä käyttökelpoiseksi. Opiskelijan on osattava hahmottaa työnsä kokonaisuutena. Opiskelijan arvioitava itseään ja työtään monipuolisesti. Hänen on osattava arvioida tiedon oikeellisuutta ja luotettavuutta.</p> <p>Opiskelijan on osattava tyydyttävän tason lisäksi osattava ohjauksessa yhdistellä tutkinnon eri osa-alueiden osaamista ja käyttää tarkoituksenmukaisia työskentelymenetelmiä.</p>	<p>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.</p> <p>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.</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