



TUTKINTOKOHTAINEN OPETUSSUUNNITELMA HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN PERUSTUTKINTO

Ravintolapalvelun koulutusohjelma Tarjoilija



Ammattiopiston johtokunta hyväksynyt 9.5.2006
Voimaantulo 1.8.2006
Muutokset hyväksytyt
22.5.2007

SISÄLTÖ

HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN KUVAUS JA ARVOPERUSTA	4
YHTEISTEN OPINTOJEN PAKOLLISET OPINNOT	8
Äidinkieli	8
Tiedonhankinta ja vuorovaikutus	8
Ammattialan kieli	9
Kieli ja kulttuuri	9
Suomi toisena kielenä	10
Suomen kieli, tiedonhankinta ja vuorovaikutus	11
Ammattialan kieli	11
Kieli ja kulttuuri	12
Ruotsi	13
Englanti	13
Englanti 1	14
Englanti 2	15
Matematiikka	15
Matematiikan perusteet	16
Geometria ja talousmatematiikka	17
Tilastomatematiikka	17
Fysiikka ja kemia	18
Fysiikka	19
Kemia	20
Yhteiskunta-, yritys- ja työelämä tieto	21
Terveystieto	22
Liikunta	23
Taide ja kulttuuri	23
YHTEISTEN OPINTOJEN VALINNAISET OPINNOT	25
Äidinkieli oppinnäytetyön kirjallisen osan ohjaus	25
Ammattiruotsi	25
Ammattienglanti	26
Ympäristötieto	26
Tieto- ja viestintäteknikka	27
Tietotekniikan perusteet	28
Tietotekniikan jatkokurssi	29
Tietotekniikan ammattisovellukset	30
Syventävä tietotekniikka	30
Työelämä tieto	31
Etiikka	32
Psykologia	33
Psykologian perusteet	34
Ammatti- ja työpsykologia	35
Yritystoiminta	36
Yritystoiminta 1	36
Yritystoiminta 2	37
Yritystoiminta 3	38
Terveystieto, valinnainen	38
Liikunta	39
Terveysliikunta	39
Talviliikunta	40
Joukkue- ja mailapelit	40
Taide ja kulttuuri, valinnainen	41
Kulttuurien tuntemus	42
AMMATILLISET OPINNOT	44
Hotellin- ja ravintolan peruspalvelut	44
Ruoanvalmistuksen, ravitsemuksen ja mikrobiologian perusteet	48
Asiakaspalvelun ja tarjoilun perusteet	49
Hotelli- ja majoituspalvelun perusteet	50
Hotelli-, ravintola- ja kokouspalvelut	51
Ravintolapalvelu	55
Hotelli- ja kokouspalvelut	56
Svenska för servitörer	57
English for Waiters	58
Ravintolan salitoiminnot	58

Tarjoilu ja asiakaspalvelu.....	63
Svenska för servitörer.....	64
VALINNAISET OPINNOT.....	65
Henkilöstöravintolatoiminnot	65
Kahvila- ja pikaruokapalvelut.....	69
Juhlapalvelut	73
Opinnäytetyö	77

HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN KUVAUS JA ARVOPERUSTA

Alan kuvaus

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

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

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

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

Alan arvoperusta

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

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

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

Alan osaamishaasteita

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen

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

- * oppimistaidot
- * ongelmanratkaisutaidot
- * vuorovaikutus- ja viestintätaidot

- * yhteistyötaidot
- * eettiset ja esteettiset taidot.

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

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

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

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

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

Tarjoilija

Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon suorittaneella on monipuolinen käsitys hotelli- ja ravintola-alasta työhön ja vapaa-aikaan liittyvien majoitus- ja ravitsemispalvelujen tuottajana. Hän tuntee hotelli- ja ravintola-alan tuotteet ja palvelukokonaisuuden sekä alan kotimaisten ja kansainvälisten asiakkaiden odotukset ja tarpeet.

Hän osaa toimia liikeyrityksen toimintaperiaatteiden ja -ohjeiden mukaan kannattavuuteen pyrkien. Hänellä on hyvät kommunikaatio- ja vuorovaikutustaidot sekä kyky toimia joustavasti ryhmässä ja vaihtuvissa tilanteissa. Hänen on työssään myyntihenkinen, omatoiminen, kohtelias ja ystävällinen. Hän on ulkoiselta olemukseltaan huoliteltu ja siisti. Hänellä on riittävä kielitaito. Hän suhtautuu alkoholiin asiallisesti ja noudattaa työssään anniskelumääräyksiä.

Tarjoilija toimii anniskeluravintolan tarjoilu-, myynti-, kassa- ja muissa asiakaspalvelutehtävissä. Hän tuntee ravintolan palvelukokonaisuuden ja osaa aktiivisesti myydä ravintolatuotteita. Tarjoilija on kielitaitoinen ja hän osaa palvella asiakkaita molemmilla kotimaisilla kielillä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä.

HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN PERUSTUTKINTO

Ravintolapalvelun koulutusohjelma, tarjoilija (120 ov)

Palvelualueen koulu, Pohjolankatu 12, Koulukatu 5, Torkkelinkatu 4

Opintokokonaisuus Opintojakso		Opintovuosi/Laajuus,ov		
		1.	2.	3.
KAIKILLE YHTEISET OPINNOT	20 OV			
YHTEISET PAKOLLISET OPINNOT	16 ov			
Äidinkieli		2	1	1
Ruotsin kieli		1		
Englannin kieli		1	1	
Matematiikka		1	1	1
Fysiikka ja kemia		2		
Yhteiskunta-, yritys- ja työelämätieto				1
Liikunta		1		
Terveystieto		1		
Taide ja kulttuuri		1		
VALINNAISET OPINNOT	4 ov		2	2
AMMATILLISET OPINNOT	90 OV			
TUTKINNON YHTEISET AMMATILLISET OPINNOT	30 OV			
Hotellin- ja ravintolan peruspalvelut	30 ov			
Ruoanvalmistuksen, ravitsemuksen ja mikrobiologian perusteet		18		
Asiakaspalvelun ja tarjoilun perusteet		9		
Hotelli- ja majoituspalvelujen perusteet		3		
KOULUTUSOHJELMITTAIN ERIYTYVÄT AMMATILLISET OPINNOT	60 OV			
Hotelli-, ravintola- ja kokouspalvelut	20 ov			
Hotelli- ja kokouspalvelut			2	
Ravintolapalvelu			16	
Svenska för servitörer			2	
Ravintolan salitoiminnot	20 ov			
Tarjoilu ja asiakaspalvelu				18
English for waiters				2
Valinnaiset opinnot seuraavista kokonaisuuksista valitaan kaksi	20 ov		10	10
Henkilöstöravintolatoiminnot				
Kahvila- ja pikaruokapalvelut				
Juhlpalvelut				
VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT	10 ov	*	5	5
TYÖSSÄOPPIMINEN sisältyy ammatillisiin aineisiin	20 OV		8	12
OPINTOVIIKOT YHTEENSÄ	120 OV	40	40	40

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

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.
Kytkennot 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 sisältö ja osattava toimia niiden mukaan - selviydyttävä 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 - selviydyttävä 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 - selviydyttävä 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 - selviydyttävä rutiininomaisista päivittäiseen elämään, työhön, omaan maahan ja kulttuuriin liittyvistä puheilanteista hyvin - osattava toimia työhön liittyvien käskyjen, kieltojen ja kehoitusten mukaan - selviydyttävä 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 alaansa koskevia tilastoja, taulukoita ja kuvaajia. Hän osaa lukea ja tulkita tilastoja. - Opiskelija osaa monipuolisesti käyttää laskinta ja tietokonetta tehtävien ratkaisussa. Hän osaa arvioida saatujen tulosten luotettavuutta ja mielekkyyttä.
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
<p>- Opiskelijan on</p> <p>- ymmärrettävä prosenttien käsite ja osattava laskea prosenttiarvo</p> <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>	<p>- Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>	<p>- Opiskelijan on</p> <ul style="list-style-type: none"> - osattava soveltaa arki- ja työelämässä tarvittavaa talousmatematiikkaa - osattava yksikönmuunnokset sujuvasti - 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 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	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 ammatin 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 ammatin 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 ammatin 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 liittyvissä 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 käyttämään itseään kehittämisen) yhteiskunnan tarjoamia vapaa-ajan liikuntamahdollisuuksia kykenee tarvittaessa toimimaan itsenäisesti osaa toimia ryhmässä sen henkeä rakentavasti suorittaa kiitettävästi tai hyvin annetut tehtävät

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

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

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 kieltä 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 kieltä ja kielitaidon kehittymistä kohtaan. Hän selviytyy kiitettävästi työelämän ja arkielämän puhetilanteista, osaa ruotsin kielen rakenteita ja osaa käyttää tiettyihin viestintätilanteisiin liittyvää keskeistä sanastoa. Hän osaa hakea ja hyödyntää ammatissa tarvittavaa lisätietoa apuneuvoja käyttäen.

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	10v
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 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 maailmanlaajusten, 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 verkostojen/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-opiskelualustan 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, tallentaa	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 esitysgrafiikka-ohjelmien yhteiskäyttö ja osattava muokata digikuvia kuvankäsittelyohjelmalla. Hänen on osattava monipuolisesti käyttää tietoteknisiä laitteita ja niiden tarjoamia mahdollisuuksia myös itsenäiseen opiskeluun. Hänen on osattava käyttää tietokantaohjelmaa ja luoda uusia tietokantoja Opiskelijan on osattava käyttää hakupalveluita ja suhtautua kriittisesti löytämäänsä informaatioon.
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 ulkomailla.
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 päätyminen.
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 kestävän kehityksen kannalta. Ammatillisissa ristiriitatilanteissa opiskelija osaa toimia vastuullisesti ja eettisesti kestävällä tavalla. Opiskelija on halukas osallistumaan oman ammattialansa arvopohjan ja eettisten periaatteiden kehittämiseen.</p>
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 samaistumiseen	tiedettävä, mitkä tekijät vaikuttavat työhön sitoutumiseen ja ryhmään samaistumiseen sekä ymmärrettävä niiden merkitys työyhteisön toiminnalle	tiedettävä, mitkä tekijät vaikuttavat työhön sitoutumiseen ja ryhmään samaistumiseen, ymmärrettävä niiden merkitys työyhteisön toiminnalle sekä osattava toimia itse sitoutumista ja samaistumista edistävästi
tiedettävä psyykkiseen työ- ja toimintakykyyn vaikuttavia tekijöitä ja miten omaa toimintakykyä voidaan pitää yllä	tiedettävä psyykkiseen työ- ja toimintakykyyn vaikuttavia tekijöitä ja osattava huolehtia omasta psyykkisestä hyvinvoinnistaan	tiedettävä 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
Kytkenät 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 opintokokonaisuksiin	
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 - suoritettava tunneilla tehtävät harjoitteet - suoritettava loppupentti 	<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 - suoritettava tunneilla tehtävät harjoitteet hyvin - suorittaa hyvin tai kohtalaisesti annetut tehtävät 	<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 - suoritettava tunneilla tehtävät harjoitteet kiitettävasti - 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.

Opintokokonaisuus	LIIKUNTA
Laajuus	1-3 ov
Yleistavoitteet	Opiskelija osaa hyödyntää asuin- ja työpaikan liikuntatarjontaa oman hyvinvoinnin sekä toiminta- ja työkykyisyyden edistämiseksi 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 kehittämään) 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
Kytkennot 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 ohjattuna 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 kulttuurioppeita, 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 kulttuurioppeiden 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
Kytkenä 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 kulttuurioppeita 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	HOTELLIN- JA RAVINTOLAN PERUSPALVELUT
Laajuus	30 ov
Yleistavoitteet	Opiskelijan on osattava toimia hotelli- ja ravintola-alan toimipaikan liikeidean ja toimintaohjeiden mukaisesti. Hänen on osattava hahmottaa hotelli- ja ravintola-ala osaksi matkailuelinkeinoa ja tunnettava hotelli- ja ravintola-alan lähistorian kehityssuuntauksia. Hänen on osattava hahmottaa hotelli- ja ravintolayrityksen palveluja tarjoavana kokonaisuutena sekä oman ymmärtää oman työyhteisön ja oman työn merkitys hotelli- ja ravintola-alan palveluketjussa. Hänellä on oltava myönteinen ja vastuullinen asenne työhönsä.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	Ruoanvalmistus ja annosten kokoaminen, turvallinen, ergonominen, ekologinen ja taloudellinen työskentely keittiössä.
Ruoanvalmistuksen, ravitsemuksen ja mikrobiologian perusteet 18 ov	Hotelli- ja ravintolayritysten myynti- ja asiakaspalvelu, tuotetuntemus sekä turvallisuus. Aamiaistarjoiluun ja muiden tarjoilua avustavien tehtävien hoitaminen. Turvallisuus- ja anniskelumääräykset sekä maksuvälineiden käsittely.
Asiakaspalvelun ja tarjoilun perusteet 9 ov	Hotellin asiakaspalvelu, vastaanoton tehtävissä avustaminen, yleisistä tiloista huolehtiminen sekä hotellihuoneen kunnostaminen
Hotelli- ja majoituspalvelujen perusteet 3 ov	
Työssäoppiminen	Opintokokonaisuus ei sisällä työssäoppimista
Kytkenä muihin opintokokonaisuuksiin	
Arvioinnin toteutus	Arvosana muodostuu opintojaksojen ja näytön arvosanasta. Opintokokonaisuuden arvosanan antaa opettaja huomioiden opiskelijan itsearviointin ja opiskelijatovereiden arvioinnin näytön osalta. 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 opetus-suunnitelman teon.

Arviointikriteerit

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

<p>opastettuna noudattaa pesuaineiden käyttö- ja turvaohjeita ja käyttää asianmukaisia työjalkineita noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja pystyy toimimaan työryhmän jäsenenä työparin kanssa</p> <p>lajittelee jätteet oikein ohjeen mukaan pyrkii välttämään pesuaineiden, veden, sähkön ja pakkausmateriaalien turhaa kulutusta</p>	<p>ja</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja toimii työryhmän jäsenenä</p> <p>lajittelee jätteet oikein ohjeen mukaan välttää pesuaineiden, veden, sähkön ja pakkausmateriaalien turhaa kulutusta</p>	<p>tekee keittiön päivittäisiä puhtaanapidon tehtäviä itsenäisesti ja oma-aloitteisesti noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja ja tarvittaessa joustaa muuttuvissa tilanteissa</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja sopimuksia sekä toimii työryhmän jäsenenä kantaen vastuun omasta osuudestaan lajittelee jätteet oikein välttää pesuaineiden, veden, sähkön ja pakkausmateriaalien turhaa kulutusta toimii astiahuollon eri vaiheissa itsenäisesti, ripeästi ja järjestelmällisesti sekä huolehtii siisteydestä työskentelyn aikana</p>
<p>tekee tarjoiluun ja rahastukseen liittyvät tehtävät ohjeen mukaan toisen apuna toimii salin kunnostamisessa ja tarjoilu-tehtävissä opastettuna ja toisen apuna huolehtii asiakastilojen siisteydestä ja viihtyvyydestä ohjattuna tervehtii asiakasta ja on asiakaspalvelussa asiallinen ja kohtelias</p> <p>vastaa rahasta takaisin ja opastettuna käsittelee pankki- ja luottokorttia</p> <p>noudattaa sovittuja työvuoron aloittamis- ja lopettamisaikoja</p> <p>työskentelee työparina</p>	<p>tekee tarjoiluun ja myyntiin liittyviä tehtäviä itsenäisesti työryhmän jäsenenä toimii salin kunnostamisessa ja tarjoilutehtävissä toisen apuna huolehtii asiakastilojen siisteydestä ja viihtyvyydestä tervehtii asiakasta ja on asiakaspalvelussa asiallinen ja kohtelias</p> <p>tunnistaa myynnissä olevat tuotteet ja vastaa niitä koskeviin kysymyksiin vastaa rahasta takaisin sekä käsittelee opastettuna pankki- ja luottokorttia</p> <p>noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja pystyy toimimaan työryhmän jäsenenä</p>	<p>tekee tarjoiluun ja myyntiin liittyviä tehtäviä itsenäisesti työryhmän jäsenenä kunnostaa ja kattaa ravintolasalin huolellisesti työryhmän jäsenenä</p> <p>huolehtii asiakastilojen siisteydestä ja viihtyvyydestä tervehtii asiakkaita ja on asiakaspalvelussa kohtelias ja ulospäin suuntautunut sekä luo käytöksellään myönteisen ilmapiiirin</p> <p>tuntee myynnissä olevat tuotteet ja osaa vastata niitä koskeviin kysymyksiin käsittelee tavallisimpia maksuvälineitä itsenäisesti ja vastuullisesti sekä tekee tarvittavat tarkistustoimenpiteet itsenäisesti</p> <p>noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja ja tarvittaessa joustaa muuttuvissa olosuhteissa</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja sopimuksia sekä toimii työryhmän jäsenenä kantaen vastuun omasta osuudestaan huolehtii ripeästi ja joustavasti noutopöydän hoitamisesta ja astioiden keräämisestä</p> <p>tarjoilee ripeästi lautasannoksia työryhmän jäsenenä</p> <p>tarvittaessa osaa toimia tavallisimmissa hätä- ja tapaturmatilanteissa ja suorittaa työryhmän jäsenenä ja ohjeen mukaan ensiavun perustoimenpiteitä</p>
<p>osaa toimia toisen apuna pienen hotellin tai majoitusliikkeen vastaanotossa sekä vastata puhelimeen asiallisesti ja kohteliaasti ohjeiden mukaan</p> <p>osaa toisen apuna kunnostaa hotellihuoneen asiakkaalle</p> <p>osaa opastettuna huolehtia hotellin ja ravintolan yleisten tilojen viihtyisyydestä ja siisteydestä toisen apuna</p>	<p>osaa toimia opastettuna pienen hotellin tai majoitusliikkeen vastaanotossa sekä vastata puhelimeen asiallisesti ja kohteliaasti</p> <p>osaa kunnostaa hotellihuoneen asiakkaalle ohjeiden mukaan</p> <p>osaa opastettuna huolehtia hotellin ja ravintolan yleisten tilojen viihtyisyydestä ja siisteydestä</p> <p>tuntee hotellin ja ravintolan turvallisuusmääräykset ja osaa toimia niiden mukaisesti opastettuna</p>	<p>osaa toimia pienen hotellin tai majoitusliikkeen vastaanotossa sekä vastata puhelimeen asiallisesti ja kohteliaasti</p> <p>osaa kunnostaa hotellihuoneen asiakkaalle itsenäisesti</p> <p>osaa huolehtia hotellin ja ravintolan yleisten tilojen viihtyisyydestä siisteydestä itsenäisesti</p> <p>tuntee hotellin ja ravintolan turvallisuusmääräykset ja osaa toimia niiden mukaisesti</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>Opintokokonaisuudessa näytettävä keskeinen osaaminen on hygieniosaaminen ja toimiminen ravintola-alan perustyötehtävissä sekä keittiössä että asiakastiloissa.</p> <p>Työprosessit:</p> <p>raaka-aineiden esikäsittely ja ja säilytys</p> <p>tuotteiden valmistus ja esillelaitto keittiössä</p> <p>tuotteiden esillelaitto ja työskentely asiakastiloissa</p>
---------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	työ ja asiakastilojen puhtaanapito astiahuolto
Näyttötehtävä	Valtakunnallisen näyttöaineiston mukaisesti, niiden valmistuttua.
Näyttöympäristö	Näyttöympäristössä valmistetaan aamiais- tai lounasruokia sekä lautasannoksina että noutopöydistä tai itsepalvelulinjastosta. Annoksista tulee olla malli. Opiskelija työskentelee työryhmän jäsenenä. Näyttöpaikassa tulee olla omavalvontasuunnitelma ja jätteiden lajittelu.
Näytön ajankohta	Koululla harjoitusravintolassa tai opiskelijaravintolassa. Ensimmäisen lukuvuoden keväällä.
Arviointi kriteerit	Osaamisen tasot eli arviointikriteerit on esitetty jokaisen opintokokonaisuuden näyttöaineistoissa kolmiportaisena. Arviointi toteutetaan kuitenkin viisiportaisena. Saadaksesi K-5 –arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki hyvän tason arviointikriteerit. Saadaksesi T! 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 toimielimen 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 valita arvosanasta.

Arviointikriteerit

	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H3 Opiskelija	Kiitettävä K5 Opiskelija
Työprosessin hallinta Oman työn suunnittelu	suunnittelee oman työpisteensä ja varaa tarvittavat välineet.	suunnittelee ja järjestää oman työpisteensä toimivaksi.	suunnittelee ja järjestää oman työympäristönsä ja oman työnsä eri työvaiheet toimivaksi kokonaisuudeksi.
Toteutus: Raaka-aineiden esikäsittely ja säilytys Tuotteiden valmistus ja esillelaitto keittiössä	esikäsittelee raaka-aineita ohjeen mukaan, säilyttää niitä oikein ja avustaa tuotteiden valmistuksessa perusmenetelmiä käyttäen.	esikäsittelee raaka-aineita, säilyttää niitä oikein ja valmistaa perusmenetelmillä tuotteita työryhmän jäsenenä ohjeen mukaan.	esikäsittelee raaka-aineita itsenäisesti, säilyttää niitä oikein ja valmistaa maukkaita tuotteita perusmenetelmillä työryhmän jäsenenä.
Tuotteiden esillelaitto ja työskentely asiakastiloissa	toimii toisen apuna esillelaittoon, tarjoiluun ja rahastukseen liittyvissä tehtävissä.	toimii esillelaittoon, tarjoiluun ja myyntiin liittyvissä tehtävissä ohjeen mukaan työryhmän jäsenenä.	toimii tuotteiden esillelaittoon, tarjoiluun ja myyntiin liittyvissä tehtävissä oma-aloitteisesti ja itsenäisesti työryhmän jäsenenä.
Työ- ja asiakastilojen puhtaanapito	tekee keittiön ja salin päivittäiset puhtaanapitotehtävät.	tekee keittiön ja salin puhtaanapitotehtävät huolellisesti.	tekee keittiön ja salin puhtaanapitotehtävät huolellisesti, oma-aloitteisesti ja itsenäisesti.
Astiahuolto	osallistuu astiahuollon tehtäviin ja siistii astianhuoltotilat ohjeen mukaan.	toimii astiahuollon eri vaiheissa ohjeen mukaan sekä siistii astianhuoltotilat oma-aloitteisesti.	ylläpitää siisteyttä ja järjestystä työskentelyn aikana. toimii astiahuollon eri vaiheissa itsenäisesti ja ripeästi sekä siistii astianhuoltotilat oma-aloitteisesti.
Arviointi	arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa tuotteiden laatua.	arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa tuotteiden laatua. arvioi työskentelyään asiakastiloissa (noutopöytä, katteet).	arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa tuotteiden laatua. arvioi toimintaansa asiakastiloissa ja asiakaspalvelutilanteissa.
Työtehtävän hallinta Työmenetelmien, -välineiden ja -materiaalin hallinta: Raaka-aineiden esikäsittely ja			

<p>esillelaitto</p> <p>Asiakaspalvelu myyntityö</p> <p>Puhtaanapitotehtävät</p> <p>Astiahuolto</p>	<p>esikäsittelee raaka-aineita ohjeen mukaan.</p> <p>avustaa ruokien esillelaitossa.</p> <p>avustaa opastettuna asiakastilojen kunnostamisessa ja kattamisessa.</p> <p>huolehtii opastettuna toisen apuna noutopöydän tai palvelulinjaston hoitamisesta tai lautasannosten tarjoilusta sekä astioiden keräämisestä.</p> <p>tervehtii asiakasta ja on asiakaspalvelussa asiallinen.</p> <p>kokoaa, käyttää ja puhdistaa keittiön koneita ja laitteita opastettuna.</p> <p>puhdistaa käyttämänsä välineet opastettuna.</p> <p>pesee astiat käsin tai koneella.</p>	<p>esikäsittelee raaka-aineita tarkoituksenmukaisella tavalla</p> <p>laittaa esille ruokalajeja mallin mukaan.</p> <p>kunnostaa ja kattaa asiakastilat työryhmän jäsenenä.</p> <p>huolehtii työryhmän jäsenenä noutopöydän hoitamisesta tai lautasannosten tarjoilusta ja astioiden keräämisestä.</p> <p>huomioi asiakkaan tervehtien häntä ja on asiakaspalvelussa kohtelias ja asiallinen.</p> <p>kokoaa, käyttää ja puhdistaa keittiön koneita ja laitteita ohjeen mukaan.</p> <p>puhdistaa käyttämänsä välineet ja työpisteensä ohjeen mukaan.</p> <p>pesee astiat käsin tai koneella.</p> <p>kokoaa, purkaa ja puhdistaa astianpesukoneen ohjeen mukaan.</p>	<p>esikäsittelee raaka-aineita tarkoituksenmukaisella tavalla ja hävikkiä välttämällä.</p> <p>laittaa esille ruokalajeja huolellisesti ja itsenäisesti.</p> <p>kunnostaa ja kattaa asiakastilat huolellisesti työryhmän jäsenenä.</p> <p>huolehtii työryhmän jäsenenä ripeästi ja joustavasti noutopöydän hoitamisesta tai lautasannosten tarjoilusta ja astioiden keräämisestä.</p> <p>huomioi asiakkaan tervehtien häntä ja on asiakaspalvelussa kohtelias, asiallinen ja aloitteellinen.</p> <p>kokoaa, käyttää ja puhdistaa keittiön koneita ja laitteita huolellisesti.</p> <p>puhdistaa käyttämänsä välineet ja työpisteensä sekä valitsee oikeat puhdistusaineet puhdistettaville kohteille ja noudattaa annosteluohjeita.</p> <p>pesee astiat käsin tai koneella.</p> <p>kokoaa, purkaa ja puhdistaa astianpesukoneen itsenäisesti.</p>
<p>Työn perustana olevan tiedon hallinta</p> <p>Hygieniosaaminen</p> <p>Elintarvike- ja tuotetuntemus</p> <p>Maksuvälineet</p>	<p>noudattaa henkilökohtaista ja työpistehygieniaa, ja hänen työasunsa ja ulkoinen olemuksensa ovat siistit.</p> <p>käsittelee raaka-aineita ja valmiita tuotteita hygieenisesti sekä säilyttää tuotteet oikeissa lämpötiloissa ohjeen mukaan.</p> <p>tekee omavalvontaan liittyvät mittaukset ja lämpötilojen seurannat ja kirjaamiset ohjauksessa.</p> <p>tunnistaa ja varaa tavallisimmat raaka-aineet ja työvälineet.</p> <p>arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti.</p> <p>vastaanottaa ja käsittelee opastettuna tavallisimpia</p>	<p>noudattaa henkilökohtaista ja työpistehygieniaa, ja hänen työasunsa ja ulkoinen olemuksensa ovat siistit ja puhtaat.</p> <p>käsittelee raaka-aineita ja valmiita tuotteita hygieenisesti sekä säilyttää tuotteet oikeissa lämpötiloissa ohjeen mukaan.</p> <p>tekee omavalvontaan liittyvät mittaukset ja lämpötilojen seurannat ja kirjaamiset ohjeen mukaan.</p> <p>tunnistaa ja varaa tarvittavat raaka-aineet ja työvälineet.</p> <p>arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti.</p> <p>vastaa myynnissä olevia tuotteita koskeviin kysymyksiin.</p> <p>vastaanottaa ja käsittelee tavallisimpia maksuvälineitä, kuten käteistä rahaa, pankki-</p>	<p>noudattaa henkilökohtaista ja työpistehygieniaa, ja hänen työasunsa on puhtas ja siisti sekä ulkoinen olemuksensa huoliteltu</p> <p>käsittelee raaka-aineita ja valmiita tuotteita hygieenisesti sekä säilyttää niitä oikeissa lämpötiloissa.</p> <p>tekee omavalvontaan liittyvät mittaukset ja lämpötilojen seurannat ja kirjaamiset huolellisesti ohjeen mukaan.</p> <p>tunnistaa ja varaa itsenäisesti tarvittavat raaka-aineet ja työvälineet.</p> <p>arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti sekä ilmoittaa poikkeamista.</p> <p>vastaa myynnissä olevia tuotteita koskeviin kysymyksiin.</p> <p>vastaanottaa ja käsittelee vastuullisesti tavallisimpia maksuvälineitä, kuten käteistä</p>

	maksuvälineitä, kuten käteistä rahaa ja pankkikortteja.	ja luottokortteja ja lounasseteleitä. tekee tarvittavat tarkistustoimenpiteet ohjeen mukaan.	rahaa, pankki- ja luottokortteja ja lounasseteleitä. tekee tarvittavat tarkistustoimenpiteet itsenäisesti.
Työturvallisuuden hallinta	käyttää keittiön pientyövälineitä turvallisesti. noudattaa opastettuna koneiden ja laitteiden turvaohjeita. noudattaa opastettuna pesuaineiden käyttö- ja turvaohjeita. käyttää opastettuna henkilökohtaisia suojaimeja.	käyttää keittiön pientyövälineitä huolellisesti ja turvallisesti. noudattaa koneiden ja laitteiden turvaohjeita. noudattaa pesuaineiden käyttöohjeita. käyttää ohjeen mukaan henkilökohtaisia suojavälineitä, kuten kuulosuojaimia sekä suojakäsineitä, -laseja ja -esiliinaa. käyttää asianmukaisia työjalkineita.	käyttää keittiön pientyövälineitä huolellisesti ottaen myös muiden turvallisuuden huomioon. noudattaa koneiden ja laitteiden turvaohjeita. noudattaa pesuaineiden käyttö-, annostelu- ja turvaohjeita. käyttää henkilökohtaisia suojavälineitä, kuten kuulosuojaimia sekä suojakäsineitä, -laseja ja -esiliinaa. käyttää työn edellyttämiä asianmukaisia työjalkineita.
Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen Yhteistyötaidot: Sovittujen työaikaohjeiden noudattaminen Työskentely työyhteisössä	noudattaa sovittuja työvuoron aloittamis- ja lopettamisaikoja. työskentelee toisen työparina.	noudattaa sovittuja työvuoron aloittamis-, lopettamis- ja taukoajoja. noudattaa työyhteisön sääntöjä ja toimii työryhmän jäsenenä.	noudattaa sovittuja työvuoron aloittamis-, lopettamis- ja taukoajoja sekä joustaa muuttuvissa tilanteissa. noudattaa työyhteisön sääntöjä ja sopimuksia ja kantaa työryhmän jäsenenä vastuun omasta osuudestaan.
Yhteiset painotukset Kestävä kehitys: Jätteiden lajittelu Materiaalin, sähkön ja veden taloudellinen käyttö	lajittelee jätteet oikein ja annettujen ohjeiden mukaan. välttää raaka-aineiden, tarvikkeiden sekä pakkausmateriaalien turhaa kulutusta.	lajittelee jätteet oikein ja huolellisesti. välttää raaka-aineiden, tarvikkeiden sekä pakkausmateriaalien turhaa kulutusta.	lajittelee jätteet oikein ja huolellisesti. säästää työssään raaka-aineita, tarvikkeita, pesu- ja puhdistusaineita, vettä, sähköä sekä pakkausmateriaaleja.

Saadakseen arvosanakseen K5 opiskelijan on saavutettava kaikki kiitettävän tason arviointikriteerit. Saadakseen arvosanakseen 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, millä perusteilla arvosanaksi voidaan määrittää H4 tai T2.

Opintojakso	Ruoanvalmistuksen, ravitsemuksen ja mikrobiologian perusteet
Laajuus	18 ov
Tavoitteet	Keskeisenä tavoitteena on ruoanvalmistus ja annosten kokoaminen, turvallinen, ergonominen, ekologinen ja taloudellinen työskentely keittiössä.
Keskeinen sisältö	Raaka-aineiden esikäsittely ja tuotteiden esille laitto keittiössä Tuotteiden esille laitto ja työskentely asiakastiloissa Työ- ja asiakastilojen puhtaanapito Astiahuolto Ravitsemus ja mikrobiologia Tietotekniikka
Toteutustapa	Opetuskeittiötyöskentely, luennot, oppimistehtävät, tutustumiset paikallisiin majoitus- ja ravintola-alanyrityksiin (aamiainen)
Kytkenäät muihin opintoihin	
Arvioinnin toteutus	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät, oppimispäiväkirjat ja aktiivinen osallistuminen opetukseen.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
<p>Opiskelija tekee raaka-aineiden esikäsittelyyn ja tuotteiden esillelaittoon liittyvät tehtävät ohjeen mukaan toisen apuna tekee puhtaanapidon tehtäviä oma-aloitteisesti</p> <p>valitsee esikäsittelyyn tarvittavat koneet ja pientyövälineet opastettuna</p> <p>kokoaa, käyttää ja puhdistaa keittiön koneita ja laitteita opastettuna työasu ja ulkoinen olemus on siisti ja puhdas</p> <p>tunnistaa ja varaa tavallisimmat tarvittavat raaka-aineet ja työvälineet opastettuna</p> <p>aistinvaraisesti arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua</p> <p>käsittelee raaka-aineita ja valmiita tuotteita hygieenisesti oikeissa lämpötiloissa</p> <p>tekee omavalvontaan liittyvät tehtävät ohjauksessa</p> <p>käyttää keittiön pientyövälineitä huolellisesti ja turvallisesti ohjeiden mukaan opastettuna noudattaa koneiden ja laitteiden turvaohjeita ja ohjeen mukaan käyttää tarvittaessa henkilökohtaisia suojavälineitä</p> <p>opastettuna noudattaa pesuaineiden käyttö- ja turvaohjeita ja käyttää asianmukaisia työjalkineita</p> <p>noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja pysyy toimimaan työryhmän jäsenenä työparin kanssa</p> <p>lajittelee jätteet oikein ohjeen mukaan pyrkii välttämään pesuaineiden, veden, sähkön ja pakkausmateriaalien turhaa kulutusta</p>	<p>Opiskelija tekee raaka-aineiden esikäsittelyyn tuotteiden esillelaittoon tehtäviä ohjeen mukaan työryhmän jäsenenä tekee puhtaanapidon ja astiahuollon tehtävät oma-aloitteisesti</p> <p>valitsee esikäsittelyyn tarvittavat koneet, laitteet ja pientyövälineet ohjeen mukaan</p> <p>kokoaa, käyttää ja puhdistaa keittiön koneita ja laitteita ohjeiden mukaan työasu ja ulkoinen olemus on siisti ja puhdas</p> <p>tunnistaa ja varaa itsenäisesti tavallisimmat tarvittavat raaka-aineet ja työvälineet</p> <p>aistinvaraisesti arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua</p> <p>käsittelee raaka-aineita ja valmiita tuotteita hygieenisesti sekä säilyttää tuotteet oikein</p> <p>tekee oma-valvontaan liittyvät tehtävät ohjeen mukaan</p> <p>käyttää keittiön pientyövälineitä huolellisesti ja turvallisesti</p> <p>noudattaa koneiden ja laitteiden turvaohjeita ja käyttää tarvittaessa henkilökohtaisia suojavälineitä</p> <p>noudattaa pesuaineiden käyttö- ja turvaohjeita ja käyttää asianmukaisia työjalkineita</p> <p>noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja toimii työryhmän jäsenenä</p> <p>lajittelee jätteet oikein ohjeen mukaan välttää pesuaineiden, veden, sähkön ja pakkausmateriaalien turhaa kulutusta</p>	<p>Opiskelija tekee raaka-aineiden esikäsittelyyn, tuotteiden esille laittoon liittyviä tehtäviä itsenäisesti</p> <p>tekee puhtaanapidon ja astiahuollon tehtävät itsenäisesti</p> <p>valitsee esikäsittelyyn tarvittavat koneet, laitteet ja pientyövälineet itsenäisesti</p> <p>kokoaa, käyttää ja puhdistaa keittiön koneita ja laitteita itsenäisesti</p> <p>työasu ja ulkoinen olemus on huoliteltu, siisti ja puhdas</p> <p>tunnistaa ja varaa itsenäisesti tarvittavat raaka-aineet ja työvälineet</p> <p>itsenäisesti arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua sekä ilmoittaa poikkeamista</p> <p>käsittelee raaka-aineita ja valmiita tuotteita hygieenisesti sekä säilyttää tuotteet oikein</p> <p>huolehtii oma-valvonnan tehtävistä itsenäisesti</p> <p>käyttää keittiön pientyövälineitä huolellisesti ja turvallisesti</p> <p>noudattaa koneiden ja laitteiden turvaohjeita sekä käyttää tarvittaessa henkilökohtaisia suojavälineitä</p> <p>tekee keittiön päivittäisiä puhtaanapidon tehtäviä itsenäisesti ja oma-aloitteisesti</p> <p>noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja ja tarvittaessa joustaa muuttuvissa tilanteissa</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja sopimuksia sekä toimii työryhmän jäsenenä kantaen vastuun omasta osuudestaan</p> <p>lajittelee jätteet oikein välttää pesuaineiden, veden, sähkön ja pakkausmateriaalien turhaa kulutusta</p> <p>toimii astiahuollon eri vaiheissa itsenäisesti, ripeästi ja järjestelmällisesti sekä huolehtii siisteydestä työskentelyn aikana</p>

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

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

Opintojakso	Asiakaspalvelun ja tarjoilun perusteet
Laajuus	9 ov
Tavoitteet	Hotelli- ja ravintolayritysten myynti- ja asiakaspalvelu, tuotetuntemus sekä turvallisuus. Aamiaistarjoilun ja muiden tarjoilua avustavien tehtävien hoitaminen. Turvallisuus- ja anniskelumääräykset sekä maksuvälineiden käsittely.
Keskeinen sisältö	tieto- ja viestintäteknikka luova ilmaisu työskentely asiakastiloissa (siisteys ja viihtyvyys) asiakastilojen puhtaanapito noutopöydän ja palvelulinjaston hoitaminen sekä esillelaitto salin kunnostaminen ja pöytien kattaminen perehtyy ruokalistaan osallistuu astioiden keruuseen myy tuotteita ja ottaa vastaan tavallisimpia maksuvälineitä palvelee asiakkaita vastaa asiakkaiden kysymyksiin tarjolla olevista tuotteista

Toteutustapa	Työskentely ja harjoittelu koulun ravintolapalvelutiloissa, luennot, oppimistehtävät, tutustumiset paikallisiin majoitus- ja ravintola-alanyrityksiin.
Arvioinnin toteutus	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät, oppimispäiväkirja. Opintojakson arvosanan antaa opettaja huomioiden opiskelijan itsearvioinnin.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
<p>Opiskelija tekee tarjoiluun ja rahastukseen liittyvät tehtävät ohjeen mukaan toisen apuna toimii salin kunnostamisessa ja tarjoilu-tehtävissä opastettuna ja toisen apuna huolehtii asiakastilojen siisteydestä ja viihtyvyydestä ohjattuna tervehtii asiakasta ja on asiakaspalvelussa asiallinen ja kohtelias</p> <p>vastaa rahasta takaisin ja opastettuna käsittelee pankki- ja luottokorttia</p> <p>noudattaa sovittuja työvuoron aloittamis- ja lopettamisaikoja</p> <p>työskentelee työparina</p>	<p>Opiskelija tekee tarjoiluun ja myyntiin liittyviä tehtäviä itsenäisesti työryhmän jäsenenä toimii salin kunnostamisessa ja tarjoilutehtävissä toisen apuna huolehtii asiakastilojen siisteydestä ja viihtyvyydestä tervehtii asiakasta ja on asiakaspalvelussa asiallinen ja kohtelias</p> <p>tunnistaa myynnissä olevat tuotteet ja vastaa niitä koskeviin kysymyksiin vastaa rahasta takaisin sekä käsittelee opastettuna pankki- ja luottokorttia</p> <p>noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja pystyy toimimaan työryhmän jäsenenä</p>	<p>Opiskelija tekee tarjoiluun ja myyntiin liittyviä tehtäviä itsenäisesti työryhmän jäsenenä kunnostaa ja kattaa ravintolasalin huolellisesti työryhmän jäsenenä</p> <p>huolehtii asiakastilojen siisteydestä ja viihtyvyydestä tervehtii asiakkaita ja on asiakaspalvelussa kohtelias ja ulospäin suuntautunut sekä luo käytöksellään myönteisen ilmapiiirin</p> <p>tuntee myynnissä olevat tuotteet ja osaa vastata niitä koskeviin kysymyksiin käsittelee tavallisimpia maksuvälineitä itsenäisesti ja vastuullisesti sekä tekee tarvittavat tarkistustoimenpiteet itsenäisesti</p> <p>noudattaa sovittuja työ- ja taukoajoja ja tarvittaessa joustaa muuttuvissa olosuhteissa</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja sopimuksia sekä toimii työryhmän jäsenenä kantaen vastuun omasta osuudestaan huolehtii ripeästi ja joustavasti noutopöydän hoitamisesta ja astioiden keräämisestä</p> <p>tarjoilee ripeästi lautasannoksia työryhmän jäsenenä</p> <p>tarvittaessa osaa toimia tavallisimmissa hätä- ja tapaturmatilanteissa ja suorittaa työryhmän jäsenenä ja ohjeen mukaan ensiavun perustoimenpiteitä</p>

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

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

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

Arviointikriteerit

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

	suusmääräykset ja osaa toimia niiden mukaisesti opastettuna	tuntee hotellin ja ravintolan turvallisuusmääräykset ja osaa toimia niiden mukaisesti
--	-------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

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

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

Opintokokonaisuus	HOTELLI-, RAVINTOLA- JA KOKOUSPALVELUT
Laajuus	20 ov
Yleistavoitteet	Opiskelijalla on perusvalmiudet toimia asiakaspalvelutehtävissä erityyppisissä ravintoloissa. Hän osaa kunnostaa kokoustilat tilausmääräysten mukaisesti ja toimia ohjeiden mukaisesti avustavissa tehtävissä hotellin vastaanotossa.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot Hotelli- ja kokouspalvelut 2 ov Ravintolapalvelu 16 ov English for waiters 1 ov Svenska för servitörer 1 ov	Opiskelija osaa toimia palveluhenkisesti, kohteliaasti kaikissa asiakaspalvelutilanteissa. Hän osaa toimia erityyppisten hotelli-ravintoloiden liikeideoiden mukaisesti. Hän osaa laittaa ravintolan tilat kuntoon tilausmääräysten mukaisesti ja toimii mukana tilaustarjoilussa. Opiskelija hallitsee tavallisimmat tarjoilutekniikat ja juomasekoitukset. Hän osaa kunnostaa noutopöydän ja tuntee niissä tarjoiltavia ruokia. Opiskelija osaa kunnostaa erilaisia kokoustiloja tilausmääräyksen mukaan. Hän tietää tavallisimmat kokouspöytämuodot ja kokousvälineet. Opiskelija selviytyy tavallisimmista asiakaspalvelutilanteista ruotsin ja englannin kielellä.
Kytkenä muihin opintokokonaisuuksiin	Edellyttää hotellin ja ravintolan peruspalvelujen osaamista.
Arvioinnin toteutus	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät ja oppimispäiväkirjat, näyttö. Arvioitsijoina toimivat opettaja, opiskelija itse ja näytön osalta työpaikkaohjaaja. Opintokokonaisuuden arvosanan antaa opettaja huomioiden em. arvioinnit. Näytön arvioijoina 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 avustaa ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden esille laitossa ja tarjoilussa ohjeen mukaan käyttäytyy asiakaspalvelussa hyvien käytöstapojen mukaisesti vastaanottaa pöytävarauksen ja kirjaa tiedot ohjeen mukaan osaa valmistaa perinteisiä ravintolaruokia ohjeen mukaan työparin kanssa tietää tavallisimmat suomalaiset maakuntaruokat ja kausiraaka-aineet myy tavallisimpia mietoja alkoholijuomia ja tekee opastettuna tavallisimpia juomasekoituksia noudattaa alkoholilainsäädännön ja tupakkalain keskeisiä määräyksiä (ikä, velaksi myynti, päihtyneelle myynti, mittaaminen) noudattaa työturvallisuusohjeita	Opiskelija tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita tekee katteet ja esille laiton ohjeen mukaan käyttäytyy asiakaspalvelussa ystävällisesti ja kohteliaasti kunnostaa ja varustaa ravintolatilat tilausmääräyksen mukaan vastaanottaa pöytävarauksen ja kirjaa tiedot ohjeen mukaan osaa valmistaa perinteisiä ravintolaruokia ohjeen mukaan ohjattuna tuntee yleisimmät suomalaiset maakuntaruokat ja tavallisimmat kausiraaka-aineet myy tavallisimpia alkoholijuomia ja ohjeen mukaan juomasekoituksia noudattaa alkoholilainsäädännön ja tupakkalain keskeisiä määräyksiä huomioi ohjeen mukaan työturvallisuuden käsitellessään sähkölaitteita sekä kuumia astioita ja tuotteita yrittää selvittää tavallisimmat ongelmat itsenäisesti työskentelee aktiivisesti ja oma-	Opiskelija tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita sujuvasti eri menetelmillä tekee katteet ja esille laiton huolellisesti ja itsenäisesti käyttäytyy asiakaspalvelussa ystävällisesti ja kohteliaasti kunnostaa ja varustaa ravintolatilat tilausmääräyksen mukaan vastaanottaa pöytävarauksen ja tiedustelee asiakkaalta erityistoiveet ja kirjaa tiedot itsenäisesti osaa valmistaa perinteisiä ravintolaruokia ohjeen mukaan tuntee yleisimmät suomalaiset maakuntaruokat ja kausiraaka-aineet myy ja tarjoilee alkoholijuomia ja juomasekoituksia itsenäisesti noudattaa alkoholilainsäädäntöä ja tupakkalakia noudattaa työturvallisuusohjeita itsenäisesti huomioi työturvallisuuden käsitellessään sähkölaitteita sekä kuumia astioita ja tuotteita

<p>kysyy neuvoa ongelmatilanteissa ja toimii ohjeen mukaan työskentelee työryhmän jäsenenä tekee annetut tehtävät</p> <p>noudattaa yrityksen yhteisiä pelisääntöjä ja käsittelee ohjeen mukaan maksuvälineitä</p> <p>käyttää oikeita työasentoja sekä ohjeen mukaan nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä</p>	<p>aloitteisesti työryhmän jäsenenä pyytää apua tarvittaessa muilta työntekijöiltä</p> <p>noudattaa yrityksen yhteisiä pelisääntöjä on huolellinen laskutuksessa ja maksuvälineiden käsittelyssä</p> <p>käyttää oikeita työasentoja sekä ohjeen mukaan nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä</p>	<p>selvittää tavallisimmat ongelmat itsenäisesti</p> <p>työskentelee aktiivisesti ja oma-aloitteisesti työryhmän jäsenenä tarvittaessa siirtyy joustavasti eri työtehtäviin huomioi muut työntekijät auttamalla heitä pyytää apua tarvittaessa muilta työntekijöiltä</p> <p>noudattaa yrityksen yhteisiä pelisääntöjä on huolellinen laskutuksessa ja maksuvälineiden käsittelyssä toimii oikeudenmukaisesti asiakas- ja työyhteisötilanteissa käyttää oikeita työasentoja sekä ohjeen mukaan nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä</p>
<p>Opiskelija suunnittelee annetun yksittäisen tehtävän toteuttamisen hoitaa kokouspalvelut työparin kanssa hoitaa pienen seurueen kokouskahvien esille laitton ja tarjoilun työparin kanssa käyttäytyy asiakaspalvelussa hyvien käytöstapojen mukaisesti annetun ohjeen mukaan kunnostaa ja varustaa kokoustilat huolehtii ohjeen mukaan tilojen siisteydestä, viihtyisyydestä ja tarjoilujen riittävydestä (kokousvedet, hedelmät yms.)</p> <p>kysyy neuvoa ongelmatilanteissa ja toimii ohjeen mukaan tarkistaa AV-laitteiden toimivuuden. Ilmoittaa vioista.</p> <p>käyttää oikeita työasentoja sekä ohjauksen mukaan nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä</p>	<p>Opiskelija suunnittelee annettujen tehtävien toteuttamisen</p> <p>hoitaa kokouspalvelut ohjeen mukaan hoitaa itsenäisesti pienen seurueen kokouskahvien esille laitton ja tarjoilun käyttäytyy asiakaspalvelussa ystävällisesti ja kohteliaasti kunnostaa ja varustaa kokoustilat tilausmääräysten mukaan huolehtii tilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä ja tarjoilujen riittävydestä (kokousvedet, hedelmät yms.)</p> <p>yrittää selvittää ongelmatilanteen itsenäisesti</p> <p>tarkistaa AV-laitteiden toimivuuden tarvittaessa osaa vaihtaa lampun piirtoheittimeen</p> <p>käyttää oikeita työasentoja sekä ohjeen mukaan nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä noudattaa työturvallisuusohjeita</p>	<p>Opiskelija suunnittelee oman työnsä toteuttamisen tilausmääräyksen perusteella hoitaa kokouspalvelut itsenäisesti ja vastuullisesti hoitaa itsenäisesti pienen seurueen kokouskahvien esille laitton ja tarjoilun</p> <p>käyttäytyy asiakaspalvelussa ystävällisesti ja kohteliaasti ohjaa ja neuvoo asiakasta kunnostaa ja varustaa kokoustilat tilausmääräyksen mukaan huolehtii itsenäisesti ja oma-aloitteisesti kokoustilojen siisteydestä, viihtyisyydestä ja tarjoilujen riittävydestä (kokousvedet, hedelmät yms.)</p> <p>selvittää tavallisimmat ongelmatilanteet itsenäisesti</p> <p>tarkistaa AV-laitteiden toimivuuden. Ilmoittaa vioista tarvittaessa vaihtaa lampun piirtoheittimeen tarvittaessa ohjaa ja neuvoo asiakasta AV-laitteiden käytössä käyttää oikeita työasentoja sekä ohjeen mukaan nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä noudattaa työturvallisuusohjeita</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	Opintokokonaisuuden keskeinen osaaminen on asiakaspalvelun perusteet ravintolassa, kokoustiloiissa ja hotellin vastaanotossa. Työprosessit oman työn suunnittelu tilojen kunnostaminen tilausmääräyksen mukaan asiakkaan vastaanottaminen, opastaminen ja ohjaaminen tarjoilu ja myyntityö myynnin rekisteröinti ja palvelun päättäminen
Näyttötehtävä	Valtakunnallisen näyttöaineiston mukaisesti, niiden valmistuttua.
Näyttöympäristö	Näyttöympäristönä on ravintola- tai majoitus- ja kokouspalveluja tarjoava yritys, jolla on anniskeluoikeudet
Näytön ajankohta	Toisen lukuvuoden työssäoppimisen aikana
Arviointi kriteerit	Osaamisen tasot eli arviointikriteerit on esitetty jokaisen opintokokonaisuuden näyttöaineistoissa kolmiportaisena. Arviointi toteutetaan kuitenkin viisiportaisena. Saadakseen K-5 –arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki hyvän tason arviointikri-

	<p>teerit. Saadakse T1 arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki tyydyttävän tason arviointikriteerit. Jos opiskelijan osaaminen ylittää huomattavasti H3 osaamista, voidaan arvosanaksi määrittää H4. Jos opiskelijan osaaminen ylittää huomattavasti T1 osaamistason, voidaan arvosanaksi määrittää T2.</p> <p>Näytön jälkeen järjestetään arviointikeskustelu, johon osallistuvat toimielimen 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 valita arvosanasta.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Arviointikriteerit

	Tyydyttävä T1	Hyvä H3	Kiitettävä K5
	Opiskelija	Opiskelija	Opiskelija
Työprosessin hallinta Oman työn suunnittelu	suunnittelee opastettuna annetun yksittäisen tehtävän toteuttamisen hotellin vastaanotossa tai ravintolassa ja kokouspalvelussa.	suunnittelee ohjeen mukaan oman työnsä hotellin vastaanotossa tai ravintolassa ja kokouspalvelussa.	suunnittelee oman työnsä hotellin vastaanotossa tai ravintolassa ja kokouspalvelussa varaustilanteen tai tilausmääräyksen perusteella.
Toteutus: Varausten vastaanottaminen	vastaanottaa ohjeen mukaan yksittäisten asiakkaiden huone- tai pöytävarauksia.	vastaanottaa yksittäisten asiakkaiden huone- tai pöytävarauksia ja tiedustelee asiakkaiden yhteystiedot ohjeen mukaan.	vastaanottaa huolellisesti yksittäisten asiakkaiden huone- tai pöytävarauksia ja tiedustelee asiakkaiden yhteystiedot.
Tilojen kunnostaminen tilausmääräyksen mukaan	kunnostaa ja varustaa ravintola- ja/tai kokoustilat ohjeen mukaan.	kunnostaa ja varustaa ravintola- ja/tai kokoustilat tilausmääräyksen mukaan	kunnostaa ja varustaa ravintola- ja/tai kokoustilat huolellisesti tilausmääräyksen mukaan.
Asiakkaiden vastaanottaminen, opastaminen ja ohjaaminen	avustaa yksittäisten ravintola- tai hotelliasiakkaiden vastaanottamisessa.	vastaanottaa yksittäisiä ravintola- tai hotelliasiakkaita ja avustaa ryhmien vastaanottamisessa.	vastaanottaa itsenäisesti yksittäisiä ravintola- tai hotelliasiakkaita ja avustaa ryhmien vastaanottamisessa.
	palvelee asiakkaita ystävällisesti ja kohteliaasti.	opastaa asiakkaita ja on asiakaspalvelussa ystävällinen ja kohtelias.	opastaa ja neuvoo kohteliaasti asiakkaita ja on asiakaspalvelussa aktiivinen, ystävällinen ja kohtelias.
Tarjoilu ja palvelun päättäminen	hoitaa itsenäisesti pienen seurueen kokouskahvien tarjoilun ja hoitaa muut kokouspalvelut yhdessä työparinsa kanssa.	hoitaa kokoustarjoilut itsenäisesti tilausmääräyksen mukaan ja hoitaa myös muut kokouspalvelut itsenäisesti.	hoitaa kokoustarjoilut itsenäisesti tilausmääräyksen mukaan ja hoitaa muut kokouspalvelut vastuullisesti ja aikataulujen mukaisesti.
	hoitaa juoma- ja ruokatarjoilutehtäviä ohjeiden mukaan tai työryhmän jäsenenä.	hoitaa ruoka- ja juomatarjoilutehtäviä työryhmän jäsenenä.	hoitaa ruoka- ja juomatarjoilutehtäviä itsenäisesti.
	huolehtii ohjeen mukaan asiakastilojen siisteydestä ja tarjoiltavien tuotteiden riittävydestä.	huolehtii asiakastilojen siisteydestä ja tarjoiltavien tuotteiden riittävydestä	huolehtii itsenäisesti ja omaaloitteisesti asiakastilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä sekä tuotteiden riittävydestä
		hyvästelee asiakkaan kohteliaasti.	hyvästelee asiakkaan kohteliaasti ja kunnostaa tilat tilaisuuden jälkeen.

Työn arviointi ja kehittäminen	arvioi omaa työtään.	arvioi omaa työtään ja tekee parannusehdotuksia.	arvioi omaa työtään ja tekee parannusehdotuksia.
Työtehtävän hallinta Työmenetelmien hallinta	käyttää opastettuna toimipaikan varausjärjestelmää varausten vastaanottamisessa.	käyttää toimipaikan varausjärjestelmää varausten vastaanottamisessa.	käyttää toimipaikan varausjärjestelmää varausten vastaanottamisessa.
Työvälineiden hallinta	tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita ohjeen mukaan tai työryhmän jäsenenä. vastaa puhelimeen ja välittää puhelut eteenpäin.	tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita eri tarjoilumenetelmin. vastaa ripeästi puhelimeen ja välittää puhelut eteenpäin.	tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita sujuvasti eri tarjoilumenetelmiä käyttäen. vastaa ripeästi puhelimeen ja välittää joustavasti puhelut eteenpäin.
Työn perustana olevan tiedon hallinta Anniskelumääräykset ja alkoholijuomien tuntemus	anniskelee alkoholijuomia ohjeen mukaan. valmistaa opastettuna tavallisimpia juomasekoituksia.	anniskelee tavallisimpia alkoholijuomia. valmistaa ohjeen mukaan juomasekoituksia. noudattaa alkoholin anniskelun keskeisiä määräyksiä (ikä, velaksi anniskelu, päihtyneelle anniskelu, alkoholijuomien perusannokset).	anniskelee alkoholijuomia ja tavallisimpia juomasekoituksia itsenäisesti. valmistaa tavallisimpia juomasekoituksia itsenäisesti. noudattaa vastuullisesti alkoholin anniskelun keskeisiä määräyksiä (ikä, velaksi anniskelu, päihtyneelle anniskelu, alkoholijuomien perusannokset).
Työturvallisuuden hallinta	ottaa ohjeen mukaan huomioon oman työturvallisuutensa käsitellessään sähkölaitteita sekä kuumia astioita ja tuotteita ravintolassa.	huomioi oman työturvallisuutensa käsitellessään sähkölaitteita sekä kuumia astioita ja tuotteita ravintolassa.	huomioi oman ja asiakkaiden turvallisuuden käsitellessään sähkölaitteita ja ilmoittaa vioista ja on huolellinen käsitellessään kuumia astioita ja tuotteita ravintolassa.
Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen Ongelmanratkaisutaidot	kysyy neuvoa ongelmatilanteessa ja toimii saamansa ohjeen mukaan. työskentelee työryhmän jäsenenä ja tekee annetut tehtävät.	selvittää tavallisimmat ongelmatilanteet itsenäisesti. työskentelee työryhmän aktiivisena jäsenenä ja tekee annetut tehtävät. pyytää tarvittaessa apua muilta työntekijöiltä.	toimii ongelmatilanteessa ripeästi ja selvittää tavallisimmat tilanteet itsenäisesti. työskentelee työryhmän aktiivisena ja oma-aloitteisena jäsenenä ja tekee annetut tehtävät. ottaa muut työntekijät huomioon auttamalla heitä ja pyytää tarvittaessa apua.
Sisäisestä tiedonkulusta huolehtiminen		huolehtii omalta osaltaan sisäisestä tiedonkulusta eri osastojen välillä.	huolehtii ripeästi ja vastuullisesti sisäisestä tiedonkulusta eri osastojen välillä.
Työtehtävien joustava suorittaminen			siirtyy joustavasti työtehtävästä toiseen.
Eettiset ja esteettiset taidot: Yhteisten sääntöjen noudattaminen ja vastuullinen työskentely	noudattaa yrityksen yhteisiä sääntöjä.	noudattaa yrityksen yhteisiä sääntöjä ja on vastuullinen työtehtävissään.	noudattaa täsmällisesti yrityksen yhteisiä sääntöjä ja on vastuullinen työtehtävissään.
Yhteiset painotukset Teknologian ja tietotekniikan hyödyntäminen:			

AV-laitteiden käyttö	tarkistaa opastettuna AV-laitteiden toimivuuden.	tarkistaa AV-laitteiden toimivuuden.	tarkistaa AV-laitteiden toimivuuden ja ilmoittaa vioista.
Tietotekniikan hyödyntäminen	hyödyntää opastettuna tietotekniikkaa varausten tarkistamisessa ja vastaanottamisessa.	hyödyntää tietotekniikkaa varausten tarkistamisessa ja vastaanottamisessa.	hyödyntää itsenäisesti tietotekniikkaa varausten tarkistamisessa ja vastaanottamisessa.
Työsuojelusta ja terveydestä huolehtiminen: Ergonominen työskentely	käyttää opastettuna oikeita työasentoja (tarjottimen ja astioiden kantaminen) sekä nostamiseen ja siirtämiseen (kokoustarjoilu, kalusteet) tarkoitettuja apuvälineitä.	käyttää ohjeen mukaan oikeita työasentoja (tarjottimen ja astioiden kantaminen) sekä nostamiseen ja siirtämiseen (kokoustarjoilu, kalusteet) tarkoitettuja apuvälineitä.	käyttää oikeita työasentoja (tarjottimen ja astioiden kantaminen) ja käyttää omaaloitteisesti nostamiseen ja siirtämiseen (kokoustarjoilu, kalusteet) tarkoitettuja apuvälineitä.

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.

Opintojakso	Ravintolapalvelu
Laajuus	16 ov
Keskeinen sisältö	Keskeisenä sisältönä on ruokien ja juomien tarjoilu sekä myyntityö ja tilojen kunnostaminen tilausmääräysten mukaan. anniskelulainsäädäntö, tupakkalaki alkoholituotetietous tavallisimmat juomasekoitukset tarjoilutekniikat/kattaminen tuotanto (kotimaiset juhlapyhät, kotimaiset kausiraaka-aineet, maakuntaruokat
Kytkenäät muihin opintokokonaisuuksiin	Edellyttää hotellin ja ravintolan peruspalvelujen osaamista.
Arvioinnin toteutus	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät, aktiivinen osallistuminen opetukseen. Arvosana muodostuu opintojaksoon sisältyvien kurssien ja näytön arvosanasta.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelija avustaa ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden esille laitossa ja tarjoilussa ohjeen mukaan	Opiskelija tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita	Opiskelija tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita sujuvasti eri menetelmillä
käyttäytyy asiakaspalvelussa hyvien käytöstapojen mukaisesti	tekee katteet ja esille laiton ohjeen mukaan	tekee katteet ja esille laiton huolellisesti ja itsenäisesti
vastaanottaa pöytävarauksen ja kirjaa tiedot ohjeen mukaan	käyttäytyy asiakaspalvelussa ystävällisesti ja kohteliaasti	käyttäytyy asiakaspalvelussa ystävällisesti ja kohteliaasti
osaa valmistaa perinteisiä ravintolaruokia ohjeen mukaan työparin kanssa	kunnostaa ja varustaa ravintolatilat tilausmääräyksen mukaan	kunnostaa ja varustaa ravintolatilat tilausmääräyksen mukaan
tietää tavallisimmat suomalaiset maakuntaruokat ja kausiraaka-aineet	vastaanottaa pöytävarauksen ja kirjaa tiedot ohjeen mukaan	vastaanottaa pöytävarauksen ja tiedustelee asiakkaalta erityistoiveet ja kirjaa tiedot itsenäisesti
myy tavallisimpia mietoja alkoholijuomia ja tekee opastettuna tavallisimpia juomasekoituksia	osaa valmistaa perinteisiä ravintolaruokia ohjeen mukaan ohjattuna	osaa valmistaa perinteisiä ravintolaruokia ohjeen mukaan
noudattaa alkoholilainsäädännön ja tupakkalain keskeisiä määräyksiä (ikä, velaksi myynti, päihtyneelle myynti, mittaaminen)	tuntee yleisimmät suomalaiset maakuntaruokat ja tavallisimmat kausiraaka-aineet	tuntee yleisimmät suomalaiset maakuntaruokat ja kausiraaka-aineet
noudattaa työturvallisuusohjeita	myy tavallisimpia alkoholijuomia ja ohjeen mukaan juomasekoituksia	myy ja tarjoilee alkoholijuomia ja juomasekoituksia itsenäisesti
	noudattaa alkoholilainsäädännön ja tupakkalain keskeisiä määräyksiä	noudattaa alkoholilainsäädäntöä ja tupakkalakia
	huomioi ohjeen mukaan työturvallisuuden käsitellessään sähkölaitteita sekä kuumia astioita ja tuotteita	noudattaa työturvallisuusohjeita
	yrittää selvittää tavallisimmat ongelmat itsenäisesti	itsenäisesti huomioi työturvallisuuden käsitellessään sähkölaitteita sekä

<p>kysyy neuvoa ongelmatilanteissa ja toimii ohjeen mukaan työskentelee työryhmän jäsenenä tekee annetut tehtävät</p>	<p>työskentelee aktiivisesti ja oma-aloitteisesti työryhmän jäsenenä pyytää apua tarvittaessa muilta työntekijöiltä</p>	<p>kuumia astioita ja tuotteita</p> <p>selvittää tavallisimmat ongelmat itsenäisesti</p>
<p>noudattaa yrityksen yhteisiä pelisääntöjä käsittelee ohjeen mukaan maksuvälineitä</p>	<p>noudattaa yrityksen yhteisiä pelisääntöjä on huolellinen laskutuksessa ja maksuvälineiden käsittelyssä</p>	<p>työskentelee aktiivisesti ja oma-aloitteisesti työryhmän jäsenenä tarvittaessa siirtyy joustavasti eri työtehtäviin huomioi muut työntekijät auttamalla heitä pyytää apua tarvittaessa muilta työntekijöiltä noudattaa yrityksen yhteisiä pelisääntöjä on huolellinen laskutuksessa ja maksuvälineiden käsittelyssä toimii oikeudenmukaisesti asiakas- ja työyhteisötilanteissa käyttää oikeita työasentoja sekä ohjeen mukaan nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä</p>
<p>käyttää oikeita työasentoja sekä ohjeen mukaan nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä</p>	<p>käyttää oikeita työasentoja sekä ohjeen mukaan nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä</p>	<p>käyttää oikeita työasentoja sekä ohjeen mukaan nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä</p>

Opintojakso	Hotelli- ja kokouspalvelut
Laajuus	2 ov
Keskeinen sisältö	Keskeisenä sisältönä on hotellin palvelujen ja tuotteiden
	Myynti, yksittäisten huonevarausten ja kokouspalvelujen hoitaminen. kokouslaitteet ja tekniikka tilat ja pöytämuodot orderit hotellin tuotteet ja palvelut
Toteutustapa	Luennot, oppimistehtävät, yritysvierailut
Kytkenäät muihin opintokokonaisuuksiin	Edellyttää hotellin ja ravintolan peruspalvelujen osaamista.
Arvioinnin toteutus	Oppimistehtävät, luennot, yritysvierailut. Opintojakson arvosanan antaa opettaja huomioiden opiskelijan itsearvioinnin.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
<p>Opiskelija suunnittelee annetun yksittäisen tehtävän toteuttamisen hoitaa kokouspalvelut työparin kanssa hoitaa pienen seurueen kokouskahvien esille laiton ja tarjoilun työparin kanssa käyttäytyy asiakaspalvelussa hyvien käytöstapojen mukaisesti annetun ohjeen mukaan kunnostaa ja varustaa kokoustilat huolehtii ohjeen mukaan tilojen siisteydestä, viihtyisyydestä ja tarjoilujen riittävydestä (kokousvedet, hedelmät yms.)</p> <p>kysyy neuvoa ongelmatilanteissa ja toimii ohjeen mukaan tarkistaa AV-laitteiden toimivuuden. Ilmoittaa vioista.</p> <p>käyttää oikeita työasentoja sekä ohja-</p>	<p>Opiskelija suunnittelee annettujen tehtävien toteuttamisen</p> <p>hoitaa kokouspalvelut ohjeen mukaan hoitaa itsenäisesti pienen seurueen kokouskahvien esille laiton ja tarjoilun käyttäytyy asiakaspalvelussa ystävällisesti ja kohteliaasti kunnostaa ja varustaa kokoustilat tila- usmääräysten mukaan huolehtii tilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä ja tarjoilujen riittävydestä (kokousvedet, hedelmät yms.)</p> <p>yrittää selvittää ongelmatilanteen itsenäisesti</p> <p>tarkistaa AV-laitteiden toimivuuden tarvittaessa osaa vaihtaa lampun piirtoheittimeen</p> <p>käyttää oikeita työasentoja sekä oh-</p>	<p>Opiskelija suunnittelee oman työnsä toteuttamisen tilausmääräyksen perusteella hoitaa kokouspalvelut itsenäisesti ja vastuullisesti hoitaa itsenäisesti pienen seurueen kokouskahvien esille laiton ja tarjoilun</p> <p>käyttäytyy asiakaspalvelussa ystävällisesti ja kohteliaasti ohjaa ja neuvoo asiakasta kunnostaa ja varustaa kokoustilat tilausmääräyksen mukaan huolehtii itsenäisesti ja oma-aloitteisesti kokoustilojen siisteydestä, viihtyisyydestä ja tarjoilujen riittävydestä (kokousvedet, hedelmät yms.) selvittää tavallisimmat ongelmatilanteet itsenäisesti</p> <p>tarkistaa AV-laitteiden toimivuuden. Ilmoittaa vioista tarvittaessa vaihtaa lampun piirtoheittimeen</p>

uksen mukaan nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä	jeen mukaan nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä noudattaa työturvallisuusohjeita	tarvittaessa ohjaa ja neuvoo asiakasta AV-laitteiden käytössä käyttää oikeita työasentoja sekä ohjeen mukaan nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä noudattaa työturvallisuusohjeita
---------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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	Svenska för servitörer
Laajuus	2 ov
Yleistavoitteet	Tarjoilijalla on oltava hyvät kommunikaatio- ja vuorovaikutustaidot sekä kyky toimia joustavasti ryhmässä ja nopeasti vaihtuvissa tilanteissa. Hänen on osattava toimia anniskeluravintolan tarjoilu-, myynti-, kassa- ja muissa asiakaspalvelutehtävissä myös silloin kun asiakas on ruotsinkielinen. Hänen on tunnettava ravintolan palvelukokonaisuus ja osattava aktiivisesti myydä ravintolatuotteita. Tarjoilijan on osattava palvella asiakkaita molemmilla kotimaisilla kielillä. Tavoite: Vahvistaa edelleen opiskelijan suullista ja kirjallista peruskielitaitoa, jotta hän saa hyvät valmiudet palvella asiakasta ruotsin kielellä. Syventää opiskelijan ravintolapalvelu-, ruoka- ja juomasanaston tunte- musta. Harjoitella tavallisimpia asiakaspalvelutilanteita ruotsiksi.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	Ravintolan asiakaspalvelutilanteet (pöytävaraus, asiakkaan vastaanottaminen, ruokatilaus, maksutavat), ruoka- ja juomasanasto, ateriat ja erityisruokavaliot, ruokalistakieli.
Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin	
Arvioinnin toteutus: - arvosanan muodostuminen - arvioijat - vaadittavat suoritukset	Aktiivinen osallistuminen tuntityöskentelyyn, suulliset ja kirjalliset tehtävät, sanakokeet, suullinen ja kirjallinen koe. Korpela – Saurio: Väl mött på restaurangen

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
<ul style="list-style-type: none"> ymmärrettävä tuttuja ja yksinkertaisia omaan elämään liittyviä suullisia ja kirjallisia sanoja ja ilmauksia, jotka käsittelevät häntä itseään, lähiympäristöä tai työympäristöä ymmärrettävä lyhyiden ja yksinkertaisten omaan työhön ja työturvallisuuteen liittyvien kirjallisten ja suullisten viestien keskeinen sisältö ja osattava toimia niiden mukaan 	<ul style="list-style-type: none"> Opiskelijan on tunnettava ruotsin kielen ja kulttuurin merkitys monikulttuurisessa Suomessa ja selviydyttävä päivittäiseen elämään, tarjoilijan työhön, omaan maahan ja kulttuuriin liittyvistä yksinkertaisista puhetilanteista. tulee osata toimia selkeiden, työhön liittyvien yksinkertaisten käskyjen ja kieltojen. on selviydyttävä tavanomaisimmista asiakaspalvelutilanteista kasvatusten ja osattava tarvittaessa pyytää tarkennusta tai selvennystä. on pystyttävä lukemaan lyhyitä tekstejä kuten ruokalistoja, aikatauluja ja mainoksia sekä työhön liittyviä käyttö-, työ- ja turvaohjeita ja ymmärrettävä asiakkaan toivomus tai tarkoitus. 	<ul style="list-style-type: none"> Opiskelijan on tunnettava ruotsin kielen ja kulttuurin merkitys monikulttuurisessa Suomessa ja osattava toimia asianmukaisesti pohjoismaisissa yhteyksissä. on selviydyttävä päivittäiseen elämään, tarjoilijan työhön, omaan maahan ja kulttuuriin liittyvistä puhetilanteista. tulee osata toimia työhön liittyvien käskyjen, kieltojen ja kehoitusten mukaan. on selviydyttävä tavanomaisimmista asiakaspalvelutilanteista sekä kasvatusten että puhelimesta ja osattava tarvittaessa pyytää tarkennusta tai selvennystä. on osattava esittää mielipiteitä ja kohteliaisuuksia sekä ylläpitää yksinkertaista keskustelua. on pystyttävä lukemaan lyhyitä tekstejä kuten ruokalistoja, aikatauluja ja mainoksia sekä työhön liittyviä käyttö-, työ- ja turvaohjeita. on osattava hakea ammatissa

		tarvittavaa lisätietoa apuneuvo- ja käyttäen. <ul style="list-style-type: none"> • Hänen tulee osata kirjoittaa lyhyitä työhön liittyviä muistiinpanoja, ohjeita ja tilauslistoja. • Hän tulee tuntea eroja suomenruotsin ja ruotsinruotsin ruokasanaston välillä.
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Opintojakso	English for Waiters 1
Laajuus	1 ov
Yleistavoitteet	Tavoitteena on vahvistaa edelleen opiskelijan suullista ja kirjallista peruskielitaitoa, jotta hän saa hyvät valmiudet palvella asiakasta englannin kielellä. Tavoitteena on syventää opiskelijan hotelli- ja ravintolapalvelu-, ruoka- ja juomasanaston tuntemusta sekä harjoitella erilaisia asiakaspalvelutilanteita englannin kielellä.
Keskeinen sisältö /Opintojaksot	Hotellin asiakaspalvelu: puhelinvaihteen hoito, hotellin palveluiden myynti, varusten vastaanotto ja peruutusten hoito, asiakkaan vastaanottaminen, maksun vastaanottaminen Tarjoilutilanteiden asiakaspalvelu: ruoka- ja juomatarjoilu aterioilla ja kokouksissa Oppimateriaali: Bubble and Squeak. English for Hospitality (Gullstén, Kristina – Huff, Kristiina)
Kytkenät muihin opintokokonaisuuksiin	Englanti 1 ja Englanti 2 Osa opintokokonaisuutta: Hotelli-, ravintola- ja kokouspalvelut
Arvioinnin toteutus: -arvosanan muodostuminen -arvioijat - vaadittavat suoritukset	Aktiivinen ja säännöllinen osallistuminen tuntityöskentelyyn, suulliset ja kirjalliset tehtävät, sanakokeet, suullinen ja kirjallinen koe.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelijan on osattava käyttää englannin kieltä ja <ul style="list-style-type: none"> • vastata puhelinvaihteen puheliin • myydä hotellin tavanomaisia palveluja ja kysyä varauksen yhteydessä tarvittavat tiedot asiakkaalta ohjeen mukaan • hoitaa ruoka- ja juomatarjoilutehtäviä ravintolassa toimien ohjeiden mukaan 	Opiskelijan on osattava käyttää englannin kieltä ja <ul style="list-style-type: none"> • toimia palveluhenkisesti tavallisissa palvelutilanteissa hotellin vastaanotossa sekä ruoka- ja juomatarjoilussa • vastata puhelinvaihteen puheliin ja ottaa vastaan viestejä • myydä hotellin tavanomaisia palveluja asiakkaalle, ottaa vastaan tavallisimpia varauksia ja kysyä varauksen yhteydessä tarvittavat tiedot asiakkaalta • ottaa vastaan yksittäinen hoteliliasiakas ohjeiden mukaan • hoitaa ruoka- ja juomatarjoilutehtäviä ravintolassa 	Opiskelijan on osattava käyttää englannin kieltä ja <ul style="list-style-type: none"> • toimia palveluhenkisesti, kohteliaasti ja asiakkaan toiveet huomioon ottaen erilaisissa palvelutilanteissa hotellin vastaanotossa sekä ruoka- ja juomatarjoilussa • hoitaa puhelinvaihdetta • myydä palveluja hotellin asiakkaille sekä ottaa vastaan tavallisimpia varauksia, kertoa hinta asiakkaalle ja kysyä varauksen yhteydessä tarvittavat tiedot asiakkaalta • ottaa vastaan yksittäinen hoteliliasiakas • ottaa vastaan yksittäisen asiakkaan maksu • hoitaa aterioiden ruokatarjoilua sekä tarjoilla ruokajuomat ja juomasekoitukset

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	RAVINTOLAN SALITOIMINNOT
Laajuus	20 ov, johon sisältyy 6 ov työssäoppimista
Yleistavoitteet	Opiskelija osaa toimia anniskeluravintolan tarjoilu-, myynti-, kassa- ja muissa asiakaspalvelutehtävissä. Hän tuntee ravintolan palvelukokonaisuuden ja osaa aktiivisesti myydä ravintolatuotteita. Hänellä on hyvät myynti-, vuorovaikutus- ja ihmisuudet. Hän on kielitaitoinen ja osaa palvella asiakkaita molemmilla kotimaisilla kielillä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	Opiskelija osaa tuottaa laadukasta asiakaspalvelua, hoitaa myynti- ja tarjoilutehtäviä anniskeluravintolassa.

- Tarjoilu- ja asiakaspalvelu 12 ov - English for waiters 1 ov - Svenska för servitörer 1 ov - Työssäoppiminen 6ov	Hän tuntee ravintolan palvelukokonaisuuden ja osaa aktiivisesti myydä ravintolatuotteita. Hänellä on hyvät myynti-, vuorovaikutus- ja ihmissuhdetaidot. Hän on kielitaitoinen ja osaa palvella asiakkaita molemmilla kotimaisilla kielillä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä.
Kytkenäät muihin opintokokonaisuuksiin	Edellyttää hotellin ja ravintolan peruspalvelujen sekä ravintolapalvelun opintojakson tietojen ja taitojen osaamista.
Arvioinnin toteutus	Arvosana muodostuu opintojaksojen ja näytön arvosanasta. 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 valmistautuu asiakaspalvelu- ja myyntitapahtumaan ohjattuna kertoo asiakkaalle tutun yrityksen ruokalajien ja juomatuotteiden sisällöistä ja valmistustavoista sekä sopivuudesta tavallisimmissa erityisruokavalioissa suunnittelee ja organisoii palvelutapahtumaan liittyviä työtehtäviä ohjattuna selviytyy ohjattuna tilaustarjoilussa työryhmän jäsenenä selviytyy itsenäisesti tavanomaisista ruoka- ja juomatarjoilutilanteista käyttää yrityksen kassajärjestelmää rekisteröidessään myyntiä ja laskutessaan asiakkaita tuntee tavallisimmat alkoholipitoiset juomat suosittelee ruokajuomia annettujen ohjeiden mukaan myy ja tarjoilee alkoholipitoisia juomia ohjeen mukaan noudattaa ravintolan turvallisuusmääräyksiä toimii annettujen ohjeiden mukaan vaaratilanteissa ottaa vastaan palautetta ja ohjausta arvioi omaa työtään viestii asiallisesti palvelutilanteissa palvelee asiakkaita suvaitsevaisesti ja tasavertaisesti kulttuuritaustasta riipp-	Opiskelija valmistautuu huolellisesti työvuoroonsa perehtymällä mm. tilausmääräyksiin ja työskentelee työryhmän jäsenenä tilaustarjoilussa suosittelee, myy ja tarjoilee yrityksen ruoka- ja juomatuotteita pystyy suunnittelemaan ja vaiheistamaan omaa työtään pystyy työskentelemään asiakaspalvelutapahtuman eri vaiheissa käyttää joustavasti yrityksen kassajärjestelmää myynnin rekisteröinnissä ja asiakkaan laskutuksessa laatii tarjoilijatilityksen toimipaikan ohjeiden mukaisesti suosittelee ja myy ravintolan ruoka- ja juomatuotteita myy ja tarjoilee alkoholipitoisia juomia ohjeen mukaan noudattaa ravintolan turvallisuusmääräyksiä toimii annettujen ohjeiden mukaan vaaratilanteissa ottaa vastaan palautetta ja hyödyntää sitä toiminnassaan arvioi omaa työtään ja nostaa esille vahvuuksiaan on aloitteellinen palvelutilanteessa viestii selkeästi suullisesti ja kirjallisesti palvelutilanteissa ohjaa ja neuvoo asiakasta tarvittaessa palvelee asiakkaita suvaitsevaisesti ja tasavertaisesti kulttuuritaustasta riippumatta molemmilla kotimaisilla kielillä käyttää ravintolan kassajärjestelmää	Opiskelija valmistautuu huolellisesti työvuoroonsa osaa suunnitella ja toteuttaa tilausmääräyksen mukaan asiakkaan toiveiden mukaisen tilaustarjoilun suosittelee, myy ja tarjoilee erilaisia ruoka- ja juomatuotteita ja yhdistelee niitä ateriakokonaisuuksiin huomioi erityisruokavalioita noudattavat asiakkaat suunnittelee ja organisoii omaa työtään pystyy kiiretilanteissakin palvelemaan useita asiakkaita samanaikaisesti, joustavasti ja tehokkaasti on asiakkaiden saatavilla koko palvelutapahtuman ajan työskentelee itsenäisesti asiakaspalvelutapahtuman eri vaiheissa käyttää huolellisesti, joustavasti ja nopeasti yrityksen kassajärjestelmää myynnin rekisteröinnissä ja asiakkaan laskutuksessa laatii itsenäisesti tarjoilijatilityksen ja kassatilityksen toimipaikan ohjeiden mukaisesti esittelee, suosittelee ja myy aktiivisesti ravintolan ruoka- ja juomatuotteita suosittelee, myy ja tarjoilee omaaloitteisesti ja itsenäisesti asiakkaalle erilaisiin tilanteisiin soveltuvia alkoholijuomia noudattaa ravintolan turvallisuusmääräyksiä huolehtii omasta ja asiakkaiden turvallisuudesta osaa tarvittaessa toimia vaaratilanteissa ottaa vastaan palautetta ja ohjausta sekä hyödyntää sitä toiminnassaan arvioi omaa työtään ja nostaa esille vahvuuksiaan esittää kehittämissuunnitelmia omaan työhönsä on rohkea ja aloitteellinen palvelutilanteessa viestii selkeästi suullisesti ja kirjallisesti palvelutilanteissa opastaa asiakasta omaaloitteisesti ja kohteliaasti palvelee asiakkaita suvaitsevaisesti ja tasavertaisesti kulttuuritaustasta riippumatta molemmilla kotimaisilla kielillä ja yhdellä vieraalla kielellä

pumatta	ja siihen liittyvää kortinlukijaa käsittelee taloudellisesti raaka-aineita	käyttää sujuvasti ravintolan kassajärjestelmää ja siihen liittyvää kortinlukijaa käsittelee taloudellisesti raaka-aineita ja huolehtii niiden tuotekohtaisesta säilytyksestä
käyttää ravintolan kassajärjestelmää		
käsittelee ohjattuna taloudellisesti raaka-aineita	pyrkii tekemään lisämyyntiä	on myyntitilanteessa aktiivinen ja tavoitteellinen ja hänellä on tilanneherkkyyttä havaita lisämyyntimahdollisuudet tuo omaa persoonallisuuttaan esiin palvelu- ja myyntityössään
vastaanottaa asiakaspalautetta	huolehtii omalta osaltaan liikeidean mukaisesta ruoka- ja juomatuotteiden laadusta vastaanottaa asiakaspalautetta asiallisesti ja kohteliaasti	huolehtii omalta osaltaan liikeidean mukaisesta ruoka- ja juomatuotteiden sekä palvelun laadusta pyytää asiakaspalautetta ja vastaanottaa sen asiallisesti ja kohteliaasti sekä välittää palautteen eteenpäin
noudattaa anniskelutoiminnan keskeisiä säädöksiä	noudattaa alkoholilainsäädäntöä	noudattaa alkoholilainsäädäntöä
kunnioittaa asiakkaan yksityisyyttä ja toimii salassapitovelvoitteiden mukaisesti	kunnioittaa asiakkaan yksityisyyttä ja toimii salassapitovelvoitteiden mukaisesti	kunnioittaa asiakkaan yksityisyyttä ja toimii salassapitovelvoitteiden mukaisesti

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

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

Näyttö

Keskeinen osaaminen, mikä näytetään	Opintokokonaisuuden keskeinen osaaminen on laadukas asiakaspalvelu, myyntityö ja tarjoilu anniskeluravintolassa.. Työprosessit valmistautuminen asiakaspalvelu- ja myyntitapahtumaan palvelun, tarjoilun ja myynnin toteuttaminen palvelutapahtuman päättäminen
Näyttötehtävä	Valtakunnallisen näyttöaineiston mukaisesti, niiden valmistuttua.
Näyttöympäristö	Anniskeluoikeuksin varustettu hotelli- ja ravintola-alan yritys, jossa on myös tilaus- ja a la carte -ruokatarjoilua
Näytön ajankohta	Kolmannen lukuvuoden työssäoppimisen aikana
Arviointi kriteerit	Osaamisen tasot eli arviointikriteerit on esitetty jokaisen opintokokonaisuuden näyttöaineistoissa kolmiportaisena. Arviointi toteutetaan kuitenkin viisiportaisena. Saadakse K-5 –arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki hyvän taso n arviointikriteerit. Saadakse T! 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 toimielimen 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

	Tyydyttävä T1	Hyvä H3	Kiitettävä K5
	Opiskelija	Opiskelija	Opiskelija
Työprosessin hallinta Suunnittelu: Työvuoroon valmistautuminen ja työn suunnittelu	valmistautuu työvuoroon ohjeen mukaan.	valmistautuu työvuoroonsa perehtymällä myytäviin tuotteisiin, suosituslistaan ja tilausmääräyksiin.	valmistautuu huolellisesti työvuoroonsa perehtymällä myytäviin tuotteisiin, suosituslistaan ja tilausmääräyksiin.
Asiakaspalvelu- ja myyntitapahtumaan valmistautuminen	suunnittelee ja organisoii palvelutapahtumaan liittyvät työtehtävänsä ohjeen mukaan.	suunnittelee ja vaiheistaa palvelutapahtumaan liittyvät työtehtävänsä.	suunnittelee ja organisoii palvelutapahtumaan liittyvät työtehtävänsä joustuen tilanteen vaatimalla tavalla.

<p>Toteutus: Palvelun, myynnin ja tarjoilun toteuttaminen</p> <p>Palvelutapahtuman päättäminen</p> <p>Oman ja työryhmän työskentelyn arviointi</p> <p>Oman työn kehittäminen</p>	<p>selviytyy itsenäisesti anniskeluravintolan tavanomaisista palvelu- ja myyntitilanteista sekä ruoka- ja juomatarjoilusta.</p> <p>hoitaa opastettuna myynnin rekisteröinnin ja asiakkaan laskutuksen.</p> <p>toimii tilaustarjoilussa työryhmän jäsenenä.</p> <p>päätää palvelutapahtuman kohteliaasti.</p> <p>arvioi omaa työskentelyään.</p>	<p>selviytyy itsenäisesti anniskeluravintolan tavanomaisista palvelu- ja myyntitilanteista sekä ruoka- ja juomatarjoilusta.</p> <p>hoitaa itsenäisesti myynnin rekisteröinnin ja asiakkaan laskutuksen.</p> <p>toimii tilaustarjoilun eri vaiheissa työryhmän jäsenenä.</p> <p>päätää palvelutapahtuman varmistaen asiakassuhteen jatkuvuuden.</p> <p>arvioi omaa ja työryhmän työskentelyä.</p> <p>esittää kehittämisehdotuksia omaan työhönsä.</p>	<p>selviytyy itsenäisesti anniskeluravintolan tavanomaisista palvelu- ja myyntitilanteista sekä ruoka- ja juomatarjoilusta.</p> <p>hoitaa itsenäisesti ja huolellisesti myynnin rekisteröinnin ja asiakkaan laskutuksen.</p> <p>toimii tilaustarjoilun eri vaiheissa työryhmän jäsenenä.</p> <p>on asiakkaiden tavoitettavissa koko palvelutapahtuman ajan.</p> <p>päätää palvelutapahtuman varmistaen asiakassuhteen jatkuvuuden.</p> <p>arvioi omaa ja työryhmän työskentelyä.</p> <p>esittää kehittämisehdotuksia omaan työhönsä.</p>
<p>Työtehtävän hallinta</p> <p>Materiaalien hallinta</p> <p>Työmenetelmien hallinta</p> <p>Työvälineiden hallinta</p>	<p>esittelee asiakkaan valitsemalle ruoalle sopivan juoman.</p> <p>tarjoilee ravintolan ruoka- ja juomatuotteet sovitulla tarjoilutavalla.</p> <p>tekee opastettuna tarjoilija tilityksen.</p> <p>käyttää opastettuna kattamisessa ja tarjoilussa ruokalajeihin ja tarjoilutapaan soveltuvia välineitä.</p>	<p>esittelee ravintolan ruokia ja niille sopivia ruokajuomia sekä juomasekoituksia</p> <p>tarjoilee asiakkaan tilaamat tuotteet etikettiä noudattaen (kunniavieras, naisasiakkaat, vanhukset) tarkoituksenmukaisilla tarjoilutavoilla.</p> <p>tekee ohjeen mukaan tarjoilijan tilityksen.</p> <p>käyttää kattamisessa ja tarjoilussa ruokalajeihin ja tarjoilutapaan soveltuvia välineitä.</p>	<p>esittelee aktiivisesti ja itsenäisesti ravintolan ruoka- ja juomatuotteita.</p> <p>tarjoilee ripeästi asiakkaan tilaamat tuotteet etikettiä noudattaen (kunniavieras, naisasiakkaat, vanhukset) tarkoituksenmukaisilla tarjoilutavoilla..</p> <p>tekee itsenäisesti tarjoilijan tilityksen.</p> <p>käyttää kattamisessa ja tarjoilussa ruokalajeihin ja tarjoilutapaan soveltuvia välineitä.</p>
<p>Työn perustana olevan tiedon hallinta</p> <p>Tuotetuntemus</p> <p>Juomasekoitukset</p> <p>Palveluetiketti</p>	<p>kertoo asiakkaille ravintolan ruoka- ja juomatuotteista sekä niiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille.</p> <p>valmistaa tavallisimpia aperitiiveja ohjeen mukaan.</p> <p>noudattaa opastettuna pöytien kattamisessa, istumajärjestyksessä sekä ruokien ja juomien tarjoilussa tilaisuuden luonteen mukaista palveluetikettiä.</p>	<p>kertoo asiakkaille ravintolan ruoka- ja juomatuotteista sekä niiden sopivuudesta erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille.</p> <p>valmistaa tavallisimpia juomasekoituksia ohjeen mukaan (aperitiivit, seurustelujuomat, after dinner -juomat).</p> <p>noudattaa pöytien kattamisessa, istumajärjestyksessä sekä ruokien ja juomien tarjoilussa tilaisuuden luonteen mukaista palveluetikettiä.</p>	<p>kertoo asiakkaille ravintolan ruoka- ja juomatuotteista sekä niiden sopivuudesta erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille.</p> <p>suosittelee ja yhdistelee ruoka- ja juomatuotteita ateriakokonaisuuksiksi.</p> <p>valmistaa tavallisimpia juomasekoituksia (aperitiivit, seurustelujuomat, after dinner -juomat).</p> <p>noudattaa pöytien kattamisessa, istumajärjestyksessä sekä ruokien ja juomien tarjoilussa tilaisuuden luonteen mukaista palveluetikettiä.</p>

<p>Työturvallisuuden hallinta</p>	<p>noudattaa ravintolan turvallisuusmääräyksiä.</p>	<p>noudattaa ravintolan turvallisuusmääräyksiä.</p>	<p>noudattaa ravintolan turvallisuusmääräyksiä ja omasta sekä asiakasturvallisuudesta annettuja ohjeita.</p> <p>ennakoi työympäristöön liittyvät riskit (esimerkiksi päihtyneet tai muuten/ häiritsevästi käyttäytyvät asiakkaat).</p>
<p>Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen Oppimistaidot: Oman osaamisen arviointi</p> <p>Vuorovaikutus- ja viestintätaidot: Asiakaspalvelutilanteissa viestiminen</p>	<p>arvioi osaamistaan palautteen perusteella.</p> <p>viestii palvelutilanteissa asiallisesti ja yrityksen antamien ohjeiden mukaan (esimerkiksi teitittelee tai sinuttelee asiakkaita).</p>	<p>arvioi omaa osaamistaan palautteen perusteella ja nostaa ohjattuna esille vahvuuksiaan.</p> <p>viestii palvelutilanteissa selkeästi ja yrityksen antamien ohjeiden mukaan (esimerkiksi teitittelee tai sinuttelee asiakkaita).</p>	<p>arvioi osaamistaan itsearvioinnin ja palautteen perusteella sekä nostaa esille vahvuuksiaan.</p> <p>viestii palvelutilanteissa selkeästi ja yrityksen antamien ohjeiden mukaan (esimerkiksi teitittelee tai sinuttelee asiakkaita).</p>
<p>Yhteiset painotukset Kansainvälisyys: Eri kulttuureista tulevien asiakkaiden tasavertainen palvelu</p> <p>Vieraskielisen asiakkaan palvelu</p> <p>Teknologian ja tietotekniikan hyödyntäminen: Kassajärjestelmän käyttäminen</p> <p>Yrittäjyys: Aktiivinen myyntityö</p> <p>Joustava työskentely</p> <p>Sisäinen tiedottaminen</p> <p>Laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta: Asiakaspalvelu</p>	<p>palvelee asiakkaita suvaitsevaisesti ja tasavertaisesti näiden kulttuuritaustasta riippumatta.</p> <p>selviytyy ohjattuna vieraskielisten asiakkaiden palvelusta.</p> <p>käyttää ravintolan kassajärjestelmää ja siihen liittyvää kortinlukijaa.</p> <p>osallistuu myyntityöhön.</p> <p>huomioi asiakkaan ja opastaa häntä asiallisesti.</p>	<p>palvelee asiakkaita suvaitsevaisesti ja tasavertaisesti näiden kulttuuritaustasta riippumatta.</p> <p>selviytyy vieraskielisten asiakkaiden palvelusta.</p> <p>käyttää ravintolan kassajärjestelmää ja siihen liittyvää kortinlukijaa.</p> <p>on myynnin rekisteröinnissä huolellinen.</p> <p>tekee lisämyyntiä.</p> <p>ilmoittaa ravintolatilauksiin tulevista muutoksista.</p> <p>huomioi asiakkaan, on palvelutilanteissa aloitteellinen ja opastaa asiakasta kohteliaasti.</p> <p>luo positiivisen kuvan itses-</p>	<p>palvelee asiakkaita suvaitsevaisesti ja tasavertaisesti näiden kulttuuritaustasta riippumatta.</p> <p>on aloitteellinen vieraskielisten asiakkaiden palvelussa ja selviytyy siitä itsenäisesti ja luontevasti.</p> <p>käyttää sujuvasti ravintolan kassajärjestelmää ja siihen liittyvää kortinlukijaa.</p> <p>on myynnin rekisteröinnissä huolellinen ja tarkistaa asiakkaan laskun oikeellisuuden.</p> <p>on aktiivinen myyntityössä ja tekee itsenäisesti lisämyyntiä.</p> <p>on ravintolatilausten vastaanottamisessa huolellinen.</p> <p>palvelee myös kiiretilanteissa useita asiakkaita samanaikaisesti, joustavasti ja tehokkaasti.</p> <p>ilmoittaa ravintolatilauksiin tulevista muutoksista tilaustarjoilussa (aika, henkilömäärä, peruutus).</p> <p>huomioi asiakkaan nopeasti, on palvelutilanteissa reipas ja aloitteellinen sekä opastaa asiakasta oma-aloitteisesti ja kohteliaasti.</p> <p>palvelee asiakkaita persoonallisella tavalla ja luo positiivisen kuvan itsestään ja yrityksestä.</p>

Positiivisen yrityskuvan luominen		tään ja yrityksestä.	
Asiakaspalautteen vastaanottaminen	ottaa vastaan asiakaspalautetta.	ottaa asiakaspalautetta vastaan asiallisesti ja kohteliaasti.	pyytää asiakaspalautetta ja ottaa sen vastaan asiallisesti ja kohteliaasti sekä välittää palautteen eteenpäin.
Kuluttajaosaaminen: Myytyjen tuotteiden virheettömyydestä huolehtiminen	huolehtii ohjattuna myymien ruoka- ja juomatuotteiden virheettömyydestä.	huolehtii myymiensä ruoka- ja juomatuotteiden virheettömyydestä ja puuttuu epäkohtiin.	huolehtii ravintolassa myynnissä olevien ruoka- ja juomatuotteiden virheettömyydestä ja puuttuu välittömästi epäkohtiin.

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.

Opintojakso	Tarjoilu ja asiakaspalvelu
Laajuus	12 ov
Tavoitteet	Hotellin asiakaspalvelu, vastaanoton tehtävissä avustaminen, yleisistä tiloista huolehtiminen sekä hotellihuoneen kunnostaminen
Keskeinen sisältö	Keskeisenä sisältönä on valmistautuminen asiakaspalvelu- ja myyntitapahtumaan sekä palvelun, tarjoilun ja myynnin toteuttaminen ravintolan listat juomatuotetietous/baarityöskentely viinin ja ruoan yhdistäminen myyntiraportit ja niiden hyödyntäminen bankettitarjoilu Tietotekniikka Tuotanto Ranska Opinnäytetyö
Toteutustapa	Luennot, oppimistehtävät, yrityskäynnit
Arvioinnin toteutus	Oppimistehtävät, luennot, yritysvierailut. Opintojakson arvosanan antaa opettaja huomioiden opiskelijan itsearvioinnin.
Kytkenät muihin opintoihin	Ravintolapalvelun opintojakson tietojen ja taitojen hallinta

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelija valmistautuu asiakaspalvelu- ja myyntitapahtumaan ohjattuna kertoo asiakkaalle tutun yrityksen ruokalajien ja juomatuotteiden sisällöistä ja valmistustavoista sekä sopivuudesta tavallisimmissa erityisruokavalioissa suunnittelee ja organisoi palvelutapahtumaan liittyviä työtehtäviä ohjattuna selviytyy ohjattuna tilaustarjoilussa työryhmän jäsenenä selviytyy itsenäisesti tavanomaisista ruoka- ja juomatarjoilutilanteista käyttää yrityksen kassajärjestelmää rekisteröidessään myyntiä ja laskutessaan asiakkaita	Opiskelija valmistautuu huolellisesti työvuoroonsa perehtymällä mm. tilausmääräyksiin ja työskentelee työryhmän jäsenenä tilaustarjoilussa suosittelee, myy ja tarjoilee yrityksen ruoka- ja juomatuotteita pystyy suunnittelemaan ja vaiheistamaan omaa työtään pystyy työskentelemään asiakaspalvelutapahtuman eri vaiheissa käyttää joustavasti yrityksen kassajärjestelmää myynnin rekisteröinnissä ja asiakkaan laskutuksessa laatii tarjoilijatilityksen toimipaikan ohjeiden mukaisesti suosittelee ja myy ravintolan ruoka-	Opiskelija valmistautuu huolellisesti työvuoroonsa osaa suunnitella ja toteuttaa tilausmääräyksen mukaan asiakkaan toiveiden mukaisen tilaustarjoilun suosittelee, myy ja tarjoilee erilaisia ruoka- ja juomatuotteita ja yhdistelee niitä ateriakokonaisuuksiin huomioi erityisruokavalioita noudattavat asiakkaat suunnittelee ja organisoi omaa työtään pystyy kiiretilanteissakin palvelemaan useita asiakkaita samanaikaisesti, joustavasti ja tehokkaasti on asiakkaiden saatavilla koko palvelutapahtuman ajan työskentelee itsenäisesti asiakaspalvelutapahtuman eri vaiheissa käyttää huolellisesti, joustavasti ja nopeasti yrityksen kassajärjestelmää myynnin rekisteröinnissä ja asiakkaan laskutuksessa laatii itsenäisesti tarjoilijatilityksen ja kassatililyksen toimipaikan ohjeiden mukaisesti esittelee, suosittelee ja myy aktiivisesti ravintolan ruoka- ja juomatuotteita

<p>tuntee tavallisimmat alkoholipitoiset juomat</p> <p>suosittelee ruokajuomia annettujen ohjeiden mukaan</p> <p>myy ja tarjoilee alkoholipitoisia juomia ohjeen mukaan</p> <p>noudattaa ravintolan turvallisuusmääräyksiä</p> <p>toimii annettujen ohjeiden mukaan vaaratilanteissa</p> <p>ottaa vastaan palautetta ja ohjausta</p> <p>arvioi omaa työtään</p> <p>viestii asiallisesti palvelutilanteissa</p> <p>palvelee asiakkaita suvaitsevaisesti ja tasavertaisesti kulttuuritaustasta riippumatta</p> <p>käyttää ravintolan kassajärjestelmää</p> <p>käsittelee ohjattuna taloudellisesti raaka-aineita</p> <p>vastaanottaa asiakaspalautetta</p> <p>noudattaa anniskelutoiminnan keskeisiä säädöksiä</p> <p>kunnioittaa asiakkaan yksityisyyttä ja toimii salassapitovelvoitteiden mukaisesti</p>	<p>ja juomatuotteita</p> <p>myy ja tarjoilee alkoholipitoisia juomia ohjeen mukaan</p> <p>noudattaa ravintolan turvallisuusmääräyksiä</p> <p>toimii annettujen ohjeiden mukaan vaaratilanteissa</p> <p>ottaa vastaan palautetta ja hyödyntää sitä toiminnassaan</p> <p>arvioi omaa työtään ja nostaa esille vahvuuksiaan</p> <p>on aloitteellinen palvelutilanteessa</p> <p>viestii selkeästi suullisesti ja kirjallisesti palvelutilanteissa</p> <p>ohjaa ja neuvoo asiakasta tarvittaessa</p> <p>palvelee asiakkaita suvaitsevaisesti ja tasavertaisesti kulttuuritaustasta riippumatta molemmilla kotimaisilla kielillä</p> <p>käyttää ravintolan kassajärjestelmää ja siihen liittyvää kortinlukijaa</p> <p>käsittelee taloudellisesti raaka-aineita</p> <p>pyrkii tekemään lisämyyntiä</p> <p>huolehtii omalta osaltaan liikeidean mukaisesta ruoka- ja juomatuotteiden laadusta</p> <p>vastaanottaa asiakaspalautetta asiallisesti ja kohteliaasti</p> <p>noudattaa alkoholilainsäädäntöä</p> <p>kunnioittaa asiakkaan yksityisyyttä ja toimii salassapitovelvoitteiden mukaisesti</p>	<p>suosittelee, myy ja tarjoilee oma-aloitteisesti ja itsenäisesti asiakkaalle erilaisiin tilanteisiin soveltuvia alkoholijuomia</p> <p>noudattaa ravintolan turvallisuusmääräyksiä</p> <p>huolehtii omasta ja asiakkaiden turvallisuudesta</p> <p>osaa tarvittaessa toimia vaaratilanteissa</p> <p>ottaa vastaan palautetta ja ohjausta sekä hyödyntää sitä toiminnassaan</p> <p>arvioi omaa työtään ja nostaa esille vahvuuksiaan</p> <p>esittää kehittämissuunnitelmia omaan työhönsä</p> <p>on rohkea ja aloitteellinen palvelutilanteessa</p> <p>viestii selkeästi suullisesti ja kirjallisesti palvelutilanteissa</p> <p>opastaa asiakasta oma-aloitteisesti ja kohteliaasti</p> <p>palvelee asiakkaita suvaitsevaisesti ja tasavertaisesti kulttuuritaustasta riippumatta molemmilla kotimaisilla kielillä ja yhdellä vieraalla kielellä</p> <p>käyttää sujuvasti ravintolan kassajärjestelmää ja siihen liittyvää kortinlukijaa</p> <p>käsittelee taloudellisesti raaka-aineita ja huolehtii niiden tuotekohtaisesta säilytyksestä</p> <p>on myyntitilanteessa aktiivinen ja tavoitteellinen ja hänellä on tilanneherkkyyttä</p> <p>havaita lisämyyntimahdollisuudet</p> <p>tuo omaa persoonallisuuttaan esiin palvelu- ja myyntityössään</p> <p>huolehtii omalta osaltaan liikeidean mukaisesta ruoka- ja juomatuotteiden sekä palvelun laadusta</p> <p>pyytää asiakaspalautetta ja vastaanottaa sen asiallisesti ja kohteliaasti sekä välittää palautteen eteenpäin</p> <p>noudattaa alkoholilainsäädäntöä</p> <p>kunnioittaa asiakkaan yksityisyyttä ja toimii salassapitovelvoitteiden mukaisesti</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	Svenska för servitörer
Laajuus	1 ov
Tavoitteet	Tavoitteena on vahvistaa edelleen opiskelijan suullista ja kirjallista peruskielitaitoa, jotta hän saa hyvät valmiudet palvella asiakasta ruotsin kielellä. Ravintolapalvelu-, ruoka- ja juomasanaston omaksuminen jatkuu. Ravintolan asiakaspalvelutilanteet, ruoka- ja juomasanasto, ruokalistakieli
Toteutustapa	Luennot, tilanneharjoitukset, tehtävät
Kytkenäät muihin opintoihin	Kaikille yhteisten opintojen ruotsin kielen (1ov) tavoitteiden hallinta
Opintojakso	English for waiters
Laajuus	1 ov
Tavoitteet	Tavoitteena on vahvistaa edelleen opiskelijan suullista ja kirjallista peruskielitaitoa, jotta hän saa hyvät valmiudet palvella asiakasta englannin kielellä. Ravintolapalvelu-, ruoka- ja juomasanaston omaksuminen jatkuu. Ravintolan asiakaspalvelutilanteet, ruoka- ja juomasanasto, ruokalistakieli
Toteutustapa	Luennot, tilanneharjoitukset, tehtävät
Kytkenäät muihin opintoihin	Kaikille yhteisten opintojen englannin kielen (1ov) tavoitteiden hallinta

VALINNAISET OPINNOT

Opintokokonaisuus	HENKILÖSTÖRAVINTOLATOIMINNOT
Laajuus	10 ov (to 8 ov)
Yleistavoitteet	Opiskelijan on osattava toimia yksittäisen henkilöstöravintolan liikeidean ja toimintaohjeiden mukaisesti.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	Keskeisenä sisältönä on henkilöstöravintolan työtehtävissä toimiminen. Työn suunnittelu, ruoanvalmistus taloudellisesti Ravitsemussuositusten soveltaminen ja erityisruokavalioiden huomioiminen. Hygieeninen ja turvallinen työskentely. Asiakaspalvelu, myyntityö ja kassatoiminnot. Yhteistyö, vuorovaikutus sekä oman toiminnan arvioiminen ja kehittäminen. Tarvittaessa edustusruokien valmistus, juhla- ja edustustilaisuuksien tarjoilussa avustaminen.
Työssäoppiminen	8 ov toisen opiskeluvuoden aikana
Kytkenät muihin opintokokonaisuksiin	Edellyttää hotellin ja ravintolan peruspalvelujen opintokokonaisuuden hyväksytyä suorittamista.
Arvioinnin toteutus	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät ja oppimispäiväkirjat, näyttö. Arvioitsijoina toimivat opettaja, opiskelija itse ja näytön osalta työpaikkaohjaaja. Opintokokonaisuuden arvosanan antaa opettaja huomioiden em. arvioinnit. Näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.
Opintojen ohjaus	Opintokokonaisuus sisältää mm. ammatillisiin opintoihin ohjaamista, ammatillisen osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen sekä henkilökohtaisen opetus-suunnitelman teon.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelija suunnittelee työpisteensä toimivaksi valmistaa henkilöstöravintolan lounas- ja päivällisruokia sekä tavallisimmat erityisruokavaliot toimipaikan ruokaohjeen mukaan puhdistaa ja käyttää opastettuna suurkeittiön koneita, laitteita ja välineitä huolehtii ruokien riittävydestä työskentelee kassalla ja myyntitehtävissä myy linjastosta myytäviä tuotteita suorittaa omavalvonnan toimenpiteet opastetusti toimipaikan ohjeen mukaan huolehtii asiakastilojen puhtaudesta ja järjestyksestä	Opiskelija suunnittelee työtehtävän toteutuksen ja valmistusmäärät valmistaa henkilöstöravintolan lounas- ja päivällisruokia sekä tavallisimmat erityisruokavaliot toimipaikan ruokaohjeen mukaan puhdistaa ja käyttää turvallisesti suurkeittiön koneita ja laitteita huolehtii ruokien riittävydestä ja täydentämisestä myy ja työskentelee kassalla päivittäisissä työtehtävissä myy linjastosta myytäviä tuotteita ja tuntee tuotteet vastaa keittiön ja asiakastilojen puhtaudesta ja huolehtii omavalvonnan toteutumisesta	Opiskelijan on suunnittelee päivittäiset työtehtävät, valmistusmäärät ja –erät ja ajoituksen valmistaa itsenäisesti tasalaatuisia henkilöstöravintolan tavoitteita vastaavia lounas- ja päivällisruokia sekä erityisruokavaliota toimipaikan ruokaohjeen mukaan hygieenisesti ja käyttötarkoituksen mukaisesti puhdistaa ja käyttää tarkoituksenmukaisesti ja tehokkaasti suurkeittiön koneita ja laitteita huolehtii ruokien riittävydestä ja täydentämisestä myy ja työskentelee kassalla päivittäisissä työtehtävissä itsenäisesti myy linjastosta myytäviä tuotteita, tuntee tuotteet ja tekee rinnakkain ja peräkkäin toistuvia työtehtäviä huolehtii ruokien jäähdytyksestä, säilytyksestä, pakkaamisesta ja jatkojalostuksesta tekee seuraavan päivän esivalmistelut vastaa keittiön ja asiakastilojen jatkuva puhtaudesta ja huolehtii itsenäisesti omavalvonnan toteutumisesta soveltaa eri jalostusasteella olevista raaka-aineista edustusruokailuun soveltuvia ruokalajeja muuntaa ruokaohjeen annos- ja valmistusmäärien mukaisesti sekä muuntaa ja valmistaa ne tarvittaville erityisruokavaliolle ja edustusruokailuun sopiviksi esikäsittelee raaka-aineita hygieenisesti ja taloudellisesti, laskee ruokien kustan-

<p>esikäsittelee raaka-aineita hygieenisesti ja taloudellisesti myy linjastosta myytäviä tuotteita</p> <p>avustaa tarjoilutehtävissä</p> <p>noudattaa työturvallisuudesta annettuja ohjeita arvioi tekemäänsä työtä ja ottaa vastaan saamaansa palautetta</p>	<p>suurentaa ja pienentää ruokaohjeet sekä muuntaa ja valmistaa ne tarvittaville erityisruokavalioidelle sopiviksi</p> <p>esikäsittelee raaka-aineita hygieenisesti ja taloudellisesti, laskee ruokien kustannukset</p> <p>avustaa tarjoilutehtävissä</p> <p>noudattaa työturvallisuudesta annettuja ohjeita arvioi omaa työtään totuuden mukaisesti</p> <p>pyrkii parantamaan työtaitojaan saamansa palautteen perusteella työskentelee vastuullisesti</p> <p>viestii tilaisuuden kulkuun liittyvistä asioista</p>	<p>nukset ja valmistaa ruokalajit taloudellisesti hävikkiä välttämällä avustaa tarjoilussa käyttäen erilaisia tarjoilutapoja ennakoii työhön ja työympäristöön liittyvät työturvallisuusriskit noudattaa työturvallisuudesta annettuja ohjeita ja säännöksiä arvioi omaa työtään ja työryhmän suoritusta totuuden mukaisesti pyrkii parantamaan työtaitojaan saamansa palautteen perusteella työskentelee vastuullisesti ja omaaloitteisesti työryhmän jäsenenä viestii tilaisuuden kulkuun liittyvistä asioista</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	Opintokokonaisuuden keskeinen osaaminen on henkilöstöravintolan työtehtävissä toimiminen liikeidean/ toimintajatuksen mukaisesti. Työprosessit: työn suunnittelu ruokalajien valmistus, esillelaitto ja viimeistely asiakaspalvelussa toimiminen edustustarjoilussa avustaminen lopputyöt
Näyttötehtävä	Valtakunnallisen näyttöaineiston mukaisesti, niiden valmistuttua.
Näyttöympäristö	Erilaisilla itsepalveluperiaatteilla toimivat henkilöstöravintolat. Toimipaikassa on kokous-, edustus- tai juhlapalvelua. Toimipaikassa on ATK-pohjainen reseptiohjelma, suurkeittiön koneet ja laitteet sekä asiakaspalvelussa tarvittavat kassavälineet sekä asiakastiedotteiden kirjoittamiseen tietokone.
Näytön ajankohta	Toisen opiskeluvuoden aikana TO-jaksolla
Arviointikriteerit	Osaamisen tasot eli arviointikriteerit on esitetty jokaisen opintokokonaisuuden näyttöaineistoissa kolmiportaisena. Arviointi toteutetaan kuitenkin viisiportaisena. Saadakseen K-5 –arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki hyvän tason arviointikriteerit. Saadakseen T1 arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki tyydyttävän tason arviointikriteerit. Jos opiskelijan osaaminen ylittää huomattavasti H3 osaamistason, voidaan arvosanaksi määrittää H4. Jos opiskelijan osaaminen ylittää huomattavasti T1 osaamistason, voidaan arvosanaksi määrittää T2. Näytön jälkeen järjestetään arviointikeskustelu, johon osallistuvat koulutuksen järjestäjän päättämät arvioijat, opiskelija, oppilaitoksen opettaja ja/ tai näyttöä havainnoinut työelämän edustaja. Jos näyttö ei ole hyväksytysti suoritettu, opiskelija sopii ohjaavan opettajan kanssa uuden näyttöajankohdan ja lisäohjauksen tarpeen. Opiskelijalla on oikeus valittaa arvosanasta.

Arviointikriteerit

	Tyydyttävä T1	Hyvä H3	Kiitettävä K5
	Opiskelija	Opiskelija	Opiskelija
Työprosessin hallinta Työn suunnittelu	suunnittelee työpisteensä toimivaksi.	suunnittelee työpisteensä, työtehtävän toteutuksen ja valmistusmäärät.	suunnittelee työpisteensä, päivittäiset työtehtävät, valmistusmäärät, valmistuserät ja ajoituksen.

<p>Toteutus: Ruokalajien valmistus, esillelaitto ja viimeistely</p> <p>Asiakaspalvelussa toimiminen</p> <p>Edustustarjoilussa avustaminen</p> <p>Lopputyöt</p> <p>Arviointi ja kehittäminen</p>	<p>valmistaa lounas- ja päivällisruokia sekä tavallisimpien erityisruokavalioiden mukaisia ruokia toimipaikan ruokaohjeen mukaan.</p> <p>valmistaa työryhmän jäsenenä edustus- ja juhlaruokia.</p> <p>laittaa ruoat esille toimipaikan ohjeen mukaan.</p> <p>työskentelee kassa- ja myyntitehtävissä.</p> <p>huolehtii ruokien täydentämisestä.</p> <p>avustaa opastettuna tarjoilutilojen kunnostamisessa ja kattamisessa työparin kanssa.</p> <p>avustaa astioiden keruussa.</p> <p>huolehtii asiakastilojen puhtaudesta ja järjestyksestä.</p> <p>arvioi omaa työtään ja ottaa vastaan saamansa palautteen.</p>	<p>valmistaa lounas- ja päivällisruokia toimipaikan ohjeen mukaan sekä muuntaa ja valmistaa ruoat erityisruokavaliioihin sopiviksi.</p> <p>valmistaa päivittäisistä eri jalostusasteella olevista elintarvikkeista edustusruokailuun soveltuvia ruokalajeja annettujen ohjeiden mukaan.</p> <p>laittaa ruoat esille siististi ja viimeistelee annokset toimipaikan ohjeen mukaan.</p> <p>avaa kassan ja työskentelee kassa- ja myyntitehtävissä.</p> <p>huolehtii ruokien riittävydestä ja täydentämisestä.</p> <p>avustaa tarjoilutilojen kunnostamisessa ja kattamisessa.</p> <p>avustaa tarjoilutehtävissä.</p> <p>huolehtii keittiön ja asiakastilojen puhtaudesta.</p> <p>arvioi omaa työtään ja muuttaa työskentelyään saamansa palautteen perusteella.</p>	<p>valmistaa itsenäisesti laatuvoitteiden mukaisia ja tasalautuisia lounas- ja päivällisruokia sekä muuntaa ja valmistaa ruoat erityisruokavaliioihin sopiviksi.</p> <p>soveltaa päivittäisistä eri jalostusasteella olevista elintarvikkeista edustusruokailuun soveltuvia ruokalajeja.</p> <p>laittaa ruoat esille siististi ja viimeistelee annokset toimipaikan ohjeen mukaan.</p> <p>avaa kassan, myy päivittäisiä tuotteita ja työskentelee päivittäisissä kassatehtävissä itsenäisesti.</p> <p>huolehtii itsenäisesti ruokien riittävydestä ja täydentämisestä.</p> <p>kunnostaa ja kattaa tarjoilutilat ohjeen mukaan.</p> <p>avustaa tarjoilussa ja hallitsee erilaiset ruokien ja juomien tarjoilutavat.</p> <p>vastaa keittiön ja asiakastilojen jatkuvasta puhtaudesta ja omavalvonnan toteutumisesta.</p> <p>huolehtii ruokien jäähdytyksestä, säilytyksestä, pakkaamisesta ja jatkojalostuksesta ruokailun jälkeen.</p> <p>tekee seuraavan päivän esivalmistelut.</p> <p>arvioi omaa ja työryhmän suoritusta totuudenmukaisesti ja</p> <p>tekee saamansa palautteen perusteella kehittämissuhteita.</p>
<p>Työtehtävän hallinta Työmateriaalien hallinta</p> <p>Työvälineiden hallinta</p>	<p>valitsee raaka-aineita käyttötarkoituksen mukaisesti ja käsittelee niitä hygieenisesti.</p> <p>tarkistaa ohjattuna valmistamiensa ruokien maun, rakenteen ja värin.</p> <p>käyttää suurkeittiön koneita, laitteita ja välineitä ohjeen mukaan ja puhdistaa ne sopivimmalla tavalla.</p>	<p>valitsee raaka-aineita käyttötarkoituksen mukaisesti ja käsittelee niitä hygieenisesti.</p> <p>tarkistaa valmistamiensa ruokien maun, rakenteen ja värin.</p> <p>käyttää monipuolisesti suurkeittiön koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne sopivimmalla tavalla.</p>	<p>valitsee eri jalostusasteella olevia raaka-aineita käyttötarkoituksen mukaisesti ja käsittelee niitä hygieenisesti.</p> <p>tarkistaa itsenäisesti valmistamiensa ruokien maun, rakenteen ja värin.</p> <p>käyttää ja hyödyntää työnsään monipuolisesti suurkeittiön koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne sopivimmalla tavalla.</p>

<p>Työmenetelmien hallinta</p> <p>Omavalvonta</p>	<p>valmistaa tuttuja ruokalajeja toimipaikan ruokaohjeen mukaan.</p> <p>suorittaa omavalvonnan toimenpiteet toimipaikan ohjeen mukaan.</p>	<p>valmistaa ravitsevia ja maukkaita ruokalajeja toimipaikan ruokaohjeen mukaan.</p> <p>huolehtii omavalvonnan päivittäisistä toimenpiteistä keittiössä ja palvelulinjastossa toimipaikan ohjeen mukaan.</p>	<p>valmistaa erilaisiin tilanteisiin soveltuvia ravitsevia ja maukkaita ruokalajeja ja muuntaa niistä edustusruokailuun soveltuvia annoksia.</p> <p>tarjoilee juomia itsenäisesti.</p> <p>huolehtii itsenäisesti omavalvonnan päivittäisistä toimenpiteistä toimipaikan ohjeen mukaan.</p>
<p>Työn perustana olevan tiedon hallinta Ruokaohjeiden suurentaminen, pienentäminen ja muuntaminen</p> <p>Kustannusosaaminen</p> <p>Myyntityö</p>	<p>noudattaa vakioruokaohjeita huolellisesti päivittäisten ja tavallisimpien erityisruokavaliokien valmistuksessa.</p> <p>esikäsittelee raaka-aineita hävikkiä välttämällä.</p> <p>myy linjastosta myytäviä tuotteita.</p>	<p>suurentaa ja pienentää ruokaohjeet ja muuntaa ja valmistaa ne tarvittaviin erityisruokavaliokoihin (laktoosi-intoleranssi, ruoka-aineallergiat, keliakia ja kasvisruokavaliot) sopiviksi.</p> <p>esikäsittelee raaka-aineita taloudellisesti.</p> <p>myy linjastosta myytäviä tuotteita ja tuntee tuotteet.</p>	<p>muuntaa ruokaohjeen annos- ja valmistusmäärien mukaisesti sekä muuntaa ja valmistaa ne tarvittaviin erityisruokavaliokoihin ja edustusruokailuun sopiviksi.</p> <p>esikäsittelee raaka-aineita taloudellisesti ja valmistaa ruokalajit kannattavasti ja taloudellisesti.</p> <p>myy ja esittelee linjastosta myytäviä tuotteita ja vastaa asiakkaan kysymyksiin.</p>
<p>Työturvallisuuden hallinta</p>	<p>noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita.</p>	<p>noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita.</p> <p>työskentelee oman ja työtovereiden turvallisuuden huomioiden.</p>	<p>noudattaa työturvallisuusohjeita ja ennakoii työturvallisuusriskejä.</p> <p>työskentelee oman, työtovereiden ja asiakkaiden turvallisuuden huomioiden.</p>
<p>Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen Vuorovaikutus- ja viestintätaidot: Tilaisuuden kulkuun liittyvistä asioista tiedottaminen</p> <p>Yhteistyötaidot: Työyhteisön sääntöjen noudattaminen ja keskustelu työryhmässä</p> <p>Vastuullinen työskentely työryhmässä</p> <p>Yhteiset painotukset Teknologian ja tietotekniikan hyödyntäminen: Koneiden ja laitteiden käyttö</p> <p>Yrittäjyys: Taloudellinen työskentely</p>	<p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja keskustelelee työhön liittyvistä asioista työryhmässä.</p> <p>käyttää ohjeen mukaan toimipaikan koneita ja laitteita.</p> <p>välttää hävikin muodostumista</p>	<p>viestii ruoan riittävydestä tilaisuuden aikana.</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja keskustelelee työhön liittyvistä asioista työryhmässä.</p> <p>suorittaa työryhmässä saamansa tehtävät alusta loppuun.</p> <p>käyttää toimipaikan koneita ja laitteita monipuolisesti</p>	<p>viestii tilaisuuden kulkuun liittyvistä asioista, kuten henkilömääristä, aikatauluista ja erityisruokavaliokista.</p> <p>noudattaa työyhteisön sääntöjä ja keskustelelee työhön liittyvistä asioista työryhmässä.</p> <p>työskentelee vastuullisesti ja oma-aloitteisesti työryhmässä tiimin jäsenenä.</p> <p>käyttää ja valitsee toimipaikan koneita ja laitteita monipuolisesti ja tehokkaasti sekä hyödyntää tekniikkaa tilanteen mukaan.</p> <p>välttää hävikin muodostumista ruoanvalmistuksen, varas-</p>

<p>Joustava työskentely</p> <p>Laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta: Toimipaikan laatuvaatimusten mukainen ruokien valmistus, viimeistely ja tarjoilulämpötila</p>	<p>ruoanvalmistuksessa.</p> <p>valmistaa ja viimeistelee tarjottavat ruokalajit ja annokset toimipaikan mallin mukaan.</p>	<p>välttää hävikin muodostumista ruoanvalmistuksessa ja varastoinnissa.</p> <p>hyödyntää tähteeksi jääneet ruoat annettujen ohjeiden mukaan.</p> <p>valmistaa ja viimeistelee tarjottavat ruokalajit ja annokset toimipaikan laatuvaatimusten mukaisesti sekä huolehtii oikeista tarjoilulämpötiloista.</p>	<p>toinnin ja asiakaspalvelun kaikissa vaiheissa.</p> <p>hyödyntää tähteeksi jääneet ruoat taloudellisesti ja välttää ylivalmistusta (laskee oikein valmistettavan määrän).</p> <p>tekee rinnakkain ja peräkkäin toistuvia työtehtäviä.</p> <p>valmistaa ja viimeistelee tarjottavat ruokalajit ja ateriakokonaisuudet toimipaikan laatuvaatimusten ja aikataulun mukaisesti ottaen asiakkaan toiveet huomioon ja oikean tarjoilulämpötilan.</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	KAHVILA- JA PIKARUOKAPALVELUT
Laajuus	10 ov (to 8 ov)
Yleistavoitteet	Opiskelijan on osattava työskennellä kahvilan ja pikaruokapaikan käytännön työtehtävissä liikeidean mukaisesti. Hänen on osattava aktiivisesti esitellä ja myydä tuotteita asiakkaille. Sitä varten hänen on tunnettava yleisimmät myynnissä olevat kahvi- ja muut kahvilatuotteet ja kahviloiden kehitystrendit Suomessa ja muualla. Hänen on tiedettävä, mitä raaka-aineita tuotteet sisältävät, pystyäkseen vastaamaan asiakkaan esittämiin kysymyksiin. Hänen on osattava suositella sekä myydä tavallisimpiin erityisruokavaliioihin soveltuvia kahvilatuotteita.
Keskeinen sisältö / Opintojaksot	Opintokokonaisuuden keskeinen osaaminen on palvelukokonaisuuden hoitaminen kahvilassa ja pikaruokapaikassa. työvuoron työtehtävien suunnittelu tuotteiden valmistus myyntilinjaston ja asiakaspalvelutilojen hoitaminen asiakaspalvelu ja myynti työvuoron lopputyöt
Työssäoppiminen	Toisen opiskeluvuoden aikana 8 ov
Kytkennät muihin opintokokonaisuuksiin	Edellyttää hotellin ja ravintolan peruspalvelujen osaamista
Arvioinnin toteutus	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät ja oppimispäiväkirjat, näyttö. Arvioitsijoina toimivat opettaja, opiskelija itse ja näytön osalta työpaikkaohjaaja. Opintokokonaisuuden arvosanan antaa opettaja huomioiden em. arvioinnit. Näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.
Opintojen ohjaus	Opintokokonaisuus sisältää mm. ammatillisiin opintoihin ohjaamista, ammatillisen osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen sekä henkilökohtaisen opetus-suunnitelman teon.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelija suunnittelee työtään toisen kanssa tekee annetut työtehtävät ja ohjattuna siirtyy työtehtävästä toiseen avaa ja sulkee kassan ohjauksessa	Opiskelija suunnittelee oman työnsä tekee annetut työtehtävät omaloitteisesti ja siirtyy joustavasti työtehtävästä toiseen	Opiskelija suunnittelee ja organisoii omat työtehtävänsä osana työyhteisön toimintaa tekee samanaikaisesti eri työvaiheita ja siirtyy työtehtävästä toiseen ripeästi avaa ja sulkee kassan itsenäisesti ja

<p>laittaa myyntilinjaston ja asiakaspalvelutilat kuntoon toisen apuna valmistaa, pakkaa ja laittaa tuotteita tarjolle toisen apuna</p> <p>hoitaa tuotteiden myynnin ja täydentää myyntilinjastoa pyydettyä</p> <p>käyttää kassakonetta tuotteiden myyntityössä, vastaanottaa ja käsittelee käteistä rahaa, pankki- ja luottokortteja sekä lounasaseteleitä maksuvälineinä</p> <p>huolehtii työvuorossa kuuluvasta keittiö- ja asiakastilojen puhtaanapidosta ja järjestyksestä</p> <p>tietää kahvila- ja pikaruokatuotteiden nimet, hinnat ja pääraaka-aineet</p> <p>tekee omavalvonnan edellyttämät seurannat</p> <p>noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita</p> <p>tekee annetut tehtävät huolellisesti ja pyytää tarvittaessa apua muilta</p> <p>toimii asiakaspalvelutilanteessa kohteliaasti ja asiallisesti</p> <p>noudattaa toimipaikan laatuvaatimuksia tuotteista ja palvelusta</p>	<p>avaa ja sulkee kassan itsenäisesti laittaa myyntilinjaston ja asiakaspalvelutilat kuntoon</p> <p>valmistaa, pakkaa ja laittaa tuotteet tarjolle siististi</p> <p>hoitaa tuotteiden myynnin ja täydentämisen</p> <p>käyttää kassakonetta sujuvasti tuotteiden myyntityössä, vastaanottaa ja käsittelee käteistä rahaa, pankki- ja luottokortteja sekä lounasaseteleitä maksuvälineinä</p> <p>huolehtii keittiö- ja asiakastilojen puhtaanapidosta, järjestyksestä ja viihtyisyydestä</p> <p>tietää kahvila- ja pikaruokatuotteiden nimet, hinnat ja pääraaka-aineet sekä tuotteiden soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille</p> <p>tekee omavalvonnan edellyttämät seurannat ja huolehtii vastuullisesti tuotteiden säilytys- ja tarjoilulämpötiloista</p> <p>noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita työskentelee oman ja työtovereidensa työturvallisuuden huomioiden</p> <p>tekee annetut tehtävät huolellisesti ja pyytää tarvittaessa apua muilta työskentely on sujuvaa</p> <p>toimii asiakaspalvelutilanteessa kohteliaasti ja asiallisesti</p> <p>noudattaa toimipaikan asettamia kustannus- ja laatuvaatimuksia tuotteista, palvelusta ja hygieniasta</p>	<p>oma-aloitteisesti laittaa myyntilinjaston ja asiakaspalvelutilat kuntoon viimeistellysti valmistaa, pakkaa ja laittaa tuotteet tarjolle siististi, houkuttelevasti ja myyvästi hoitaa tuotteiden myynnin ja täydentämisen ennakoiden ruuhkahuiput pystyy työskentelemään myös kiire- ja ruuhkatilanteissa toimii kassatyössä vastuullisesti tekee kassatilitykset ja niihin liittyvät raportit huolellisesti sekä vastaanottaa ja käsittelee käteistä rahaa, pankki- ja luottokortteja sekä lounasaseteleitä maksuvälineinä</p> <p>huolehtii keittiö- ja asiakaspalvelutilojen puhtaanapidosta, järjestyksestä ja viihtyisyydestä vastuullisesti huomioi työssään puhtauspalvelujen vaikutuksen palvelukokonaisuuteen tietää kahvila- ja pikaruokatuotteiden nimet, hinnat ja pääraaka-aineet sekä tuotteiden soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille</p> <p>pystyy suosittelemaan tuotteita asiakkaiden erilaisiin tarpeisiin tekee omavalvonnan edellyttämät seurannat huolehtii vastuullisesti tuotteiden säilytys- ja tarjoilulämpötiloista noudattaa tuotteiden vaatimia kypsennys-, jäähdytys- ja säilytyslämpötiloja elintarvikehygienian määräysten mukaisesti</p> <p>noudattaa yleisiä ja toimipaikan työturvallisuusohjeita työskentelee oman ja työtovereidensa työturvallisuuden huomioiden huomioi kaikessa toiminnassaan myös asiakkaiden turvallisuuteen liittyvät tekijät</p> <p>tekee annetut tehtävät huolellisesti ja pyytää tarvittaessa apua muilta sekä auttaa muita</p> <p>työskentely on sujuvaa toimii yhtenä tiimin jäsenenä työyhteisössä</p> <p>ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja toiset työntekijät toimii asiakaspalvelussa kohteliaasti, asiallisesti ja ripeästi niin, ettei asiakas joudu odottamaan osaa valita töidensä tärkeysjärjestyksen asiakaslähtöisesti</p> <p>noudattaa vastuuntuntoisesti ja oma-aloitteisesti 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</p> <p>Työprosessit:</p> <p>työvuoron työtehtävien suunnittelu</p> <p>tuotteiden valmistaminen</p> <p>myyntilinjaston ja asiakaspalvelutilojen hoitaminen</p> <p>asiakaspalvelu ja myynti</p> <p>lopputyöt</p>
---------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Näyttötehtävä	Valtakunnallisen näyttöaineiston mukaisesti, niiden valmistuttua.
Näyttöympäristö	Kahvila- ja pikaruokatuotteita valmistava ja myyvä toimipaikka. Osa tuotteista valmistetaan itse ja osa tuotteista voi olla puolivalmisteita. Toimipaikassa on myyntilinjasto, jossa juoma-automaatti, kahvila- ja pikaruokien valmistuslaitteita (esim. parila, mikroaaltouuni, rasvakeitin, uuni) ja kassakone. Asiakkaat maksavat ostoksensa rahalla, pankkikortilla, luottokortilla tai lounassetelillä. Toimipaikalla on oltava kirjallinen elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma.
Näytön ajankohta	2. vuonna työssäoppimispaikassa.
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

	Tyydyttävä T1	Hyvä H3	Kiitettävä K5
	Opiskelija	Opiskelija	Opiskelija
Työprosessin hallinta Työtehtävien suunnittelu Toteutus: Palvelukokonaisuuden hoitaminen Ylläpitotyöt Työn arviointi ja kehittäminen	suunnittelee työnsä toisten kanssa. valmistaa myytävät tuotteet ohjatusti. laittaa tuotteet tarjolle toisen apuna. hoitaa päivän myyntityön itsenäisesti. huolehtii työvuoroonsa kuuluvasta keittiö- ja asiakastilojen puhtaanapidosta ja järjestyksestä itsenäisesti. ottaa vastaan palautetta omasta työstään.	suunnittelee oman työnsä ja organisoivat työtehtävänsä osana työyhteisön toimintaa. valmistaa myytävät tuotteet itsenäisesti. laittaa linjaston ja asiakaspalvelutilat kuntoon itsenäisesti. hoitaa tuotteiden täydentämisen ja pakkaamisen. hoitaa päivän myyntityön itsenäisesti. huolehtii omatoimisesti keittiö- ja asiakastilojen puhtaanapidosta, järjestyksestä ja viihtyisyydestä. arvioi omaa suoritustaan totuudenmukaisesti sekä ottaa vastaan ja antaa työhön liittyvää palautetta.	suunnittelee ja organisoivat omat työtehtävänsä osana työyhteisön toimintaa. valmistaa ja viimeistelee myytävät tuotteet itsenäisesti. laittaa linjaston ja asiakaspalvelutilat käyttökuntoon itsenäisesti ja viimeistellysti. hoitaa tuotteiden täydentämisen ja pakkaamisen siististi, houkuttelevasti ja myyvästi. hoitaa päivän myyntityön itsenäisesti. huolehtii keittiö- ja asiakastilojen puhtaanapidosta, järjestyksestä ja viihtyisyydestä vastuullisesti. arvioi omaa ja työryhmän suoritusta totuudenmukaisesti sekä ottaa vastaan ja antaa työhön liittyvää palautetta.
Työtehtävän hallinta Materiaalin ja työmenetelmien hallinta	käsittelee ja säilyttää tuotteita omavalvontaohjeiden mukaisesti. valmistaa myytävät tuotteet ja jatkokäsittelee puolivalmisteet ja raakapakasteet myytäväksi tuotteiksi.	käsittelee ja säilyttää tuotteita omavalvontaohjeiden mukaisesti. valmistaa myytävät tuotteet ja jatkokäsittelee puolivalmisteet ja raakapakasteet myytäväksi tuotteiksi.	käsittelee ja säilyttää tuotteita omavalvontaohjeiden mukaisesti. valmistaa ja viimeistelee myytävät tuotteet sekä jatkokäsittelee puolivalmisteet ja raakapakasteet myytäväksi tuotteiksi.

<p>Koneiden, välineiden ja laitteiden hallinta</p>	<p>puhdistaa toimipaikan työvälineet ja laitteet (esim. juoma-automaatit, parila, mikroaaltouuni, rasvakeitin, uuni).</p> <p>avaa ja sulkee kassan ohjauksessa ja tekee tilitykseen liittyvät rutiinit.</p> <p>käyttää kassakonetta, vastaanottaa ja käsittelee maksuvälineinä käteistä rahaa, pankki- ja luottokortteja sekä lounasseteleitä itsenäisesti.</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>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>Palveluarityksen omavalvonta</p>	<p>hallitsee toimipaikan myydyimpien tuotteiden nimet, hinnat ja pääraaka-aineet.</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.</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.</p> <p>osaa vastata asiakkaan 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: Työyhteisön jäsenenä 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 Yrittäjyys: Työaikojen noudattaminen</p> <p>Työskentelyn riipeys ja omaaloitteisuus</p> <p>Työtehtävien joustava suorittaminen</p> <p>Laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta: Laatuvaatimusten mukainen</p>	<p>noudattaa työaikoja.</p> <p>työskentelee riipeästi.</p> <p>tekee työtehtäviä yksi kerrallaan.</p> <p>noudattaa toimipaikan tuotteil-</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 tuotteil-</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</p>

toiminta	le ja palvelulle asettamia laatuvaatimuksia.	le, palvelulle ja hygienialle asettamia kustannus- ja laatuvaatimuksia.	hygienialle asettamia kustannus- ja laatuvaatimuksia.
----------	----------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------

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	JUHLAPALVELUT
Laajuus	10 ov, johon sisältyy 6 ov työssäoppimista
Yleistavoitteet	Opiskelijalla on perusvalmiudet toimia asiakaspalvelutehtävissä erityyppisissä juhlapalveluja tarjoavissa yrityksissä. Hän osaa kunnostaa asiakaspalvelutilat tilausmääräysten mukaisesti ja toimia ohjeiden mukaisesti juhla- ja bankettitilaisuuksissa.
Keskeinen sisältö	Keskeisenä sisältönä on työn suunnittelu, menukokonaisuuden suunnittelu ja toteutus, tarjoilutilan kunnostus, tarjoilukokonaisuuden hoitaminen ja siihen kuuluvat lopputyöt
Työssäoppiminen	6 ov kolmantena lukuvuotena
Kytkennät muihin opintokokonaisuuksiin	Edellyttää hotellin ja ravintolan peruspalvelujen osaamista
Arvioinnin toteutus	Tentit, työkokeet, oppimistehtävät ja oppimispäiväkirjat, näyttö. Arvioitsijoina toimivat opettaja, opiskelija itse ja näytön osalta työpaikkaohjaaja. Opintokokonaisuuden arvosanan antaa opettaja huomioiden em. arvioinnit. Näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.
Opintojen ohjaus	Opintokokonaisuus sisältää mm. ammatillisiin opintoihin ohjaamista, ammatillisen osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen sekä henkilökohtaisen opetus-suunnitelman teon.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä 1	Hyvä 3	Kiitettävä 5
Opiskelija tutustuu tilausmääräykseen ja suunnittelee yksittäiseen työtehtävään työjärjestyksen sekä ajoituksen käyttäen sovitteja materiaaleja	Opiskelija noudattaa tilausmääräystä ja laatii omien töiden osalta työjärjestyksen ja ajoitus suunnitelman käyttäen kattamisessa ja somistamisessa tarvittavia materiaaleja taloudellisesti	Opiskelija tulkitsee tilausmääräystä oikein ja laatii tilaisuuden kulun mukaisen työjärjestyksen ja ajoituksen koko palvelukokonaisuuteen valitsee kattamiseen ja somistamiseen tarvittavat materiaalit taloudellisesti ja luovasti
kunnostaa tilat tilaisuuden vaatimalla tavalla toisen apuna tarjoilee tavallisimmat ruoat ja juomat muiden apuna	kunnostaa tilat tilaisuuden luonteen ja teeman mukaisesti	vastaa koko palvelukokonaisuuden tarjoilusta kunnostaa ja somistaa tilat asiakkaan kanssa ennakolta sovitulla tavalla tarjoilee ruoat ja juomat sujuvasti käyttäen tilaisuuteen sopivia tarjoilutapoja (noutopöytä, vati- ja lautatarjoilu)
huolehtii tarjolla olevien tuotteiden täydentämisestä ja tarjoiluastioiden siisteydestä	huolehtii tarjottavien tuotteiden täydentämisestä, oikeista tarjoilu- ja säilytyslämpötiloista sekä tarjoiluastioiden siisteydestä	vastaa tarjottavien tuotteiden täydentämisestä ja omavalvonnan toteutumisesta itsenäisesti
noudattaa tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria ja tarjoilee tavanomaisia edustustilaisuuksissa tarjottavia ruokia niille ominaisella tavalla	toteuttaa tilaisuudessa vaadittavaa ruoka- ja tapakulttuuria ja tarjoilee edustustilaisuuksissa tarjottavia ruokia sekä alkoholittomia juomia ja alkoholi-juomia määräysten mukaan	toteuttaa tilaisuudessa vaadittavaa ruoka- ja tapakulttuuria ja esittelee sekä tarjoilee edustustilaisuuksissa tarjottavia ruokia sekä alkoholittomia ja alkoholi-juomia määräysten mukaan
huolehtii asiakastilojen siisteydestä sovitulla tavalla ja huolehtii niiden viimeistelystä	huolehtii tilojen siisteydestä, pakkaamisesta ja asialuolosta tilaisuuden jälkeen merkitsee ja tiedottaa asiakkaalle ruokavaliosta vastuullisesti huolehtii omasta työturvallisuudestaan tilaisuuden valmistelussa ja sen aika-	tuntee palvelukokonaisuuden ja toimii joustavasti tilanteen vaatimalla tavalla asiakkaan yksilöllisesti huomioiden huolehtii asiakastilojen siisteydestä sovitulla tavalla ja huolehtii niiden viimeistelystä merkitsee ja tiedottaa asiakkaalle erityisruokavaliosta vastuullisesti huolehtii omasta työturvallisuudestaan

<p>huolehtii omasta työturvallisuudestaan tilaisuuden valmistelussa ja sen aikana</p> <p>arvioi omaa toimintaansa yksittäisten työtehtävien osalta ja tekee parannusehdotuksia omaan työhönsä</p> <p>pyytää apua asiakastilanteiden ratkaisemiseksi</p> <p>käyttäytyy asiallisesti tilanteen vaatimalla tavalla ja noudattaa vaihtelevia työaikoja</p> <p>palvelee asiakkaita asiallisesti hyviä käytöstapoja noudattaen</p> <p>noudattaa yhteisesti sovittua pelisääntöjä</p>	<p>na</p> <p>huomioi työskentelyssään myös työryhmän turvallisuuden</p> <p>arvioi oman toimintansa vaikutusta tilaisuuden onnistumisessa on kiinnostunut omasta oppimisestaan ja arvioi omaa toimintaansa ja työn tuloksia totuudenmukaisesti ratkaisee tavallisimpia asiakastilanteita ja toimii tilanteen vaatimalla tavalla</p> <p>käyttäytyy asiallisesti tilanteen vaatimalla tavalla ja noudattaa vaihtelevia työaikoja</p> <p>noudattaa yhteisesti sovittuja pelisääntöjä</p> <p>sitoutuu työyhteisön toimintaan</p>	<p>tilaisuuden valmistelussa ja sen aikana huomioi työskentelyssään myös työryhmän turvallisuuden ennakoii työturvallisuusriskit ja tekee ehdotuksia työturvallisuuden parantamiseksi</p> <p>arvioi omaa toimintaansa ja työn tuloksia monipuolisesti</p> <p>on kiinnostunut omasta oppimisestaan ja uusista asioista</p> <p>ratkaisee tavallisimpia asiakastilanteita ja toimii tilanteen vaatimalla tavalla ennakoii tilaisuuden kulussa tapahtuvat muutokset</p> <p>toimii vaihtelovollisuutta noudattaen käyttäytyy asiallisesti tilanteen vaatimalla tavalla ja noudattaa vaihtelevia työaikoja</p> <p>huolehtii tilaisuuden kulusta ennakosuunnitelman mukaan</p> <p>huolehtii asiakaspalvelusta viimeistellysti asiakkaiden erityistarpeet huomioiden noudattaa yhteisesti sovittuja pelisääntöjä</p> <p>sitoutuu työssään vastuullisesti tiedostaen työpanoksensa merkityksen työyhteisössä</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	Opintokokonaisuuden keskeinen osaaminen on asiakaspalvelutehtävissä toimiminen juhlapalveluja järjestävässä toimipaikassa tai yrityksessä. Työprosessit: työn suunnittelu tarjoilutilan kunnostus tarjoilukokonaisuuden hoitaminen lopputyöt
Näyttötehtävä	Valtakunnallisen näyttöaineiston mukaisesti, niiden valmistuttua.
Näyttöympäristö	Asiakkaan tilaamia juhlapalveluja tilauksesta järjestävät toimipaikat esim. henkilöstöravintolat, juhlapalveluyritykset, asiakkaan omat tilat tai muu asiakkaan haluama paikka. Toimipaikalla on oltava kirjallinen elintarvikelainsäädännön mukainen omavalvontasuunnitelma.
Näytön ajankohta	3. vuonna työssäoppimispaikassa tai oppilaitoksessa
Arviointikriteerit	Osaamisen tasot eli arviointikriteerit on esitetty jokaisen opintokokonaisuuden näyttöaineistoissa kolmiportaisena. Arviointi toteutetaan kuitenkin viisiportaisena. Saadakseen K5 arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki kiitettävän tason arviointikriteerit. Saadakseen H3 arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki hyvän tason arviointikriteerit. Saadakseen T1 arvosanan opiskelijan on saavutettava kaikki tyydyttävän tason arviointikriteerit. Jos opiskelijan osaaminen ylittää huomattavasti H3 osaamistason, voidaan arvosanaksi määrittää H4. Jos opiskelijan osaaminen ylittää huomattavasti T1 osaamistason, voidaan arvosanaksi määrittää T2. Näytön jälkeen järjestetään arviointikeskustelu, johon osallistuvat koulutuksen järjestäjän päättämät arvioijat, opiskelija, oppilaitoksen opettaja ja/tai näyttöä havainnoinut työelämän edustaja. Jos näyttö ei ole hyväksytysti suoritettu, opiskelija sopii ohjaavan opettajan kanssa uuden näyttöajankohdan ja lisäohjauksen tarpeen. Opiskelijalla on oikeus valittaa arvosanasta.

Arviointikriteerit

	Tyydyttävä T1	Hyvä H3	Kiitettävä K5
	Opiskelija	Opiskelija	Opiskelija

<p>Työprosessin hallinta Työn suunnittelu</p> <p>Toteutus: Tarjoilutilan kunnostus</p> <p>Tarjoilukokonaisuuden hoitaminen</p> <p>Lopputyöt</p> <p>Työsuorituksen arviointi ja kehittäminen</p>	<p>tutustuu tilausmääräykseen sekä suunnittelee ohjattuna oman työnsä työjärjestyksen ja ajoituksen.</p> <p>kattaa pöydät mallin mukaan ja kunnostaa tilat.</p> <p>tarjoilee ruoat ja juomat muiden apuna.</p> <p>järjestää tilat tilaisuuden jälkeen ja vastaa astiahuollosta itsenäisesti.</p> <p>arvioi omaa työtään.</p>	<p>tutustuu tilausmääräykseen sekä suunnittelee ja laatii omien tarjoilutehtäviensä osalta työjärjestyksen ja ajoituksen tilausmääräystä noudattaen.</p> <p>kattaa pöydät ja kunnostaa tilat omatoimisesti sovitulla tavalla.</p> <p>tarjoilee ruoat ja juomat sovitulla tavalla.</p> <p>huolehtii tilojen järjestämisestä ja siisteydestä sekä tavaroiden pakkaamisesta ja astiahuollosta.</p> <p>arvioi oman toimintansa vaikutusta tilaisuuden onnistumiseen.</p> <p>tekee parannusehdotuksia omaan työhönsä.</p>	<p>tutustuu tilausmääräykseen huolellisesti sekä suunnittelee ja laatii tarjoiluun tilaisuuden kulun mukaisen työjärjestyksen ja ajoituksen tilausmääräystä noudattaen.</p> <p>kattaa pöydät sekä kunnostaa ja somistaa tilat tilaisuuden luonteen mukaan, asiakkaan kanssa sovitulla tavalla.</p> <p>tarjoilee ruoat ja juomat sovitulla tavalla.</p> <p>huolehtii oma-aloitteisesti ja tehokkaasti tilojen järjestämisestä ja siisteydestä sekä tavaroiden pakkaamisesta ja astiahuollosta.</p> <p>arvioi oman toimintansa vaikutusta tilaisuuden onnistumiseen.</p> <p>arvioi tilaisuuden onnistumista ja vertaa sitä asiakkaan kanssa tehtyyn sopimukseen.</p> <p>tekee parannusehdotuksia omaan työhönsä.</p>
<p>Työtehtävän hallinta Työvälineiden hallinta</p> <p>Työmenetelmien hallinta</p> <p>Materiaalien hallinta</p> <p>Omavalvonta</p>	<p>kattaa oikeilla ruokailuvälineillä ja valitsee oikeat tarjoiluvälineet.</p> <p>tarjoilee tavallisimmat ruoat ja juomat muiden apuna.</p> <p>huolehtii itsenäisesti tarjolla olevien tuotteiden täydentämisestä, tarjoiluastioiden siisteydestä ja astiahuollosta.</p>	<p>kattaa oikeilla ruokailuvälineillä ja valitsee oikeat tarjoiluvälineet.</p> <p>järjestää tavallisimmat pöytämuodot, liinoittaa pöydät ja kunnostaa tilat tilaisuuden luonteen ja teeman mukaisesti.</p> <p>tarjoilee tavallisimmat ruoat ja juomat itsenäisesti ja hallitsee tarjoiluvälineiden käytön.</p> <p>huolehtii itsenäisesti tarjottavien tuotteiden täydentämisestä, oikeista tarjoilu- ja säilytyslämpötiloista sekä tarjoiluastioiden siisteydestä.</p>	<p>kattaa oikeilla ruokailuvälineillä ja valitsee oikeat tarjoiluvälineet.</p> <p>järjestää tavallisimmat pöytämuodot, liinoittaa pöydät ja kunnostaa tilat tilaisuuden luonteen ja teeman mukaisesti.</p> <p>tarjoilee tavallisimmat ruoat ja juomat itsenäisesti ja sujuvasti ja hallitsee monipuolisesti erilaisia tarjoilutapoja.</p> <p>huolehtii itsenäisesti tarjottavien tuotteiden täydentämisestä, oikeista tarjoilu- ja säilytyslämpötiloista sekä tarjoiluastioiden siisteydestä.</p> <p>vastaa omavalvonnan toteutumisesta omatoimisesti.</p>
<p>Työn perustana olevan tiedon hallinta Ruoka- ja tapakulttuuri</p> <p>Anniskelumääräykset</p>	<p>noudattaa tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria ja tarjoilee ruoat ja juomat sovitulla tavalla.</p>	<p>noudattaa tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria ja tarjoilee ruoat ja juomat tilanteen luonteen mukaisesti ja asiakkaan kanssa sovitulla tavalla.</p> <p>tarjoilee alkoholijuomia määräysten mukaan.</p>	<p>noudattaa tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria ja tarjoilee ruoat ja juomat tilanteen luonteen mukaisesti ja asiakkaan kanssa sovitulla tavalla.</p> <p>tarjoilee alkoholijuomia määräysten mukaan.</p>

Tilanteen mukainen toiminta	käyttäytyy asiallisesti tilanteen vaatimalla tavalla.	käyttäytyy asiallisesti tilanteen vaatimalla tavalla ja huolehtii tilaisuuden kulusta ennakkosuunnitelman mukaan.	vaatimalla tavalla ja huolehtii tilaisuuden kulusta ja asiakaspalvelusta viimeistellysti ottaen huomioon asiakkaiden erityistarpeet.
-----------------------------	-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 opinnäytetyössään 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	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	Ryhmäprojektit, itsenäinen työskentely, ohjaus
Kytkenäät muihin opintokokonaisuuksiin	Kaikki tutkintoon kuuluvat opintokokonaisuudet.
Arvioinnin toteutus	Ohjaavat opettajat, äidinkielen opettaja, vertaisarviointi, itsearviointi, asiakasarviointi.
Opintojen ohjaus	Opintokokonaisuus sisältää mm. ammatillisiin opintoihin ohjaamista, ammatillisen osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen sekä henkilökohtaisen opetus-suunnitelman teon.

Arviointikriteerit

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

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

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

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

**Vapaasti valittavista opinnoista
on erillinen suunnitelma**