

MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

Catering-alan perustutkinto

Palveluvastaava

Ruoka- ja asiakaspalvelun koulutusohjelma

Suurtaloukokki

Suurtalouden ruokatuotannon koulutusohjelma

Opetussuunnitelma 120 ov

1.8.2006

SISÄLTÖ

1	CATERING-ALAN ALAN KUVAUS JA ARVOPERUSTA	4
2	ALAN KEHITYSTRENDIT JA PAINOPISTEET	6
3	KAIKILLE ALOILLE YHTEISET PAINOTUKSET JA YDINOSAAMINEN	7
4	CATERING-ALAN PERUSTUTKINNON MUODOSTUMINEN	12
4.1	KOULUTUKSEN SISÄLTÖ JA LAAJUUS	12
4.2	Opintojen ajoitus	13
4.3	Opintojen jaksotus (modulirakenne)	17
4.4	Työssäoppimisen järjestäminen.....	18
4.5	Arvioinnin toteuttamissuunnitelma	20
4.5.1	Ammattiosaamisen näyttöjen ja muun arvioinnin suhde	20
4.5.2	Osaamisen tunnustaminen.....	23
4.5.3	Todistukset	23
5	PERUSTUTKINNON OPINTOKOKONAISUUDET JA OPINTOJAKSOT	24
5.1	Kaikille yhteiset opinnot 20 ov.....	24
5.2	Ammatilliset opinnot 90 ov	24
5.2.1	Tutkinnon yhteiset ammatilliset opinnot	24
5.2.1.1	Catering-alan asiakaspalvelu, 10 ov:.....	24
5.2.1.2	Catering-alan keittiötoiminnot, 30 ov:.....	29
5.2.1.2.1	Catering-alan keittiötoiminnot 1, 22 ov	30
5.2.1.2.2	Catering-alan keittiötoiminnot 2, 8 ov	39
5.2.2	Koulutusohjelmittain eriytyvät ammatilliset opinnot 30 ov	41
5.2.2.1	Ruoka- ja asiakaspalvelun koulutusohjelma, Palveluvastaava	41
5.2.2.1.1	Catering-alan palvelu- ja myyntitoiminnot, 10 ov.....	41
5.2.2.1.2	Tilaus- ja jakelupalvelut 20 ov.....	47
5.2.2.1.2.1	Tilauspalvelut 1, 6 ov	49
5.2.2.1.2.2	Jakelupalvelut, 4 ov	52
5.2.2.1.2.3	Tilauspalvelut 2, 8 ov	55
5.2.2.1.2.4	Opinnäytetyö 2 ov	56
5.2.2.2	Suurtalouden ruokatuotannon koulutusohjelma, Suurtaloukokki.....	57
5.2.2.2.1	Suurtalouden ruokatuotanto 20 ov	57
5.2.2.2.1.1	Suurkeittiön ruoanvalmistus 1, 10 ov.....	60
5.2.2.2.1.2	Suurkeittiön ruoanvalmistus 2, 8 ov.....	64
5.2.2.2.1.3	Suurkeittiön ruoanvalmistus 3, 2 ov.....	65
5.2.2.2.1.4	Opinnäytetyö 2 ov	68
5.2.2.2.1	Tilaus- ja teemaruokien valmistus, 10 ov	69
5.2.2.3	Ammatilliset valinnaiset.....	72
5.2.2.3.1	Juhlapalvelut, 10 ov	74
5.2.2.3.2	Kahvila- tai pikaruokapalvelut, 10 ov.....	76
5.2.2.3.3	Ruokapalvelut asiakaskohteessa, 10 ov	79
5.2.2.3.4	Henkilöstöravintolatoiminnot, 10 ov.....	81

5.3	Vapaasti valittavat opinnot, 10 ov	85
5.3.1	Etnisten ruokien valmistus, 4 ov	85
5.3.2	Erityisruokavaliot, 2ov	85
5.3.3	Hyvät vitriinituotteet, 2 ov	86
5.3.4	Peruskonditoriataitoja 4 ov:	86
5.3.5	Kylmäkön peruskurssi, 4 ov	87
5.3.6	Annosten ja ateriakokonaisuuksien suunnittelu ja toteuttaminen, 4 ov.....	87
5.3.7	Kasvisruokien valmistus, 2 ov	88
5.3.8	Asiakaspalvelun haasteet, 4 ov.....	89
5.3.9	Juomasekoitus- ja anniskelutietous, 2 ov.....	90
5.3.10	Alkoholilainsäädäntö ja anniskelu, 1 ov	91
5.3.11	Juomasekoitustietous, 3 ov	92
5.3.12	Viini- ja oluttietous 1, 2 ov	93
5.3.13	Viini- ja oluttietous 2, 2 ov	94
5.3.14	Valmentautuminen ammattitaitokilpailuihin, 1 – 5 ov	94
5.3.15	Isäntänä/ emäntänä kansainvälisille vieraille, 2 – 5 ov	95
5.3.16	Majoituspalvelujen jatkokurssi, 1 ov	95
5.3.17	Majoituspalvelun kurssi, 2 ov	96
5.3.18	Kulttuurimatkailun perusteet, 2 ov	96
5.3.19	Matkailun informaatiojärjestelmät, varausjärjestelmien perusteet, 2 ov.....	97
5.3.20	Elämysruokailu, 2 ov	98
5.3.21	Ryhmän vetäminen, ryhmäytyminen, 1 ov	98
5.3.22	Mestari-myymä, 1 ov.....	99
5.3.23	Ranska, 3 ov.....	100
5.3.24	Saksa, 3 ov	101
5.3.25	Venäjä, 3 ov.....	102
5.3.26	Niska- ja hartiasseudun liikunta, 1 ov.....	103
5.3.27	Ensiapu EA 1 ja 2, yht. 32 tuntia	103
5.3.28	Järjestyksenvalvojakurssi, 1 ov	104
5.3.29	Yrittäjyys, 2 ov	105
5.3.30	Yrittäjyyden jatkokurssi, 2 ov.....	105
5.3.31	Työssäoppiminen anniskelutehtävissä, 1 ov.....	106
5.3.32	Ruokamyyntipalvelut, 4 ov	106
5.3.33	Juhlanjärjestäjän kurssi, 4 ov	107
6	MUUT OPINTOJEN SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	108
6.1	Opinto-ohjaus	108
6.2	Opinnäytetyö	110
6.3	Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.....	111
6.4	Työelämäpainotteinen opetussuunnitelma	111

1 CATERING-ALAN ALAN KUVAUS JA ARVOPERUSTA

Catering-alan perustutkinnon yleistavoitteena on asiakaslähtöinen cateringalan perusammattitaito sekä hyvä tietämys suurtalousteknologiasta, ravitsemuksesta ja toiminnan tuloksellisuudesta. Tutkinnon suorittaneen on osattava tuottaa päivittäisiä ateriakokonaisuuksia sekä edustus- ja juhlapalveluja monenlaisille asiakasryhmille. Hänen on osattava suunnitella, arvioida ja kehittää omaa toimintaansa. Hänen on noudatettava työssään elintarvikehygienian, omavalvonnan sekä työ- ja asiakasturvallisuuden vaatimuksia. Hänen on osattava toimia kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti. Hänen on oltava palvelu- ja myyntihenkkinen ja yhteistyökykyinen sekä joustettava tilanteiden mukaan. Hänen on osattava palvella asiakkaita molemmilla kotimaisilla ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä.

Catering-alan perustutkinnon suorittaneella on oltava monipuoliset valmiudet ruokatuotanto-, puhtaanapito-, asiakaspalvelu- ja jakelutehtäviin erityyppisissä suurtalouksissa, kuten henkilöstö- ja opiskelijaravintoloissa, sairaaloissa ja hoitolaitoksissa, vanhusten palvelutaloissa, päiväkodeissa ja kouluissa, puolustusvoimissa, kahviloissa, pikaruokapaikoissa tai juhlapalveluyrityksissä. Lisäksi hänellä on oltava erikoistunut osaaminen valitsemansa koulutusohjelman perusteella joko cateringalan ruuanvalmistuksen tai asiakaspalvelun vastuullisiin tehtäviin.

Ruoka- ja asiakaspalvelun koulutusohjelman (palveluvastaava)

suorittaneella on oltava perusvalmiuksien lisäksi erikoistuneet valmiudet catering-alan asiakaspalvelu- ja myyntitehtäviin. Palveluvastaavan on osattava hoitaa ruokien ja juomien myynti, tarjoilu ja jakelu, ruokatilausten vastaanotto sekä ruokien kuljettamisen vaatima pakkaaminen, astiahuolto ja jakelu. Palveluvastaavan on osattava hoitaa tilaus- ja edustustarjoilu. Hänen on tunnettava kansallista ja kansainvälistä ruoka-, juoma- ja tapakulttuuria. Hänellä on oltava tilanneherkkyyttä, hyviä organisointi- ja vuorovaikutustaitoja sekä myyntihenkisyyttä.

Suurtalouden ruokatuotannon koulutusohjelman (suurtalouskokki)

suorittaneella on oltava perusvalmiuksien lisäksi erikoistuneet valmiudet catering-alan ruuanvalmistukseen, ruokalistan ja annosten suunnitteluun, elintarvikkeiden käsittelyyn ja erityisruokavalioruokien valmistamiseen. Suurtalouskokin on hallittava ruuanvalmistuksessa tarvittavat kädentaidot ja teknologia. Hänellä on oltava sekä kyky että halu tehdä hyvää ruokaa asiakaslähtöisesti ja taloudellisesti. Lisäksi suurtalouskokin on tunnettava sekä kansallista että kansainvälistä ruokakulttuuria.

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

Catering-alan palvelu- ja liiketoiminnassa keskeisiä arvoja ja periaatteita ovat asiakaskeskeisyys, työn, palvelujen ja tuotteiden korkea laatu, innovatiivisuus, tehokkuus, joustavuus, yrittäjäjys ja ammatillisuus, tuloksellisuus ja kannattavuus, tuoteturvallisuus ja ympäristöystävällisyys. Täsmällisyys, huolellisuus, riipeys ja hygieenisyyden noudattaminen ovat periaatteita, jotka korostuvat käytännön ruokatuotannossa ja ruuan jakelussa. Menestyksellinen ja eettisesti vastuullinen alan palvelu- ja liiketoiminta perustuu asiakastytyväisyyteen, ihmisarvon kunnioittamiseen, tasa-arvoon, suvaitsevaisuuteen, rehellisyyteen, avoimuuteen, luotettavuuteen sekä sopimusten ja säädösten noudattamiseen. Keskeinen eettinen haaste on kehittää palvelukulttuuria, niin että asiakkaan tarpeet, toiminnan tuloksellisuus ja henkilöstön hyvinvointi ovat keskenään tasapainossa.

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

2 ALAN KEHITYSTRENDIT JA PAINOPISTEET

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

Catering-alalla on valtaamassa alaa lähiruoka-ajattelu; ruoka-aineet pyritään hankkimaan mahdollisimman läheltä suurkeittiötä, jolloin niiden kuljetusmatkat ja säilytysaika pyritään minimoimaan. Myös erilaiset terveysvaikutteiset eli funktionaaliset elintarvikkeet sekä luomutuotteet tekevät tuloaan. Kannattavuus- ja laatutavoitteet asettavat haasteita catering-alan toimintojen organisoimiselle ja laadunvarmistukselle. Julkishallinnossa arvioidaan erilaisten ruokapalvelujärjestelyjen kustannusvaikutuksia, toimivuutta ja asiakastyytyväisyyttä, minkä seurauksena ruokapalvelujen järjestämiseen voidaan tehdä suuriakin muutoksia. Ylläpitäjien asettamat vaatimukset edellyttävät jokaiselta työntekijältä vastuullisuutta, sitoutuneisuutta ja yrittäjyyttä, ja teknologiakehitys ja automatisoituminen vaativat entistä enemmän koulutukselta ja ammattitaidon jatkuvalta kehittämiseltä

3 KAIKILLE ALOILLE YHTEISET PAINOTUKSET JA YDINOSAAMINEN

OPINTO-KOKONAISUUDET	Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen					Yhteiset painotukset						
	Oppimistaidot	Ongelmanratkaisutaidot	Vuorovaikutus- ja viestintätaidot	Yhteistyötaidot	Eettiset ja esteettiset taidot	Kansainvälisyys	Kestävä kehitys	Teknologian ja tietotekniikan hyödyntäminen	Yrittäjyys	Laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta	Kuluttajaosaaminen	Työsuojelusta ja terveydestä huolehtiminen
1. Catering-alan keittiötoiminnot							x		x		x	
2. Catering-alan asiakaspalvelu			x			x						
3. Catering-alan palvelu- ja myyntitoiminnot			x					x	x	x		
4. Tilaus- ja jakelupalvelut	x	x		x	x							x
5. Suurtalouden ruokatuotanto		x		x				x	x			x
6. Tilaus- ja teemaruokien valmistus	x		x		x					x		
7. Juhlalpalvelut		x			x				x	x		
8. Kahvila- ja pikaruokapalvelut		x		x					x	x		
9. Ruokapalvelut asiakaskohteessa			x	x					x	x		

YHTEISET PAINOTUKSET

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 muuttuvissa 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. Opiskelijoita kannustetaan hakeutumaan työssäoppimisjaksoille ulkomaille. Ulkomaisia työssäoppimisjaksoja toteutetaan yhteistyössä seuraavien ulkomaisten yhteistyöoppilaitosten kanssa.

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. Oppilaitoksessa on käytössä opettajista koostuneen ympäristötiimin laatima ajan tasalla oleva kierrätysopas, joka jaetaan vuosittain kaikille opiskelijoille toimintaohjeeksi sekä oppilaitoksessa että muualla.

Teknologian ja tietotekniikan hyödyntämisen kehittämiseksi tavoitteena tulee olla, että opiskelijalla on tietoyhteiskunnassa tarvittavat perusvalmiudet sekä edellytykset tieto- ja viestintätekniiikan sekä teknologian monipuoliselle hyödyntämiselle työssä ja kansalaisena. Opiskelija ymmärtää teknologian kehityksen vaikutuksia omaan alaansa ja sen tulevaisuuteen ja osaa soveltaa uutta tekniikkaa työssään. Opetuksessa käytetään ajanmukaisia ja työpaikoilla yleisiä koneita ja laitteita. Tietotekniikkaa käytetään lähes kaikessa opetuksessa ja myös raaka-ainetilauksissa.

Yrittäjyyden kehittymisen tavoitteena tulee olla, että opiskelijasta kehittyy oma-aloitteinen, tunnollinen, rohkea, kekseliäs ja työtään arvostava työntekijä ja ammatinharjoittaja sekä yrittäjä. Yrittäjyysopintoja tarjotaan pääasiassa valinnaisina opintoina, joita kehitetään vuosittain yhä enemmän eri alojen välisiksi yhteisiksi projektiluonteisiksi oppimistapahtumiksi.

Laadukkaaseen ja asiakaslähtöiseen toimintaan kehittymisen 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. Näitä harjoitetaan oppilaitoksen harjoitusravintolassa ja –kahvilassa, asiakastilaisuuksissa ja yhteistyössä yritysten kanssa.

Kuluttajaosaamisen tavoitteena tulee olla, että opiskelija osaa ottaa huomioon kuluttajalainsäädännön veloitteet 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. Oppilaitoksessa kiinnitetään erityistä huomiota työvaatetukseen ja turvallisuuteen ja niihin ohjaamiseen. Vuosittain järjestetään eri viranomaisten luentoja ja ohjausta opiskelijoille, esim. palo- ja poliisiviranomaisten.

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. Jo opiskelun aikana opiskelija harjaantuu soveltamaan oppimaansa eri työpaikoissa työssäoppimisjaksoilla.

Ongelmanratkaisutaitojen kehittymiseksi koulutuksen tulee tuottaa opiskelijalle valmiuksia toimia työssään ja ongelmallisissa tilanteissa joustavasti, innovatiivisesti ja uutta luovasti. Alan ammattiopetuksessa harjoitetaan runsaasti erilaisia innovatiivisia ja uuttakin luovia tuotannollisia ja palvelullisia ratkaisuja. Ongelmanratkaisu on usein myös oppimiseen motivoivaa.

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. Opetuksessa nämä asiat kuuluvat kaikkiin opiskelutilanteisiin ja erityisen painotetusti äidinkieleen, tieto- ja viestintäteknikkaan sekä asiakaspalveluopintoihin.

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. Näitä taitoja valmennetaan asiakaspalveluopetuksessa, tiimi- / ryhmätöissä ja kehitetään ja testataan työelämäjaksoilla.

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 kuluttajansuojasäädöksiä. Opetus- ja opetuksen tukitoiminnassa edistetään monin tavoin tällaisten taitojen kehittymistä. Kehitystä seurataan monesta näkökulmasta, kuten oppimisen, opetuksen, opiskelijahuollon ja työssäoppisen toteuttamisesta. Oppilaitoksessa ja yrityksissä toteutettavat tapahtumat, näyttelyt ja vieraanvaraisuus tarjoavat monipuolisia harjaantumistilanteita opiskelijoille.

4 CATERING-ALAN PERUSTUTKINNON MUODOSTUMINEN

4.1 KOULUTUKSEN SISÄLTÖ JA LAAJUUS

Yhteiset ammatilliset opinnot 40 ov
Catering-alan keittiötoiminnot 30 ov
Catering-alan asiakaspalvelu 10 ov

Koulutusohjelmittain eriytyvät opinnot 30 ov

Palveluvastaava: Ruoka- ja asiakaspalvelun koulutusohjelma	Suurtalouskokki: Suurtalouden ruokatuotannon koulutusohjelma
Catering-alan palvelu- ja myyntitoiminnot 10 ov	Suurtalouden ruokatuotanto 20 ov
Tilaus- ja jakelupalvelut 20 ov	Tilaus- ja teemaruokien valmistus 10 ov

Valinnaiset opinnot 30 ov
Ammatilliset valinnaiset opinnot (valittava väh. yksi 10 ov kokonaisuus) Kahvila- ja pikaruokapalvelut Juhlapalvelut Ruokapalvelut asiakaskohteessa
Muut valinnaiset opinnot 10 ov
Vapaasti valittavat opinnot 10 ov

Yhteiset opinnot 20 ov

4.2 Opintojen ajoitus

Opinnot ajoittuvat kolmelle vuodelle.

**LUKUSUUNNITELMA, CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO,
RUOKA- JA ASIKASPALVELUN KOULUTUSOHJELMA,
PALVELUVASTAAVA, Lahti**

Opintokokonaisuudet/-jaksot	yht.	1v.	2v.	3v.
AMMATILLISET OPINNOT	90 ov			
Catering-alan keittiötoiminnot	30 ov			
Catering-alan keittiötoiminnot 1		22		
Catering-alan keittiötoiminnot 2 (sisältää 8 ov työssäoppimista + näytöt)			8	
Catering-alan asiakaspalvelu	10 ov	10		
(sisältää 4 ov työssäoppimista + näytöt)				
Catering-alan palvelu- ja myyntitoiminnot	10 ov		10	
(sisältää 8 ov työssäoppimista + näytöt)				
Tilaus- ja jakelupalvelut	20 ov			
Tilauspalvelut 1			6	
Tilauspalvelut 2 (sisältää 8 ov työssäoppimista + näytöt)				8
Jakelupalvelut (osanäyttö tarvittaessa)				4
Opinnäytetyö				2
AMMATILLISET VALINNAISET	10 ov			
Juhlapalvelut				10
Kahvila- tai pikaruokapalvelut				10
Ruokapalvelut asiakaskohteessa				10
MUUT VALINAISET	10 ov			
Henkilöstöravintolatoiminnot				10
VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT	10 ov			
vapaasti valittavat			6	4

YHTEISET OPINNOT	20 ov			
Äidinkieli, suomi	4 ov			
Äidinkieli 1	1 ov	1		
Äidinkieli 2	1 ov	1		
Äidinkieli 3	1 ov		1	
Äidinkieli 4	1 ov			1
Englanti	2 ov			
Englanti 1	1 ov	1		
Englanti 2	1 ov		1	
Ruotsi	1 ov			
Ruotsi	1 ov			1
Matematiikka	3 ov			
Matematiikka 1	1 ov	1		
Matematiikka 2	1 ov		1	
Matematiikka 3	1 ov			1
Fysiikka ja kemia	2 ov			
Fysiikka	1 ov			1
Kemia	1 ov	1		
Yhteiskunta-, ja yritys- ja työelämätieto	1 ov			
Yhteiskunta-, yritys- ja työelämätieto	1 ov			1
Liikunta	1 ov			
Liikunta	1 ov	1		
Terveystieto	1 ov			
Terveystieto			1	
Taide ja kulttuuri	1 ov			
Taide ja kulttuuri	1 ov		1	
Valinnaiset opinnot	4 ov	2	2	

LUKUSUUNNITELMA, CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO,
SUURTALouden RUOKATUOTANNON KOULUTUSOHJELMA,
SUURTALOUSKOKKI, Lahti

Opintokokonaisuudet/-jaksot	yht.	1v.	2v.	3v.
AMMATILLISET OPINNOT	90 ov			
Catering-alan keittiötoiminnot	30			
Catering-alan keittiötoiminnot 1		22		
Catering-alan keittiötoiminnot 2 (sisältää 8 ov työssäoppimista + näytöt)			8	
Catering-alan asiakaspalvelu	10	10		
(sisältää 4 ov työssäoppimista + näytöt)				
Suurtalouden ruokatuotanto	20			
Suurkeittiön ruoanvalmistus 1			8	
Suurkeittiön ruoanvalmistus 2 (sisältää 8 ov työssäoppimista + näytöt)			8	
Suurkeittiön ruoanvalmistus 3				2
Opinnäytetyö				2
Tilaus- ja teemaruokien valmistus	10			10
(sisältää 8 ov työssäoppimista + näytöt)				
AMMATILLISET VALINNAISET	10			
Juhlapalvelut				10
Kahvila- tai pikaruokapalvelut				10
Ruokapalvelut asiakaskohteessa				10
MUUT VALINAISET	10			
Henkilöstöravintolatoiminnot				10

YHTEISET OPINNOT	20 ov			
Äidinkieli, suomi	4 ov			
Äidinkieli 1	1 ov	1		
Äidinkieli 2	1 ov	1		
Äidinkieli 3	1 ov		1	
Äidinkieli 4	1 ov			1
Englanti	2 ov			
Englanti 1	1 ov	1		
Englanti 2	1 ov		1	
Ruotsi	1 ov			
Ruotsi	1 ov			1
Matematiikka	3 ov			
Matematiikka 1	1 ov	1		
Matematiikka 2	1 ov		1	
Matematiikka 3	1 ov			1
Fysiikka ja kemia	2 ov			
Fysiikka	1 ov			1
Kemia	1 ov	1		
Yhteiskunta-, ja yritys- ja työelämätieto	1 ov			
Yhteiskunta-, yritys- ja työelämätieto	1 ov			1
Liikunta	1 ov			
Liikunta	1 ov	1		
Terveystieto	1 ov			
Terveystieto			1	
Taide ja kulttuuri	1 ov			
Taide ja kulttuuri	1 ov		1	
Valinnaiset opinnot	4 ov	2	2	

4.3 Opintojen jaksotus (modulirakenne)

CATERING-ALAN PT, RUOKA- JA ASIAKASPALVELUN KOULUTUSOHJELMA, PALVELUVASTAAVA

AM LÄ1 (8 ov)	AM LÄ2 (8 ov)	AM LÄ3 (8 ov)	Y1 (8 ov) kaksoistutkinto	AM TOP1 (8 ov)
Catering-alan keittiötoiminnot 8 ov	Catering-alan keittiötoiminnot 6 ov Catering-alan asiakaspalvelu 2 ov	Catering-alan keittiötoiminnot 4 ov Catering-alan asiakaspalvelu 4 ov	ÄIDINKIELI1 ÄIDINKIELI2 ENGLANTI1 MATEMETIIKKA1 LIIKUNTA KEMIA 2 YHT.VAL.	Catering-alan keittiötoiminnot 4 ov Catering-alan asiakaspalvelu 4 ov työssäoppiminen ja näyttö
Y2 (8 ov) kaksoistutkinto	AM TOP2 (8 ov)	AM LÄ5 (8 ov)	AM TOP3 (8 ov)	Y4 (8 ov) kaksoistutkinto
ÄIDINKIELI3 ENGLANTI2 MATEMATIIKKA2 FYSIKKA TERVEYSTIETO TAIDE JA KULTTUURI 2 YHT.VAL	Catering-alan keittiötoiminnot 8 ov työssäoppiminen ja näyttö	Tilaus- ja jakelupalvelut 6 ov Catering-alan palvelu- ja myyntitoiminnot 2 ov	Catering-alan palvelu- ja myyntitoiminnot 8 ov työssäoppiminen ja näyttö	6 VAVA 2 MVA Henkilöstöravintolatoiminnot 2 ov (jota yo/2-tutk. ei käy)
AM LÄ4 (8 ov) kaksoistutkinto	Y5 (8 ov)	Y3 (8 ov) kaksoistutkinto	AM TOP4 (8 ov)	AM LÄ6 (8 ov)
Tilaus- ja jakelupalvelut 6 ov +osanäyttö (jakelupalvelut) AMVA 2 ov	8 MVA (jota yo/2-tutk. ei käy) Henkilöstöravintolatoiminnot 8 ov Ravintola, näyttö	ÄIDINKIELI4 MATEMATIIKKA3 RUOTSI YHT.K., YR ja TYÖE.T 4 VAVA	Tilaus- ja jakelupalvelut 8 ov työssäoppiminen ja osanäyttö (tilauspalvelut)	AMVA työssäoppiminen ja näyttö

- Kaksoistutkinto on mahdollista; kaksoistutkintolainen ja ylioppilas käy 3. vuoden ensimmäisellä jaksolla olevan sisällön toisessa jaksossa suurtaalouskokkien ryhmien mukana ravintola Vipusessa ja suurtaalouskeittiössä

**CATERING-ALAN PT, SUURTALOUDEN RUOKATUOTANNON KOULUTUSOHJELMA,
SUURTALOUSKOKKI**

AM LÄ1 (8 ov)	AM LÄ2 (8 ov)	AM LÄ3 (8 ov)	AM TOP1 (8 ov)	Y1 (8 ov) kaksoistutkinto
Catering-alan keittiötoiminnot 8 ov	Catering-alan keittiötoiminnot 6 ov Catering-alan asiakaspalvelu 2 ov	Catering-alan keittiötoiminnot 4 ov Catering-alan asiakaspalvelu 4 ov	Catering-alan keittiötoiminnot 4 ov Catering-alan asiakaspalvelu 4 ov työssäoppiminen ja näyttö	ÄIDINKIELI1 ÄIDINKIELI2 ENGLANTI1 MATEMATIIKKA1 LIIKUNTA KEMIA 2 YHT.VAL.
AM TOP2 (8 ov)	kaksoistutkinto Y2 (8 ov)	AM LÄ5 (8 ov)	AM TOP3 (8 ov)	Y4 (8 ov) kaksoistutkinto
Catering-alan keittiötoiminnot 8 ov työssäoppiminen ja näyttö	ÄIDINKIELI3 ENGLANTI2 MATEMATIIKKA2 FYSIKKA TERVEYSTIETO TAIDE JA KULTTUURI 2 YHT.VAL	Suurtalouden ruokatuotanto 8 ov	Suurtalouden ruokatuotanto 8 ov työssäoppiminen ja näyttö	6 VAVA 2 MVA Henkilöstöravintolatoi- minnot 2 ov (jota yo/2- tutk. ei käy)
Y5 (8 ov) kaksoistutkinto	AM LÄ4 (8 ov)	Y3 (8 ov) kaksoistutkinto	AM TOP4 (8 ov)	AM LÄ6 (8 ov)
8 MVA (jota yo/2-tutk. ei käy) Henkilöstöravintolatoi- minnot 8 ov Ravintola, näyttö	Suurtalouden ruokatuotanto 4 ov Tilaus- ja teemaruokien valmistus 2 ov AMVA 2 ov	ÄIDINKIELI4 MATEMATIIKKA3 RUOTSI YHT.K., YR ja TYÖE.T 4 VAVA	Tilaus- ja teemaruokien valmistus 8 ov työssäoppiminen ja näyttö	AMVA 8 ov työssäoppiminen ja näyttö

4.4 Työssäoppimisen järjestäminen

Apulaiskoulutuspäälliköt ja opettajat suunnittelevat työssäoppimisen ajankohdat lukukausittain. Opettajat informoivat opiskelijoita työssäoppimisen suorittamisen vaihtoehdoista ja käytännön toteuttamisesta. Työssäoppiminen järjestetään pääsääntöisesti siten, että opiskelija ei ole työsuhteessa työnantajaan. Tällöin opiskelija on oikeutettu saamaan opintotuen ja opintososiaaliset etuudet, kuten ruokailun. Työssäoppimisen arviointiin osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja sekä opettaja. Arvioinnin pohjana ovat työssäoppimisen tavoitteet ja arviointikriteerit. Arviointi on laadullista.

Työssäoppiminen on mahdollista suorittaa myös ulkomailla. Edellytyksenä opiskelijavaihtoon on hyvä opintomenestys, motivaatio ja hyvä käytös.

Kansainvälisyystiimi hoitaa ensisijaisesti käytännön järjestelyt.

Tukirahoitusjärjestelmistä riippuen opiskelija saattaa joutua osallistumaan omarahoitusosuudella kuluihin.

Opetussuunnitelmaperusteisessa koulutuksessa työssäoppiminen voidaan suorittaa lukukausien ulkopuolella ainoastaan erittäin painavista syistä. Suunnitelma lukukausien ulkopuolisista opinnoista laaditaan opintojen ohjaajan kanssa.

Catering-alan perustutkinto sisältää työssäoppimista vähintään 20 opintoviikkoa.

Ruoka- ja asiakaspalvelun koulutusohjelmassa, Palveluvastaavalla työssäoppimista on vähintään 40 ov, koska palveluvastaavan koulutusohjelmassa toteutetaan työelämäpainotteista opetussuunnitelmaa syksystä 2006 alkaen.

4.5 Arvioinnin toteuttamissuunnitelma

4.5.1 Ammattiosaamisen näyttöjen ja muun arvioinnin suhde

Opintokokonaisuuksien arvosanan muodostuminen

Catering-alan perustutkinto, Ruoka- ja asiakaspalvelun koulutusohjelma, palveluvastaava

Catering-alan keittiötoiminnot 30 ov	Catering-alan asiakaspalvelu 10 ov	Catering-alan Palvelu- ja myyntitoiminnot 10 ov	Tilaus- ja jakelupalvelut 20 ov	MV: Henkilöstöravintola-toiminnot 10 ov	AV opinnot Kahvila- ja pikaruokapalvelut 10 ov Juhlapalvelut 10 ov Ruokapalvelut asiakaskohteessa 10 ov
Näyttö	Näyttö	Näyttö	Näyttö	Näyttö	Näyttö
Ravitsemustietous Erityisruokavaliot Työsopimuksen tekeminen	Kassakoneen käyttö, maksuvälineet pienimuotoiset kokous- ja muut kahvitarjoilut	Ruokalistat, tarjous- ja tilausvahvistuskirjeet molemmilla kotimaisilla ja yhdellä vieraalla kielellä, hinnoittelu			

Opintokokonaisuuksien arvosanan muodostuminen

Catering-alan perustutkinto, suurtalouden ruokatuotannon koulutusohjelma, suurtaloukokki

Catering-alan keittiötoiminnot 30 ov	Catering-alan asiakaspalvelu 10 ov	Suurtalouden ruokatuotanto 20 ov	Tilaus- ja teemaruokien valmistus 10 ov	MV: Henkilöstö- vintolatoiminnot 10 ov	AV opinnot Kahvila- ja pikaruoka- palvelut 10 ov Juhlapalvelut 10 ov Ruokapalvelut asiakaskohteessa 10 ov
Näyttö	Näyttö	Näyttö	Näyttö	Näyttö	Näyttö
Ravitsemus- tietous Erityis- ruokavaliot Työsopimuk- sen tekeminen	Kassakoneen käyttö, maksuvälineet Pienimuotoiset kokous- ja muut kahvitarjoilut	Aterioiden kus- tannusten ja ravintosisältöjen laskeminen Ruokalista- ja ateriasuunnittelu Erityisruokavaliot			

Opintokokonaisuuksien arvosanat määräytyvät pääasiassa ammattiosaamisen näyttöjen mukaan, muun arvioinnin tehtävänä on vahvistaa opintokokonaisuuden arviointia. Näyttöä tukevana arviointina ovat arviointikeskustelut, teoriakokeet ja käytännön harjoitteista suoriutuminen.

Ammattiosaamisen näytön jälkeen käydään arviointikeskustelu, johon osallistuvat pääsääntöisesti opettaja, työelämän edustaja ja opiskelija. Arviointikeskustelu voidaan toteuttaa myös sähköisellä keskustelualustalla tai puhelimitse, mikäli opiskelijan työssäoppimispaikka sijaitsee kaukana (esim. ulkomailla).

Opiskelijan itsearviointi on olennainen osa näyttöjen arviointia. Arviointikeskustelussa kukin arvioija tuo esille arviointinsa perusteluineen. Keskustelun pohjalta saadaan perusteet ammattiosaamisen näytön arvosanalle.

Ammattiosaamisen näytön arvosanasta päättävät opettaja ja työelämäedustaja työssäoppimisjaksolla annettavassa näytössä. Muut valinnaiset opinnot kokonaisuuden näyttö suoritetaan oppilaitoksessa ja vain opettaja arvioi näytöt.

Opintojaksojen arvioinnista vastaa opettaja. Opintojaksojen arvosanat yhdistetään yhdeksi arvosanaksi. Opintokokonaisuuden arvosanaa annettaessa arvioinnissa painotetaan opiskelijan osaamista opintojen loppuvaiheessa. Opintokokonaisuuden arvosana muodostetaan opintojaksojen yhteisarvosanasta ja näytön arvosanasta siten, että näytön merkitys on ratkaiseva. Opintokokonaisuuden arvosanasta päättävät siinä opettavat opettajat yhdessä.

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.

Jokaisen 8 viikon periodin jälkeen opiskelijan arvioinnin tukemiseksi tehdään jaksopalaute, jota käytetään koko opintokokonaisuuden arvioinnin tukena.

Jaksopalaute

Catering-alan perustutkinto	päiväys: ___ / ___ 200_
Opiskelija: _____	
Opettaja: _____	
Arvioitavat opintokokonaisuudet / opintojaksot:	
Opiskelijan itsearviointi (onnistumiset ja kehittämisen kohteet)	
Jakson arviointi ja palaute (tasoa kuvattu)	
Tavoitteet seuraavalle jaksolle (opiskelija ja opettaja)	
Huoltajan allekirjoitus: _____	

4.5.2 Osaamisen tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa noudatetaan Koulutuskeskus Salpauksessa yhteisesti sovittuja periaatteita.

4.5.3 Todistukset

Noudatetaan Opetushallituksen määräyksiä ja ohjeita.

5 PERUSTUTKINNON OPINTOKOKONAISUUDET JA OPINTOJAKSOT

5.1 Kaikille yhteiset opinnot 20 ov

Areena

5.2 Ammatilliset opinnot 90 ov

Ammatilliset opinnot muodostuvat yhteisistä ammatillisista opinnoista 40 ov ja koulutusohjelmaopinnoista 50 ov.

5.2.1 Tutkinnon yhteiset ammatilliset opinnot

5.2.1.1 Catering-alan asiakaspalvelu, 10 ov:

Opintokokonaisuuden tuottama osaaminen ja tavoitteet:

Asiakaspalvelun perusteet

Opiskelijan on huolehdittava omasta henkilökohtaisesta siisteydestään ja työssä vaadittavasta hygieniastaan. Opiskelijan on osattava käyttäytyä catering-alan asiakaspalvelutilanteissa hyviä käytöstapoja ja hyvän palvelun periaatteita noudattaen. Hänen on osattava tervehtiä ja palvella asiakkaita kohteliaasti, asiallisesti ja ystävällisesti. Hänen on osattava hyväksyä palvelutilanteissa asiakkaiden yksilöllisyys ja erilaisuus sekä osattava palvella asiakkaita tilanteen mukaan. Hänen on ymmärrettävä hyvän palvelun vaikutus toimipaikan tulokseen. Hänen on osattava vastaanottaa ja käsitellä asiakaspalautetta sekä kyettävä viestimään se eteenpäin työyhteisössä siten, että palautetta hyödynnetään toiminnan kehittämiseksi. Opiskelijan on osattava palvella catering-alan asiakkaita molemmilla kotimaisilla kielillä ja yhdellä vieraalla kielellä niin, että hän selviytyy ruokalistojen ja myytävien tuotteiden esittelemisestä sekä muista tavallisimmista asiakaspalvelutilanteista näillä kielillä.

Tarjoilun perustaidot

Opiskelijan on osattava hoitaa pienimuotoiset kokous- ja muut kahvitarjoilut sovitulla tavalla.

Linjastotyöskentely

Opiskelijan on osattava järjestää ruokien ja juomien tarjoilu ja myynti palvelulinjastosta, free flow -pisteistä ja noutopöydästä. Hänen on osattava viimeistellä ja laittaa esille suurkeittiön päivittäisiä tuotteita sekä huolehtia niiden saatavuudesta koko ruokailun ajan. Hänen on osattava käyttää toimipaikan jakelujärjestelmän koneita ja laitteita. Hänen on osattava esitellä tuotteita asiakkaille ja kertoa niiden sopivuudesta tavallisimpiin erityisruokavalioihin. Hänen on osattava annostella asiakaslähtöisesti lounas- ja päivällisruokia. Opiskelijan on osattava huolehtia palvelulinjaston ja asiakastilojen järjestyksestä, siisteydestä ja puhtaanapidosta sekä astiahuollosta. Hänen on osattava suorittaa linjaston ja noutopöydän omavalvonnan perustoimenpiteet toimipaikan toimintaohjeiden mukaan.

Kassatoiminnot

Opiskelija osaa myydä palvelulinjaston tuotteita, käyttää kassakonetta ja hallita tavallisimpien maksuvälineiden käyttö palvelulinjaston myyntityössä.

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät:

Asiakaspalvelun perusteet

asiakaspalvelijan ulkoinen olemus ja henkilökohtainen hygienia

käyttäytyminen asiakaspalvelutilanteissa, reklamaatiotilanteet

erilaiset asiakasryhmät

puhelinkäyttäytyminen

vieraskielinen asiakaspalvelu: toinen kotimainen ja yksi vieras kieli

Tarjoilun perustaidot

ruokailutilan kunnostaminen

tarjoiluastiat

juomien, leipien ja levitteiden esillelaitto

noutopöydän ja buffeen kattaminen; ruoka- ja kahvitarjoilu

peruskatteet; ruoka ja kahvi

pöytiintarjoilu

hyvät pöytätavat

Linjastotyöskentely

annostelu, annosten kokoaminen

annoskoon ja ruokalajin mukaiset annosteluvälineet

tarjoilu itsepalvelujärjestelmässä,

linjaston ja noutopöydän kunnostaminen, täydentäminen ja puhdistus

linjaston omavalvonta ja hygieniamääräykset

Kassatoiminnot

myynnin rekisteröinti ja seuranta

maksuvälineet

Catering-alan asiakaspalvelun perusteet opintokokonaisuuden

arviointikriteerit:

Catering-alan asiakaspalvelun perusteet 10 ov			
	Tyydyttävä 1 opiskelija	Hyvä 3 opiskelija	Kiitettävä 5 opiskelija
asiakaspalvelu	toimii asiakaspalvelutilanteissa asiallisesti ja hyviä käytöstapoja noudattaen	palvelee asiakkaita kohteliaasti ja hyvän palvelun periaatteita noudattaen	käyttäytyy catering-alan asiakaspalvelutilanteissa hyviä käytöstapoja ja hyvän palvelun periaatteita noudattaen vastaa asiallisesti asiakkaan yksilöllisiä tarpeita koskeviin kysymyksiin tiedottaa asiakaspalautteista eteenpäin työyhteisössä
tuotteiden esittely			esittelee tuotteita ja kertoo niiden sopivuudesta tavallisimpiin erityisruokavalioihin
apuvälineiden käyttäminen	käyttää keittiön apuvälineitä	käyttää keittiön apuvälineitä ja hallitsee oikean nostotekniikan	käyttää keittiön apuvälineitä ja hallitsee oikean nostotekniikan
työturvallisuudesta huolehtiminen			huolehtii myös työoverien ja asiakkaiden työturvallisuudesta (esim. roiskeet lattiasa, kuumat allasvedet)
jakelulaitteiden osaaminen	käyttää ohjeen mukaan toimipaikan jakelulaitteita	käyttää itsenäisesti toimipaikan jakelulaitteita	käyttää itsenäisesti toimipaikan jakelujärjestelmän koneita ja laitteita
linjaston ja noutopöydän kunnostaminen	järjestää linjaston ja noutopöydän toimintakuntoon; laittaa esille ruoat, juomat ja astiat toimipaikan ateriointia varten	järjestää linjaston ja noutopöydän toimintakuntoon; laittaa esille ruoat, juomat ja astiat toimipaikan ateriointia varten palvelulinjastoon ja noutopöytään sekä täydentää palvelulinjastoa palvelutapahtuman aikana	järjestää linjaston tai noutopöydän toimintakuntoon ja huolehtii linjaston tai noutopöydän ja asiakastilojen toimintakunnosta koko ruokailun ajan ja myös seuraavaa päivää varten
ruokien annostelu	annostelee ruokia ohjeen mukaan ja täydentää ruokia ruokailun aikana	annostelee ruokia ohjeen mukaan ja täydentää ruokia, astioita ja välineitä omatoimisesti	annostelee ruokia ohjeen mukaan ja täydentää ruokia, astioita ja välineitä omatoimisesti, niin ettei asiakas joudu odottamaan
astiahuolto, omavalvonta, puhtaanapito	suoriutuu linjaston ja asiakaspalvelutilojen omavalvontaan, puhtaanapitoon ja astiahuoltoon liittyvistä tehtävistä	suorittaa linjaston ja asiakaspalvelutilojen omavalvontaan, puhtaanapitoon ja astiahuoltoon liittyvät tehtävät	huolehtii omatoimisesti palvelulinjaston ja asiakastilojen järjestyksestä, siisteydestä, puhtaanapidosta ja astiahuollosta. huolehtii omavalvontatoimenpiteistä
tuotteiden viimeistely			viimeistelee ja laittaa esille suurkeittiön päivittäisiä tuotteita sekä huolehtia niiden saatavuudesta koko ruokailun ajan
kokous- ja kahvitarjoilut		hoitaa pienimuotoiset kokous- ja muut kahvitarjoilut sovitulla tavalla	hoitaa pienimuotoiset kokous- ja muut kahvitarjoilut sovitulla tavalla
hygienia	on ulkoiselta olemukseltaan siisti ja työpaikan vaatimusten mukainen	sitoutuu oppilaitoksen ja työpaikan vaatimuksiin henkilökohtaisesta hygieniasta ja ulkoisesta olemuksesta	huolehtii omasta henkilökohtaisesta siisteydestään ja työssä vaadittavasta hygieniastaan
maksuvälineiden ja kassakoneen hallitseminen	käsittelee ohjattuna tavallisimpia maksuvälineitä sekä käyttää kassakonetta	käyttää kassakonetta ja hallitsee tavallisimpien maksuvälineiden käytön palvelulinjaston myyntityössä	myy palvelulinjaston tuotteita, käyttää kassakonetta ja hallitsee tavallisimpien maksuvälineiden käytön palvelulinjaston myyntityössä
asiakaspalvelu vieraalla kielellä	selviytyy auttavasti asiakaspalvelutilanteissa toisella kotimaisella ja yhdellä vieraalla kielellä yleisen kielitutkinnon perustaso 1 vastaavalla tasolla	selviytyy asiakaspalvelutilanteissa toisella kotimaisella ja yhdellä vieraalla kielellä yleisen kielitutkinnon perustaso 1 vastaavalla tasolla	palvelee asiakkaita molemmilla kotimaisilla kielillä ja yhdellä vieraalla kielellä niin, että hän selviytyy tavallisimmista asiakaspalvelutilanteista näillä kielillä
työaikojen noudattaminen	mukautuu ja noudattaa oppilaitoksen ja toimipaikan työaikoja sekä osaa sopia poikkeamista	mukautuu oppilaitoksen ja toimipaikan työaikoihin sekä osaa sopia poikkeamista	mukautuu oppilaitoksen ja toimipaikan työaikoihin sekä osaa sopia poikkeamista
oman toiminnan arviointi	arvioi omaa toimintaansa	arvioi omaa ja työryhmän toimintaa ja tekee parannusehdotuksia palautteen perusteella	arvioi omaa ja työryhmän toimintaa ja tekee parannusehdotuksia palautteen perusteella

Arviointisuunnitelma:

Opintokokonaisuuden arvosana määräytyy pääasiassa näytön mukaan, muun arvioinnin tehtävänä on vahvistaa opintokokonaisuuden arviointia. Näyttöä tukevana arviointina ovat arviointikeskustelut, teoriakokeet ja käytännön harjoitteista suoriutuminen.

Muu arviointi:

Kassakoneen käyttöä ja maksuvälineiden käsittelyä ei arvioida näytössä, vaan käytännön työtehtävien yhteydessä. Nämä asiat on huomioitava opintokokonaisuuden arvioinnissa kriteerien mukaisesti.

Saadakseen opintokokonaisuuden arvioinnista hyvän tai kiitettävän arvosanan, opiskelija osaa hoitaa pienimuotoiset kokous- ja muut kahvitarjoilut sovitulla tavalla. Arviointi tapahtuu käytännön työtehtävien yhteydessä.

Kirjallisuus

Hiekkataipale, A., Keränen, S., Soininen, L., Bongaa: palvelun ja tarjoilun avaimet, WSOY

5.2.1.2 Catering-alan keittiötoiminnot, 30 ov:

Catering-alan keittiötoiminnot, 30 ov opintokokonaisuus koostuu seuraavista opintojaksoista ja opintojakson osista:

- Catering-alan keittiötoiminnot 1 22 ov:
 - o Catering-alan keittiötoiminnot 1a 8 ov
 - o Catering-alan keittiötoiminnot 1b 6 ov
 - o Catering-alan keittiötoiminnot 1c 4 ov
 - o Catering-alan keittiötoiminnot 1 d 4 ov
- Catering-alan keittiötoiminnot 2 8 ov

Opintokokonaisuuden arviointisuunnitelma:

Catering-alan keittiötoiminnot 1 22 ov arvioidaan opintojaksoittain.

Opintojakson osa Catering-alan keittiötoiminnot 1a 8 ov ; arvioidaan hyväksyty/hylätty. Muut opintojakson osat arvioidaan kriteerien mukaisesti.

Opintokokonaisuuden arvosanaa annettaessa arvioinnissa painotetaan opiskelijan osaamista opintojen loppuvaiheessa. Opintokokonaisuuden arvosana muodostetaan opintojaksojen yhteisarvosanasta ja näytön arvosanasta siten, että näytön merkitys on ratkaiseva. Näyttöä tukevana arviointina ovat arviointikeskustelut, teoriakokeet ja käytännön harjoitteista suoriutuminen. Opintokokonaisuuden arvosanasta päättävät siinä opettavat opettajat yhdessä.

Muulla arvioinnilla arvioidaan ne opintokokonaisuuden sisällöt, joita näytöllä ei voi arvioida. Niiden arviointikriteerit ovat **lihavoituna** opintokokonaisuuksien ja opintojaksojen arviointikriteereissä.

Tässä opintokokonaisuudessa seuraavat sisällöt eivät sisälly näyttöihin:

Ravitsemustietous ja erityisruokavaliot arvioidaan teoriakokein ja käytännön harjoitteiden avulla arviointikriteerien mukaisesti.

Alan työsopimuksen tekeminen arvioidaan teoriakokeen avulla.

5.2.1.2.1 Catering-alan keittiötoiminnot 1, 22 ov

Catering-alan keittiötoiminnot 1 opintojakso koostuu seuraavista opintojakson osista:

- Catering-alan keittiötoiminnot 1a 8 ov
- Catering-alan keittiötoiminnot 1b 6 ov
- Catering-alan keittiötoiminnot 1c 4 ov
- Catering-alan keittiötoiminnot 1d 4 ov

Opintokokonaisuuden tuottama osaaminen ja tavoitteet:

Catering-alan esittely

Opiskelijan on osattava toimia catering-alan tehtävissä yksittäisen toimipaikan liikeidean ja toimintatapojen mukaisesti. Sitä varten hänen on osattava hahmottaa oman työnsä merkitys toimipaikan koko toiminnassa ja oltava perehtynyt toimipaikan päätoiminnan toiminta-ajatuksen. Hänen on oltava perehtynyt catering-alan luonteeseen ja määrään ruokapalvelujen tuottajana sekä alan lähihistoriaan ja nykyisiin kehityssuuntiin. Hänen on tunnettava catering-alan kansantaloudellinen vaikutus muihin elinkeinoihin, kuten maatalouteen, elintarviketeollisuuteen ja kauppaan. Hänen on tiedettävä, miten yksittäiset toimipaikat sijoittuvat catering-alan palveluketjussa ja miten asiakaslähtöinen toiminta niissä toteutuu.

Opiskelijan on osattava toimia työssään taloudellisesti ja muutoinkin asetettujen tulostavoitteiden mukaisesti. Hänen on tiedettävä erilaisten suurtalouksien toiminnalle tyypillisiä rahoituslähteitä, kuten julkishallinnon rahoitus, työnantajien subventiot henkilöstöruokailussa ja ruokailevien asiakkaiden maksama osuus. Hänen on ymmärrettävä erikseen julkishallinnon ja yksityisten yritysten asettamien tulostavoitteiden vaikutus toimipaikan toimintatapoihin ja -mahdollisuuksiin. Hänen on tiedettävä toimipaikan kustannusrakenne sekä se, miten hän voi omalla toiminnallaan vaikuttaa tulostavoitteiden saavuttamiseen.

Opiskelijan on osattava tehdä kirjallinen työsopimus työsuhteen alussa ja sitä varten hänen on tunnettava keskeiset henkilöstön työsuhdetta koskevat määräykset ja sopimukset. Hänen on tiedettävä työntekijän oikeudet ja velvollisuudet.

Keittiön elintarvikehygieniaosaaminen

Opiskelijan on oltavatietoinen elintarvikkeisiin liittyvistä turvallisuusriskeistä, kuten elintarvikkeiden epähygieenisen käsittelyn aiheuttamista terveysvaaroista.

Opiskelijan on osattava suorittaa suurkeittiön omavalvonnan käytännön toimenpiteet toimipaikan omavalvontaohjelman mukaisesti.

Opiskelijan on osattava aistinvaraisesti arvioida valmistamiensa tuotteiden laatua, kuten makua ja ulkonäköä sekä mitata lämpötilaa. Hänen on osattava huolehtia työasunsa siisteydestä sekä henkilökohtaisesta hygieniastaan määräysten mukaisesti. Hänen on sitouduttava hygienian ja toimipaikan hänen ulkoiselle olemukselle asettamiin vaatimuksiin. Hänen on ymmärrettävä hygieniavaatimusten mikrobiologinen perusta.

Ravitsemus

Opiskelijan on osattava soveltaa työssään virallisia ravitsemussuosituksia, jolloin hänen on tiedettävä ravitsemuksen keskeinen merkitys ihmisten terveydelle ja hyvinvoinnille. Hänen on tunnettava eri asiakasryhmille laadittujen ravitsemussuositusten sisältö ja merkitys sekä yksilöille että kansanravitsemuksen edistämiseksi. Hänen on ymmärrettävä ravitsemussuositukset yhtenä keskeisenä catering-alan suunnittelun ja toiminnan perustana.

Elintarvikkeiden vastaanottaminen ja varastointi

Opiskelijan on osattava vastaanottaa, varastoida, säilyttää ja esikäsitellä eri tuoteryhmien elintarvikkeita tarkoituksenmukaisella tavalla sekä elintarvikehygienian vaatimusten mukaisesti. Hänen on tunnettava suurtaloudessa käytettävät elintarvikkeet ja niiden keskeinen ravintosisältö sekä osattava aistinvaraisesti arvioida niiden laatua.

Ruoanvalmistus

Opiskelijan on osattava työryhmän jäsenenä valmistaa tavallisimpia suurtalouden ruokalajeja suurkeittiön koneilla ja laitteilla. Hänen on osattava valmistaa ruokaa ruuanvalmistuksen perusmenetelmillä ja osattava käyttää suurtalouden koneita ja laitteita turvallisesti. Hänen on osattava soveltaa suurkeittiön ruokaohjeita. Hänen on osattava itsenäisesti kuumentaa valmiita tuotteita ja puolivalmisteita sekä koota niistä ruoka-annoksia. Hänen on osattava itsenäisesti valmistaa lisäkkeitä, salaatteja ja pikkulämpimiä. Hänen on osattava asettaa valmiit tuotteet tarjolle palvelulinjastoon esteettisesti ja hygieenisesti sekä niin, että ruuat säilyttävät oikean tarjoilulämpötilan.

Hänen on ymmärrettävä ruuan kypsennyksessä, säilytyksessä ja jäähydyksessä tapahtuvat fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt sekä tiedostettava ilmiöiden vaikutus ruoka-aineiden koostumukseen, rakenteeseen ja ravintosisältöön.

Opiskelijan on osattava itsenäisesti paistaa raakapakasteista suurkeittiössä valmistettavia leipä- ja kahvileipätuotteita. Hänen on osattava valmistaa tavallisimpia suurkeittiössä leivottavia tuotteita itsenäisesti.

Opiskelijan on osattava työryhmän jäsenenä muuntaa ja valmistaa tavallisimpia suurtalouden ruokalajeja erityisruokavalioihin sopiviksi. Sitä varten hänen on tiedettävä ruokalajien ja -aineiden koostumus sekä yleisimpien allergioiden, keliakian, laktoosi-intoleranssin ja kasvisruokavalion asettamat ruoka-ainerajoitukset.

Opiskelijan on osattava suunnitella ja organisoida oma päivittäinen työskentelynsä työryhmän jäsenenä sekä osattava muuttaa toimintaansa tilanteiden vaatimalla tavalla. Hänen on kyettävä hallitsemaan useita samanaikaisia työtehtäviä. Opiskelijan on sitouduttava työhön ja työtehtäviin, osattava noudattaa annettuja aikatauluja sekä saatettava työtehtävät loppuun itsenäisesti tai työryhmän jäsenenä toimien. Hänen on noudatettava sovittuja työaikoja sekä työpaikan ohjeita ja määräyksiä. Hänellä on oltava vastuullinen ote ja kiinnostus annettuihin työtehtäviin. Opiskelijan on pystyttävä myönteiseen vuorovaikutukseen työryhmässä. Hänen on pystyttävä keskustelemaan asiallisesti työhön liittyvistä asioista työryhmässä.

Hänen on kyettävä ottamaan vastaan palautetta ja muuntamaan toimintaansa palautteen avulla. Hänen on osattava tiedottaa palautteesta ja muista työhön liittyvistä asioista työryhmän sisällä. Hänen on osattava edistää omalla toiminnallaan catering-alan imagoa ja tuotteiden laatua.

Astiahuolto ja puhtaanapito

Opiskelijan on osattava huolehtia työympäristönsä siisteydestä työskentelyn aikana ja sen jälkeen. Hänen on osattava valita suurkeittiön eri kohteiden puhtaanapitoon soveltuvat puhdistusaineet, -välineet ja -menetelmät. Hänen on osattava puhdistaa suurkeittiön koneet, laitteet ja välineet sekä keittiö- ja asiakaspalvelutilat ja kalusteet. Hänen on osattava lajitella likaiset astiat, pestä astiat koneella ja käsin sekä sijoitella puhtaat astiat paikoilleen.

Kestävä kehitys

Opiskelijan on osattava lajitella suurkeittiöstä tuleva jäte toimipaikan jätehuolto-ohjeiden sekä jätteiden käsittely-, uusiokäyttö- ja hyödyntämisperiaatteiden mukaan. Hänen on osattava ottaa valinnoissaan ja energiankäytössä huomioon kestävän kehityksen pääperiaatteet. Hänen on osattava toimia työssään niin, että jätteitä ja hävikkiä syntyy mahdollisimman vähän.

Ergonomia ja työturvallisuus

Opiskelijan on osattava noudattaa työssään yleisiä ja suurkeittiön erityisiä työturvallisuusohjeita ja -säädöksiä. Hänen on osattava työskennellä ergonomisesti ja terveyttä edistävästi sekä käyttää elimistön rasittumista ehkäiseviä apuvälineitä. Hänen on oltava tietoinen siitä, että työkykyä ylläpitävä toiminta vaikuttaa myönteisesti ammatilliseen osaamiseen sekä elämänlaadun parantumiseen. Hänen on pyrittävä positiiviseen yhteistyöhön työyhteisössä ja ymmärrettävä työyhteisön ilmapiirin vaikutus työn tuloksellisuuteen, työtehoon ja asiakastyytyväisyyteen. Hänen on tutustuttava työpaikan palo- ja turvallisuusohjeisiin sekä tiedettävä, miten tulipalon tai tapaturman aiheuttamassa hätätilanteessa tulee toimia.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Catering-alan esittely

palvelukokonaisuuden tunteminen
alan työtehtävät
rahoituslähteet
työsopimus

Keittiön elintarvikehygieniosaaminen

asiallinen työasu
henkilökohtainen hygienia, ammatin vaatima ulkoinen olemus
elintarvikehygienia
elintarvikkeiden riskitekijät
ruokamyrkytykset
hygieniariskien ehkäiseminen
elintarvikelainsäädäntö ja valvonta
omavalvonta

Elintarvikkeiden vastaanottaminen ja varastointi

kuormakirjojen tarkistaminen
pakkaukset, pakkausmerkinnät
elintarvikkeiden säilytyslämpötilat ja -ajat
varastojen hoitaminen, varastokierto ja puhtaanapito
varastohävikki
hankintasopimusten merkitys

Kestävä kehitys

jätteiden ja pakkausmateriaalien lajittelu Päijät-Hämeessä ja oppilaitoksessa
kestävän kehityksen periaatteet energiankäytössä: vesi, sähkö, pesuaineet,
pakkausmateriaalit ja elintarvikkeet

Astiahuolto ja puhtaanapito

koneellinen ja käsiastianpesu

siivousvälineet

siivousaineet

pintamateriaalit

koneiden, laitteiden ja tilojen päivittäinen ja viikottainen puhtaanapito,

peruspuhdistukset (siivoussuunnitelma)

työvaihepuhtaanapito

Ruoanvalmistus

elintarviketuntemus ja taloudellinen elintarvikkeiden käsittely

ruokaohjeiden ymmärtäminen; Aromi-ohjelman käyttö

ruoanvalmistuksen perusmenetelmät

tavallisimmat suurtalouden ruokalajit

suurkeittiön perusleivonnaiset

ruokien ja leivonnaisten esillelaitto

ruoka-annosten kokoaminen ja annoskoot

tuotteiden laadun arviointi

suurkeittiön koneet ja laitteet

tuotteiden pakkaaminen

Ergonomia ja työturvallisuus

työn suunnittelu ja ajoitus

työpisteen järjestäminen

suurkeittiön koneiden ja laitteiden työturvallinen käyttö

henkinen ja fyysinen työsuojelu

työturvallisuusohjeet ja säädökset; suojaimien käyttö

palo- ja turvallisuusohjeet

Ravitsemus

ravitsemuksen merkitys ihmisten terveydelle ja hyvinvoinnille

ravitsemussuositukset

tavallisimmat erityisruokavaliot; laktoositon, gluteeniton, kasvisruokavalio, yleisimmät ruoka-aineallergiat, kevyt ruokavalio

erityisruokavalioiden valmistus

funktionaaliset elintarvikkeet

Oppimisympäristö: opetuskeittiö, oppilaitoksen suurkeittiö, teoriaopetus

Catering-alan keittiötoiminnot opintojakson arviointikriteerit:

Catering-alan keittiötoiminnot , 22 ov			
	Tyydyttävä 1 opiskelija	Hyvä 3 opiskelija	Kiitettävä 5 opiskelija
Työryhmässä työskentely	toimii työryhmän jäsenenä suurtalouden työtehtävissä	toimii työryhmän jäsenenä suurtalouden työtehtävissä	toimii liikeidean ja toimintatapojen mukaisesti ja hahmottaa oman työnsä merkityksen
Ravitsemus	tietää ravitsemuksen vaikutuksen ihmisen hyvinvointiin	tietää ravitsemuksen vaikutuksen ihmisen hyvinvointiin	ymmärtävät ravitsemussuositukset yhtenä keskeisenä catering-alan suunnittelun ja toiminnan perustana soveltaa työssään virallisia ravitsemussuosituksia, jolloin hän tietää ravitsemuksen keskeisen merkityksen ihmisten terveydelle ja hyvinvoinnille
Varastointi	vastaanottaa, varastoi ja säilyttää elintarvikkeet ohjeen mukaan	vastaanottaa, varastoi, säilyttää ja esikäsittelee elintarvikkeet asianmukaisella tavalla	vastaanottaa, varastoi, säilyttää ja esikäsittelee eri tuoteryhmien elintarvikkeita
elintarvikkeiden tunteminen	esikäsittelee tavallisimmat suurtalouden elintarvikkeet itsenäisesti tuntee tavallisimmat elintarvikkeet ja niiden ravintosisällöt ja osaa aistinvaraisesti arvioida niiden laatua ja tietää, että elintarvikkeiden epähygieeninen käsittely aiheuttaa terveysvaaroja	tuntee tavallisimmat elintarvikkeet ja niiden ravintosisällöt ja osaa aistinvaraisesti arvioida niiden laatua ja tietää, että elintarvikkeiden epähygieeninen käsittely aiheuttaa terveysvaaroja	tuntee suurtaloudessa käytettävät elintarvikkeet ja niiden keskeisen ravintosisällön sekä osaa aistinvaraisesti arvioida niiden laatua on tietoinen elintarvikkeisiin liittyvistä turvallisuusriskeistä, kuten elintarvikkeiden epähygieenisen käsittelyn aiheuttamista terveysvaaroista
Ruoanvalmistus	valmistaa ohjeiden mukaan tavallisimpia suurtalouden ruokalajeja työryhmän jäsenenä	työryhmän jäsenenä valmistaa ruokaa ruoanvalmistuksen perusmenetelmillä, käyttäen keittiön koneita ja laitteita työturvallisesti	valmistaa työryhmän jäsenenä tavallisimpia suurtalouden ruokalajeja suurkeittiön koneilla ja laitteilla valmistaa ruokaa ruoanvalmistuksen perusmenetelmillä ja käyttää suurtalouden koneita ja laitteita turvallisesti
			soveltaa suurkeittiön ruokaohjeita

Ruoanvalmistus	kuumentaa puolivalmiita ja valmiita elintarvikkeita itsenäisesti	itsenäisesti kuumentaa puolivalmiita ja valmiita elintarvikkeita sekä kokoaa niistä sovittuja ruoka-annoksia	kuumentaa itsenäisesti valmiita tuotteita ja puolivalmisteita sekä kokoaa niistä ruoka-annoksia sekä valmistaa lisäkkeitä, salaatteja ja pikkulämpimiä
Tuotteiden tarjollepano	kokoaa ruoka-annoksia ohjeen mukaan	asettaa valmiit tuotteet tarjolle palvelulinjastoon esteettisesti ja hygieenisesti sekä niin, että ruoat säilyttävät oikean tarjoilulämpötilan	asettaa valmiit tuotteet tarjolle palvelulinjastoon esteettisesti ja hygieenisesti sekä niin, että ruoat säilyttävät oikean tarjoilulämpötilan
Leivonta	leipoo ohjeen mukaan suurkeittiön perusleivonnaiset	paistaa raakapakasteista ruoka- ja kahvileipää leipoo ohjeen mukaan suurkeittiön perusleivonnaiset	paistaa itsenäisesti raakapakasteista suurkeittiössä valmistettavia leipä- ja kahvileipätuotteita valmistaa tavallisimpia suurkeittiössä leivottavia tuotteita itsenäisesti
Erityisruoka-valiot	valmistaa erityisruokavalioruokia toisen apuna	valmistaa erityisruokavalioita ohjeen mukaan	muuntaa ja valmistaa työryhmän jäsenenä tavallisimpia suurtalouden ruokalajeja
			erityisruokavalioihin sopiviksi ja sitä varten hän tietää ruokalajien ja aineiden koostumuksen sekä yleisimpien allergioiden, keliakian, laktoosi-intoleranssin ja kasvisruokavalion asettamat ruoka-ainerajoitukset
Tuotteiden arviointi - omavalvonta	arvioi valmistamiensa tuotteiden aistinvaraista laatua, kuten lämpötilaa, makua, tuoksua ja ulkonäköä, annettujen ohjeiden mukaan suorittaa omavalvonnan päivittäiset tehtävät, kuten tuotteiden lämpötilan mittaukset	arvioi valmistamiensa tuotteiden aistinvaraista laatua kuten lämpötilaa, makua, tuoksua ja ulkonäköä suorittaa omavalvonnan käytännön toimenpiteet toimipaikan omavalvontaohjeiden mukaisesti	arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa tuotteiden laatua, kuten makua ja ulkonäköä sekä mittaa lämpötilat ja suorittaa suurkeittiön omavalvonnan käytännön toimenpiteet toimipaikan omavalvontaohjelman mukaisesti
Hygienia	huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja työasunsa siisteydestä	huolehtii ulkoisesta olemuksesta, työasunsa siisteydestä ja henkilökohtaisesta hygieniasta määräysten mukaisesti	huolehtii ulkoisesta olemuksestaan, työasunsa siisteydestä sekä henkilökohtaisesta hygieniastaan määräysten mukaisesti ja ymmärtää hygienia vaatimusten mikrobiologisen perustan
Puhtaanapito	puhdistaa suurtalouden koneet, laitteet ja välineet ohjeen mukaan	huolehtii työvaihepuhtaanapidosta	huolehtii itsenäisesti työympäristönsä siisteydestä työskentelyn aikana ja sen jälkeen
	puhdistaa suurtalouden koneet, laitteet ja välineet ohjeen mukaan	puhdistaa suurkeittiön koneet ja laitteet oikeilla menetelmillä huolellisesti	- valitsee suurkeittiön eri kohteiden puhtaanapitoon soveltuvat puhdistusaineet, -välineet ja –menetelmät ja puhdistaa suurkeittiön koneet, laitteet ja välineet sekä keittiö- ja asiakaspalvelutilat ja kalusteet
Astiahuolto	toimii itsenäisesti suurtalouden astiahuoltotehtävissä	toimii itsenäisesti suurtalouden astiahuoltotehtävissä	lajittelee liikkeet astiat, pesee astiat koneella ja käsin sekä sijoittelee puhtaat astiat paikoilleen
kestävä kehitys	käsittelee suurtalouden jätteet toimipaikan ohjeiden mukaan	lajittelee keittiön jätteet ohjeiden mukaisesti ja huomioi kestävän kehityksen toiminnassaan	osaa ottaa valinnoissaan ja energiankäytössä huomioon kestävän kehityksen pääperiaatteet

Työsuojelu - työturvallisuus	työssään noudattaa toimipaikan ergonomiasta annettuja ohjeita toimii toimipaikan työturvallisuusohjeiden mukaisesti	työssään noudattaa toimipaikan ergonomiasta annettuja ohjeita toimii toimipaikan työturvallisuusohjeiden mukaisesti	noudattaa työssään yleisiä ja suurkeittiön erityisiä työturvallisuusohjeita ja säädöksiä ja työskentelee ergonomisesti ja terveyttä edistävasti sekä käyttää elimistön rasittumista ehkäiseviä apuvälineitä
		pyrkii positiiviseen yhteistyöhön työyhteisössä	- pyrkii positiiviseen yhteistyöhön työyhteisössä ja ymmärtää työyhteisön ilmapiirin vaikutuksen työn tuloksellisuuteen, työtehoon ja asiakastytytyväisyyteen
			tutustuu oppilaitoksen palo- ja turvallisuusohjeisiin sekä tietää, miten tulipalon tai tapaturman aiheuttamassa hätätilanteessa tulee toimia
taloudellinen työskentely		toimii työssään taloudellisesti	toimii työssään taloudellisesti ja muutoinkin asetettujen tulostavoitteiden mukaisesti
			- tietää toimipaikan kustannusrakenteen sekä sen, miten hän voi omalla toiminnallaan vaikuttaa tulostavoitteiden saavuttamiseen
aikataulujen noudattaminen	noudattaa työaikoja ja annettuja aikatauluja	noudattaa sovittuja aikatauluja ja työaikoja sekä työpaikan ohjeita ja määräyksiä	- noudattaa sovittuja työaikoja sekä työpaikan ohjeita ja määräyksiä
	toimii annettujen ohjeiden mukaan peräkkäin toistuvissa yksittäisissä työtehtävissä tekee oma työnsä työryhmän jäsenenä	hallitsee samanaikaisia työtehtäviä	- hallitsee useita samanaikaisia työtehtäviä sekä saattaa työtehtävät loppuun itsenäisesti tai työryhmän jäsenenä toimien - sitoutuu työhön ja työtehtäviin
	suunnittelee oma päivittäinen työnsä työryhmän jäsenenä	suunnittelee oman päivittäisen työnsä työryhmän jäsenenä	suunnittelee ja organisoii oman päivittäisen työskentelynsä työryhmän jäsenenä sekä muuttaa toimintaansa tilanteiden vaatimalla tavalla
vuorovaikutus	osaa keskustella asiallisesti työhön liittyvistä asioista työryhmässään	osaa keskustella asiallisesti ja rakentavasti työhön liittyvistä asioista työryhmässä	pystyy myönteiseen vuorovaikutukseen työryhmässä ja keskustelelee asiallisesti ja rakentavasti työhön liittyvistä asioista työryhmässä
		kykenee ottamaan vastaan palautetta ja muuntaa toimintaansa palautteen avulla	- kykenee ottamaan vastaan palautetta ja muuntaa toimintaansa palautteen avulla
			- tiedottaa palautteesta ja muista työhön liittyvistä asioista työryhmän sisällä
			- edistää omalla toiminnallaan catering-alan imagoa ja tuotteiden laatua
Työsopimus	osaa tehdä oman alansa työsopimus	osaa tehdä työsopimus tuntee työsuhteen määräykset ja sopimukset, tietää työntekijän velvollisuudet	osaa tehdä työsopimus, tuntee työsuhteen määräykset ja sopimukset, tietää työntekijän velvollisuudet

Kirjallisuus

Lampi. R., Luola. M., Seppänen. H., Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus, WSOY
Richard A.Sprenger, Elintarvikehygienian käsikirja 1999

5.2.1.2.2 Catering-alan keittiötoiminnot 2, 8 ov

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Keittiön elintarvikehygieniosaaminen suurkeittiössä

asiallinen työasu

henkilökohtainen hygienia, ammatin vaatima ulkoinen olemus

elintarvikehygienia

elintarvikkeiden riskitekijät

ruokamyrkytysten ehkäiseminen

hygieniariskien ehkäiseminen

omavalvonta

Elintarvikkeiden vastaanottaminen ja varastointi suurkeittiössä

kuormakirjojen tarkistaminen

pakkaukset, pakkausmerkinnät

elintarvikkeiden säilytyslämpötilat ja -ajat

varastojen hoitaminen, varastokierto ja puhtaanapito

Kestävä kehitys ja jätteiden lajittelu suurkeittiössä

jätteiden ja pakkausmateriaalien lajittelu Päijät-Hämeessä ja oppilaitoksessa

kestävän kehityksen periaatteet energiankäytössä: vesi, sähkö, pesuaineet,

pakkausmateriaalit ja elintarvikkeet

Astiahuolto ja puhtaanapito suurkeittiössä

koneellinen ja käsiastianpesu

siivousvälineet ja siivousaineet

koneiden, laitteiden ja tilojen päivittäinen ja viikoittainen puhtaanapito,

peruspuhdistukset (siivoussuunnitelma)

työvaihepuhtaanapito

Ruoanvalmistus ja leivonta suurkeittiössä

elintarviketuntemus ja taloudellinen elintarvikkeiden käsittely
ruokaohjeiden ymmärtäminen; Aromi-ohjelman käyttö suurkeittiötyössä
ruoanvalmistuksen perusvalmistusmenetelmät
tavallisimmat suurtalouden ruokalajit
suurkeittiön perusleivonnaiset
ruokien ja leivonnaisten esillelaitto
ruoka-annosten kokoaminen ja annoskoot
tuotteiden laadun arviointi
suurkeittiön koneet ja laitteet
tuotteiden pakkaaminen

Ergonomia ja työturvallisuus

työn suunnittelu ja ajoitus
työpisteen järjestäminen
suurkeittiön koneiden ja laitteiden työturvallinen käyttö
henkinen ja fyysinen työsuojelu
työturvallisuusohjeet ja säädökset ; suojaimien käyttö
palo- ja turvallisuusohjeet

Opiskelijat ovat koko opintojakson työssäoppimassa suurkeittiössä ja suorittavat Keittiötoimintojen –opintokokonaisuuden ammattiosaamisen näytön

Opintojakson arviointikriteerit: Catering-alan keittiötoiminnot 2. 8 ov

Arviointi catering-alan keittiötoiminnan näyttöaineiston mukaisesti

5.2.2 Koulutusohjelmittain eriytyvät ammatilliset opinnot 30 ov

5.2.2.1 Ruoka- ja asiakaspalvelun koulutusohjelma, Palveluvastaava

5.2.2.1.1 Catering-alan palvelu- ja myyntitoiminnot, 10 ov

Opintokokonaisuuden tuottama osaaminen ja tavoitteet:

Asiakaspalvelu ja tuotteiden myynti

Opiskelijan on osattava palvella erilaisia asiakkaita ja asiakasryhmiä catering-alan toimipaikan toiminta-ajatuksen, liikeidean ja toimintatapojen mukaisesti. Hänen on osattava huolehtia toimipaikan kahvi-, lounas- ja päivällis- sekä oheistuotteiden myynnistä. Hänen on osattava esitellä ja suositella tuotteita asiakkaille sekä neuvoa asiakkaita valinnoissaan.

Hänen on osattava ottaa asiakkaille toimitettavat tilaukset vastaan palvelu- ja myyntihenkisesti. Hänen on osattava palvella asiakkaita myös puhelimesta sekä osattava käyttää tilausten vastaanottamisessa sähköisiä viestimiä. Hänen on selviydyttävä joustavasti myynnistä ja asiakaspalvelusta myös kiireessä ja yllättävissä asiakaspalvelutilanteissa.

Opiskelijan on osattava toimia asiakaspalvelu- ja myyntityössä kiinteässä yhteistyössä keittiön muun henkilöstön kanssa. Hänen on ymmärrettävä oman työnsä näkyvyys ja vaikutusmahdollisuus toimipaikan taloudelliseen tulokseen. Hänen on osattava ottaa vastaan asiakaspalautetta asiallisesti ja viestittää asiakaspalautte muulle henkilöstölle sekä uskaltaa rohkeasti esittää toiminnan parannusehdotuksia. Hänen on ymmärrettävä oman toimintansa vaikutus koko työyhteisön ilmapiiriin ja toimintaan. Opiskelijan on osattava palvella asiakkaita kohteliaasti ja ystävällisesti molemmilla kotimaisilla ja yhdellä vieraalla kielellä, niin että asia tulee hoidetuksi. Hänen on osattava toimia tiimin aktiivisena jäsenenä ja osattava työssään oma-aloitteisesti antaa ja tarvittaessa pyytää apua.

Kassatoiminnot

Opiskelijan on osattava käyttää kassakoneita, tehdä kassatilitykset ja myynnin rekisteröintiin tarvittavat asiakirjat sekä laskuttaa asiakasta. Hänen on osattava vastaanottaa ja käsitellä tavallisimpia maksuvälineitä sekä työnantaja- että asiakasturvallisesti. Opiskelijan on osattava toimia kassatyössä vastuullisesti ja itsenäisesti.

Opiskelijan on osattava toimia toimipaikan laatu- ja kannattavuustavoitteiden mukaisesti. Hänen on osattava tulkita toimipaikassa käytettäviä kannattavuuden tunnuslukuja ja mittareita, kuten päivittäinen myynti, myynti/työntekijä, suoritteet/työtunti/työntekijä, sekä osattava tehdä niiden perusteella johtopäätöksiä toiminnan kannattavuudesta ja tuloksellisuudesta.

Myyntimateriaalin valmistus

Opiskelijan on osattava tehdä päivittäiseen myyntiin tietotekniikkaa hyväksi käyttäen myyntimateriaalia, kuten ruokalistoja, esitteitä ja tarjouskirjeitä. Hänen on osattava laatia ruokalistoja sekä tarjous- ja tilausvahvistuskirjeitä kahdella kotimaisella ja yhdellä vieraalla kielellä.

Hänen on osattava hinnoitella tuotteita toimipaikan hinnoitteluperusteiden mukaisesti.

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät:

Asiakaspalvelu ja tuotteiden myynti

Erialaisten asiakkaiden ja asiakasryhmien palvelu catering-alan toimipaikan toiminta-ajatuksen, liikeidean ja toimintatapojen mukaisesti

Kahvi-, lounas- ja päivällis- sekä oheistuotteiden esittely ja myynti

Tuotteiden valmistus ja esillelaitto

Linjaston koneiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus

Palvelu- ja myyntihenkilöiden toiminta: puhelinkäyttäytyminen, sähköiset viestimet ja myynti- ja asiakaspalvelu

Yhteistyö ja vuorovaikutus asiakkaiden ja muun henkilöstön kanssa

Kassatoiminnot

Kassakoneen käyttö

Kassatilitys, myynnin rekisteröinti ja niistä saatavat kannattavuuden tunnusluvut

Asiakkaiden laskutustavat:

Maksuvälineiden käsittely työnantaja- ja asiakasturvallisesti

Myyntimateriaalin valmistus

Ruokalistakieli (kielikellon materiaalin avulla)

Ruokalistojen ja esitteiden tekeminen tietotekniikkaa ja muuta materiaalia hyväksi käyttäen molemmilla kotimaisilla ja yhdellä vieraalla kielellä (sanastopakettit; englanti ja ruotsi)

Asiakastilaisuuden tarjouskirjeen laatiminen molemmilla kotimaisilla ja yhdellä vieraalla kielellä (case)

Tuotteiden hinnoittelun periaatteet (aromi-ohjelman avulla): ruokalistahinta

Catering-alan palvelu- ja myyntitoimintojen opintokokonaisuuden

arviointikriteerit:

Catering-alan palvelu- ja myyntitoiminnot 10 ov			
ARVIOINNIN KOHTEET	Tyydyttävä T1	Hyvä H3	Kiitettävä K5
	Opiskelija	Opiskelija	Opiskelija
<p>Työprosessin hallinta Toteutus Palveluun valmistautuminen</p> <p>materiaalin valmistaminen</p> <p>Tuotteiden hinnoittelu</p> <p>Asiakaspalvelu ja myyntityö</p>	<p>valmistaa tavallisimpia toimipaikassa myytäviä tuotteita ja laittaa ne esille sovitulla tavalla.</p> <p>tekee ohjeiden mukaan päivittäiseen myyntiin liittyviä ruokalistoja tietotekniikkaa käyttäen</p> <p>tekee ohjattuna ruokalistahinnoittelut</p> <p>palvelee toimipaikan asiakkaita ja asiakasryhmiä päivittäin toistuvissa tilanteissa.</p> <p>myy asiakkaille toimipaikan kahvi- ja ruokatuotteita ja vastaa tavallisimpia myytäviä tuotteita koskeviin kysymyksiin.</p>	<p>valmistaa toimipaikassa myytäviä tuotteita ja laittaa ne esille sovitulla tavalla.</p> <p>tekee itsenäisesti tuotteiden hintamerkinnot.</p> <p>tekee ruokalistoja sekä tarjous- ja tilausvahvistuskirjeitä suomenkielellä</p> <p>tekee ohjeiden mukaan ruokalistahinnoittelut</p> <p>palvelee toimipaikan asiakkaita ja asiakasryhmiä päivittäin toistuvissa tilanteissa toimipaikan liikeideaa noudattaen.</p> <p>esittelee ja myy kahvi-, ruoka- ja oheistuotteita ja vastaa myytäviä tuotteita koskeviin kysymyksiin.</p>	<p>valmistaa toimipaikassa myytäviä tuotteita, laittaa ne esille sovitulla tavalla ja huolehtii täydentämisestä.</p> <p>tekee itsenäisesti tuotteiden hintamerkinnot ja toimipaikan myyntimateriaalia, kuten ruokalistan.</p> <p>ruokalistojen sekä tarjous- ja tilausvahvistuskirjeiden laadinta molemmilla kotimaisilla ja yhdellä vieralla kielellä</p> <p>osaa hinnoitella tuotteita</p> <p>palvelee toimipaikan asiakkaita ja asiakasryhmiä erilaisissa tilanteissa toimipaikan liikeideaa noudattaen.</p> <p>esittelee, suosittelee ja myy asiakkaille toimipaikan kahvi-, ruoka- ja oheistuotteita sekä neuvoo asiakkaita heidän valinnoissaan.</p>
Kassatyöskentely	käyttää kassaa ja käsittelee käteistä rahaa sekä tavallisimpia maksuvälineitä.	käyttää kassaa itsenäisesti, käsittelee käteistä rahaa ja maksuvälineitä.	käyttää kassaa ja käsittelee käteistä rahaa sekä maksuvälineitä vastuullisesti.
Lopputyöt	puhdistaa ja laittaa tilat toimintakuntoon seuraavaa päivää/vuoroa varten.	puhdistaa ja laittaa tilat toimintakuntoon seuraavaa päivää/vuoroa varten.	puhdistaa ja laittaa tilat toimintakuntoon seuraavaa päivää/vuoroa varten.
<p>Työtehtävän hallinta Koneiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus</p> <p>Tuotteiden valmistusmenetelmien hallinta</p>	<p>käyttää linjaston tavallisimpia koneita ja laitteita sekä puhdistaa ne ohjeen mukaan.</p> <p>käyttää toimipaikan kassakonetta ja rekisteröi myydyt tuotteet ohjattuna.</p> <p>valmistaa myytävät tuotteet hygieenisesti sarjatyötä hyödyntäen sekä laittaa tuotteet esille ja säilyttää niitä sovitulla tavalla.</p>	<p>käyttää linjaston kaikkia koneita ja laitteita sekä puhdistaa ne omatoimisesti.</p> <p>käyttää toimipaikan kassakonetta ja rekisteröi myydyt tuotteet oikein.</p> <p>valmistaa myytävät tuotteet hygieenisesti sarjatyötä hyödyntäen sekä laittaa tuotteet esille ja säilyttää niitä sovitulla tavalla.</p>	<p>käyttää linjaston kaikkia koneita ja laitteita sekä puhdistaa ne omatoimisesti.</p> <p>käyttää toimipaikan kassakonetta ja rekisteröi myydyt tuotteet oikein.</p> <p>valmistaa myytävät tuotteet hygieenisesti sarjatyötä hyödyntäen sekä laittaa tuotteet esille ja säilyttää niitä sovitulla tavalla.</p>

<p>Työn perustana olevan tiedon hallinta Tuotetuntemus</p> <p>Kassan käyttö ja maksuliikenne</p>	<p>hallitsee toimipaikassa myytävien tavallisimpien tuotteiden nimet ja hinnat.</p> <p>hallitsee usein myytävien tuotteiden rekisteröinnin.</p>	<p>hallitsee toimipaikassa myytävien tavallisimpien tuotteiden nimet ja hinnat sekä tietää myytävien tuotteiden valmistuksessa käytetyt pääraaka-aineet.</p> <p>avaa kassan, laskee pohjakassan ja tekee päivän kassatilityksen.</p> <p>rekisteröi myytävät tuotteet tuoteryhmittäin.</p>	<p>hallitsee toimipaikassa myytävien tuotteiden nimet, hinnat ja tuotetiedot sekä soveltuvuuden erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille.</p> <p>avaa kassan, laskee pohjakassan ja tekee kassatilitykset huolellisesti ja itsenäisesti.</p> <p>rekisteröi myytävät tuotteet tuoteryhmittäin vastuullisesti.</p> <p>hyödyntää kassaraportin tietoja omassa työssään.</p>
<p>Työturvallisuuden hallinta Turvallinen työskentely</p>	<p>käyttää ja puhdistaa myyntilinjaston koneita ja laitteita työturvallisuuden määräyksiä noudattaen ja oman turvallisuutensa huomioiden.</p>	<p>käyttää ja puhdistaa myyntilinjaston koneita ja laitteita työturvallisuuden määräyksiä noudattaen oman ja muiden (työoverit, asiakkaat) työturvallisuuden huomioiden.</p>	<p>käyttää myyntilinjaston koneita ja laitteita huomioiden työturvallisuuden sekä ilmoittaa havaitsemistaan epäkohdista esimiehelle.</p>
<p>Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen Vuorovaikutus- ja viestintätaidot asiakaspalvelussa</p>	<p>palvelee asiakkaita asiallisesti ja kohteliaasti tutussa tilanteessa, myös puhelimesta.</p>	<p>palvelee asiakkaita asiallisesti ja kohteliaasti sekä esittelee tuotteita erilaisissa tilanteissa, myös puhelimesta.</p>	<p>palvelee asiakkaita asiallisesti ja kohteliaasti sekä esittelee tuotteita ja neuvoo asiakasta hänen valinnoissaan erilaisissa tilanteissa, myös puhelimesta.</p>
<p>Yhteiset painotukset Teknologian ja tietotekniikan hyödyntäminen: Koneiden, laitteiden ja erikoislaitteiden käytön hallinta, tietotekniikan käyttö</p> <p>Yrittäjyys: Toiminnan kannattavuus ja tuloksellisuus</p> <p>Laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta: Asiakaspalautteen vastaanottaminen ja tiedottaminen eteenpäin Asiakaslähtöinen palvelu ja töiden tärkeysjärjestys</p> <p>Asiakaspalvelun joustavuus</p>	<p>käyttää toimipaikan tavallisimpia koneita ja laitteita.</p> <p>palvelee asiakkaita puhelimesta.</p> <p>noudattaa toimipaikan kannattavuustavoitteita.</p> <p>viestii asiakaspalautteen eteenpäin.</p> <p>pyytää kiiretilanteissa apua muilta.</p>	<p>käyttää toimipaikan tavallisimpia ja erikoislaitteita sekä kirjoittaa päivän ruokalistat tietokoneella.</p> <p>palvelee asiakkaita puhelimesta.</p> <p>noudattaa toimipaikan kannattavuustavoitteita ja tulkitsee päivittäisiä tunnuslukuja ja mittareita.</p> <p>ottaa asiakaspalautetta vastaan ja välittää palautteen muun henkilöstön tiedoksi.</p> <p>antaa oma-aloitteisesti apua muille ja tarvitessaan pyytää apua. toimii asiakaspalvelutilanteissa joustavasti.</p>	<p>käyttää toimipaikan laitteita ja erikoislaitteita sekä kirjoittaa päivän myyntimateriaalin tietokoneella itsenäisesti.</p> <p>palvelee asiakkaita puhelimesta ja käyttää sähköisiä viestimiä.</p> <p>noudattaa toimipaikan kannattavuustavoitteita, tulkitsee tunnuslukuja ja mittareita sekä tekee johtopäätöksiä toiminnan kannattavuudesta ja tuloksellisuudesta.</p> <p>ottaa asiakaspalautetta vastaan ja tiedottaa siitä eteenpäin sekä tekee rohkeasti parannusehdotuksia.</p> <p>huomioi töidensä tärkeysjärjestyksen asiakaslähtöisesti ja pystyy joustavaan ja ripeään työskentelyyn.</p> <p>toimii asiakaspalvelutilanteissa joustavasti myös kiireessä.</p>

Arviointisuunnitelma:

Opintokokonaisuuden arvosana määräytyy **pääasiassa näytön mukaan**, muun arvioinnin tehtävänä on vahvistaa opintokokonaisuuden arviointia.

Näyttöä tukevana arviointina ovat arviointikeskustelut, teoriakokeet ja käytännön harjoitteista suoriutuminen.

Muu arviointi:

Ruokalistojen sekä tarjous- ja tilausvahvistuskirjeiden laadinta molemmilla kotimaisilla ja yhdellä vieraalla kielellä, tuotteiden hinnoittelu; arvioidaan kirjallisilla tuotoksilla ennen ammattiosaamisen näyttöä.

Saadakseen opintokokonaisuuden arvioinnista kiitettävän arvosanan, opiskelija osaa laatia ruokalistoja sekä tarjous- ja tilausvahvistuskirjeitä molemmilla kotimaisilla ja yhdellä vieraalla kielellä sekä hinnoitella tuotteita. Saadakseen opintokokonaisuuden arvioinnista hyvän arvosanan, opiskelija osaa tehdä tarjous- ja tilausvahvistuskirjeitä suomeksi.

Arvioidaan teoriakokeilla ennen ammattiosaamisen näyttöä.

Kirjallisuus

Hemmi, M., Lahdenkauppi. M., Avec – Asiakaspalvelua ravintolassa, WSOY

Kielikello

Ruokasanastot englanniksi ja ruotsiksi

5.2.2.1.2 Tilaus- ja jakelupalvelut 20 ov

Opintokokonaisuuden tuottama osaaminen ja tavoitteet:

Tilaus- ja jakelupalvelut 20 ov:n opintokokonaisuus koostuu seuraavista opintojaksoista:

- Tilauspalvelut 1, 6 ov
- Jakelupalvelut, 4 ov
- Tilauspalvelut 2, 8 ov
- Opinnäytetyö, 2 ov

Opintokokonaisuuden arviointisuunnitelma:

Opintokokonaisuuden arvosanaa annettaessa arvioinnissa painotetaan opiskelijan osaamista opintojen loppuvaiheessa. Opintokokonaisuuden arvosana muodostetaan opintojaksojen yhteisarvosanasta ja näytön arvosanasta siten, että näytön merkitys on ratkaiseva. Näyttöä tukevana arviointina ovat arviointikeskustelut, teoriakokeet ja käytännön harjoitteista suoriutuminen.

Opintokokonaisuuden arvosanasta päättävät siinä opettavat opettajat yhdessä.

Tarjoilukokonaisuuden hoitaminen

Opiskelijan on osattava suunnitella ja toteuttaa toimipaikan edustus-, juhla- ja teematilaisuuksien tarjoilun kulku vastuullisena työryhmän jäsenenä ja hoitaa itsenäisesti pienet edustustilaisuudet, kuten kahvi- ja lounastilaisuudet. Sitä varten hänen on osattava erilaiset tarjoilutavat, kuten lautas- ja vatitarjoilu, noutopöytä- ja buffet-tarjoilu sekä jakelu.

Hänen on osattava kunnostaa, kattaa ja koristella tarjoilutilat tilaisuuden luonteeseen ja ajankohtaan sopivalla tavalla. Hänen on osattava laittaa valmistamansa tilaus- ja teemaruuat kauniisti esille tilaisuuden luonteen ja sovittujen laatutavoitteiden mukaisesti.

Opiskelijan on osattava tarjoilla suomalaisia ja kansainvälisiä juhla ja perinneruokia niihin sopivalla tavalla. Hänen on tunnettava vuodenaikoihin ja suuriin juhlapyyhiin liittyvät ruuat ja juomat sekä niiden tarjoilu. Hänen on myös tunnettava kansallisen ja kansainvälisen ruoka-, juoma- ja tapakulttuurin erityispiirteitä ja historiaa. Hänellä on oltava edustustilaisuuksien hoitamiseen tarvittavaa tapa- ja etikettitietoutta.

Opiskelijan on osattava somistaa asiakastilat tilaisuuden luonteen ja asiakkaan toiveiden mukaisesti luodakseen elämyksiä asiakkaalle. Hänen on osattava ottaa huomioon värien ja materiaalien yhteensopivuus katteissa, koristeissa ja ympäristössä.

Opiskelijan on osattava työskennellä tiimin vastuullisena jäsenenä.

Hänen on osattava tiedottaa omassa työryhmässään ja työryhmien välillä tilaisuuden kulkuun olennaisesti vaikuttavista seikoista. Hänen on osattava työryhmässä ottaa ja antaa palautetta. Hänen on pystyttävä nopeaan ja joustavaan ongelmatilanteiden ratkaisuun ja yllättävienkin tilanteiden käsittelyyn.

Alkoholijuomien tarjoilu

Opiskelijan on osattava tarjoilla tavallisimpia ruokajuomia tilaisuuden luonteen ja tarjoilutavan mukaan. Hänen on osattava tarjoilla alkoholijuomia anniskelumääräyksiensä mukaisesti. Hänen on osattava esitellä asiakkaalle ruokajuomia sekä mitata ja tarjoilla yleisimmät cateringalan edustus- ja juhlatilaisuuksissa käytettävät alkoholipitoiset ja muut ruokajuomat.

Jakelupalvelut

Opiskelijan on osattava ottaa vastaan ja antaa ateriatilauksia toimipaikan toimintaperiaatteiden mukaisesti. Hänen on osattava opastaa ja neuvoa asiakasta aterialainnoissa. Hänen on osattava ottaa selville asiakkaiden ravitsemukselliset tarpeet, makutottumukset sekä muut ruuan toimittamiseen liittyvät yksityiskohdat. Hänen on osattava tiedottaa ateriatilauksista edelleen toimipaikassa sovitulla tavalla. Hänen on myös osattava tehdä jakelu- ja kuumennuskeittiössä annosteltavien ja myytävien tuotteiden tilaukset.

Opiskelijan on osattava pakata ruuat kuljetusastioihin ja lähettää ruoka-annokset kuljetettaviksi. Hänen on osattava vastaanottaa ja säilyttää kuljetettu ruoka toimipaikan omavalvontaohjeiden mukaisesti jakelupisteessä. Hänen on osattava tarvittaessa kuumentaa ja kypsentää ruuat jakelukeittiössä. Hänen on osattava itsenäisesti jakaa, laittaa esille ja tarjoilla ruuat jakelupisteessä. Hänen on osattava noudattaa toimipaikan aikatauluja ja muita annettuja ohjeita. Hänen on osattava toimia vastuullisesti ja tehokkaasti sekä selviytyttävä itsenäisesti eteen tulevista ongelmatilanteista. Opiskelijan on osattava käyttää, puhdistaa ja huoltaa kuljetuslaitteina käytettäviä kylmä- ja lämpövaunuja, kuljetusastioita ja ruokailuastioita toimipaikan toimintaohjeiden mukaisesti. Opiskelijan on osattava toimipaikan toimintaohjeiden mukaisesti laskea ja kirjata manuaalisesti tai tietokonetta apuna käyttäen ruokailijamäärät, suoritteet ja muut toimintaa koskevat seurantatiedot.

5.2.2.1.2.1 Tilauspalvelut 1, 6 ov

Opintojakson sisältö :

Tarjoilun suunnittelu

Tilauspalvelun prosessi

Tilausmääräys/orderi

Pöytämuodot

Istumajärjestys

Erilaiset tarjoilutavat (pöytiintarjoilu, noutopöytä)

Eri vuodenaikojen ja juhlapyhien ruoat, suomalaiset ja kansainväliset juhla- ja perinneruoat sekä juomat

Tarjoilutilan kunnostaminen

Koristelu

- kukka-asetelmat
- värit, esteettisyys

Liinoitus

Pienoisliput

Menukortit, paikkakortit

Astiat ja kattaminen

Tarjoilun hoitaminen

Tarjoilujärjestys

- asiakkaille tarjoilu
- ruokien tarjoilu

Tapa- ja etikettitietous (esittelijänä toimiminen)

Tarjoilutekniikka

Omavalvonta

Alkoholijuomien tarjoilu

Yleisimmät catering-alan edustus- ja juhlatilaisuuksissa käytettävät alkoholi- ja muut ruokajuomat

Alkoholilainsäädäntö (opiskeltava ennen työssäoppimisjaksoa)

Opintojakson toteutus ja menetelmät:

Opintojakso toteutetaan käytännön tehtävissä opetuskeittiössä ja teoriaopintoina sekä tilaustarjoilun projekteina

Tilauspalvelut 1 opintojakson arviointikriteerit:

ARVIOINNIN KOHTEET	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H3 Opiskelija	Kiitettävä K5 Opiskelija
Työprosessin hallinta Tarjoilun suunnittelu Toteutus: Tarjoilutilan kunnostaminen ja tarjoilukokonaisuuden hoitaminen Lopputyöt Oman työn arviointi ja kehittäminen	toimii valmiiksi annetun työsuunnitelman mukaan työryhmän jäsenenä. huolehtii ohjatusti tarjoilutilan kunnostamisesta ja siisteydestä ennen tilaisuutta, tilaisuuden aikana ja tilaisuuden jälkeen. tarjoilee tavanomaisia ruokia ja juomia muiden apuna. huolehtii omatoimisesti välineiden ja laitteiden puhdistamisesta, tilojen kunnostamisesta ja ruokien keräämisestä.	suunnittelee tarjoilun kulun yhdessä työryhmän kanssa. kunnostaa tarjoilutilan ja huolehtii tilan siisteydestä ennen tilaisuutta, tilaisuuden aikana ja tilaisuuden jälkeen. tarjoilee tavanomaisia ruokia ja juomia tilaisuuden vaatimalla tavalla. huolehtii omatoimisesti välineiden ja laitteiden puhdistamisesta, tilojen kunnostamisesta ja ruokien keräämisestä. arvioi omaa työtään ja ottaa vastaan palautetta.	suunnittelee tarjoilun kulun vastuullisesti työryhmän kanssa omia ideoita esittäen. kunnostaa ja somistaa asiakastilan tilaisuuden luonteeseen ja ajankohtaan sopivalla tavalla ja huolehtii omatoimisesti tilan siisteydestä ennen tilaisuutta, tilaisuuden aikana sekä tilaisuuden jälkeen. tarjoilee ruokia ja juomia asiantuntevasti ja tilaisuuden vaatimalla tavalla. huolehtii omatoimisesti välineiden ja laitteiden puhdistamisesta, tilojen kunnostamisesta ja ruokien keräämisestä. arvioi omaa työtään, ottaa vastaan palautetta ja kehittää työtään palautteen perusteella.
Työtehtävän hallinta Välineiden hallinta Menetelmien hallinta kahvi- ja lounastilaisuuksien hoitaminen	kattaa ruoka- ja kahvivilauksen ohjeen mukaan sovitulla tavalla. hoitaa pienen kahvivilaisuuden itsenäisesti.	kattaa erilaiset ruoka- ja kahvivilaukukset sovitulla tavalla. käyttää tarkoitukseen sopivia tarjoiluastioita ja puhdistaa ne oikeilla menetelmillä. hoitaa pienen kahvi- ja lounastilaisuuden itsenäisesti.	tekee tilaisuuteen sopivan viimeistellyn kattauksen omatoimisesti. valitsee ja käyttää tarkoitukseen sopivia tarjoiluastioita ja huolehtii omatoimisesti niiden puhtaudesta. hoitaa pienen kahvi-, lounas- ja edustustilaisuuden itsenäisesti.
Työn perustana olevan tiedon hallinta Tarjoilu Tapa- ja etikettitieto Alkoholilainsäädäntö Omavalvonta	hallitsee noutopöydän kattamisen. noudattaa hyviä käytöstapoja. tarjoilee alkoholijuomia anniskelumääräyksiä noudattaen. mittaa ruokien lämpötilat ja huolehtii tuotteiden oikeista säilytys- ja tarjoilulämpötiloista omavalvontasuunnitelman mukaan.	hallitsee noutopöydän kattamisen sekä muut tavallisimmat kattaukset ja tarjoilun kulun. noudattaa hyviä käytöstapoja ja tilannetajua sekä palvelee asiakkaita ystävällisesti ja kohteliaasti. esittelee ja tarjoilee alkoholijuomia noudattaen anniskelumääräyksiä ja ravintolahenkilökunnalle säädettyjä velvollisuuksia. mittaa ja kirjaa lämpötilat, huolehtii tuotteiden oikeista säilytys- ja tarjoilulämpötiloista sekä ilmoittaa poikkeamat eteenpäin.	valitsee ja hallitsee tilaisuuden luonteeseen sopivan kattauksen ja tarjoilutavan. noudattaa hyvän palvelun periaatteita ja tilannetajua sekä tarvittaessa neuvoo asiakkaita etikettiin liittyvissä kysymyksissä. toimii edustustilaisuuksissa etiketin vaatimalla tavalla. esittelee, suosittelee ja tarjoilee alkoholijuomia noudattaen anniskelumääräyksiä ja ravintolahenkilökunnalle säädettyjä velvollisuuksia. mittaa ja kirjaa lämpötilat, huolehtii tuotteiden oikeista säilytys- ja tarjoilulämpötiloista sekä reagoi poikkeamiin oikealla tavalla.

Arviointisuunnitelma:

Opintokokonaisuuden arvosana määräytyy **pääasiassa näytön mukaan**, muun arvioinnin tehtävänä on vahvistaa opintokokonaisuuden arviointia.

Näyttöä tukevana arviointina ovat arviointikeskustelut, teoriakokeet ja käytännön harjoitteista suoriutuminen.

Kirjallisuus

Hemmi, M., Lahdenkauppi. M., Avec – Asiakaspalvelua ravintolassa, WSOY

5.2.2.1.2.2 Jakelupalvelut, 4 ov**Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:**

Ruokien jakelu- ja kuljetusjärjestelmät ja välineistö

käyttö ja puhdistus

Ateriatilausten vastaanotto ja antaminen

- puhelinkäyttäytyminen
- sähköposti
- fax

Omavalvonta

Jakelukeittiössä toimiminen

Toiminnan seurantatietojen kirjaaminen: ruokailijamäärät, ruokien menekin seuranta, valmistusmäärät yms.

Opetus tapahtuu opetuskeittiössä, suurkeittiössä ja käytännön työtehtävissä

Jakson aikana suoritetaan tilaus- ja jakelupalvelujen opintokokonaisuudesta jakelupalvelujen osanäyttö Ravintolapalveluyksikön toimipaikoissa tai muissa catering-alan yrityksissä.

Jakelupalvelut opintojakson arviointikriteerit:

ARVIOINNIN KOHTEET	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H3 Opiskelija	Kiitettävä K5 Opiskelija
Työprosessin hallinta Jakeluun valmistautuminen Vastaanotettujen ruokien esillelaitto sekä jakelu/tarjoilu Tilauksen tekeminen Lopputyöt Oman työn arviointi ja kehittäminen	puhdistaa kuljetusastiat ja laitteet sekä pakkaa ja lähettää ruoat ja tarvikkeet kuljetettaviksi ohjeen mukaan. vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet sekä laittaa tarjolle ja jakaa ruoat jakelupisteessä saamiensa ohjeiden mukaisesti. huolehtii omatoimisesti välineiden ja laitteiden puhdistamisesta, tilojen kunnostamisesta ja ruokien keräämisestä. arvioi omaa työtään.	puhdistaa kuljetusastiat ja laitteet sekä pakkaa ja lähettää ruoat ja tarvikkeet kuljetettaviksi tilausmääräyksen mukaisesti. vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet sekä laittaa tarjolle ja jakaa ruoat jakelupisteessä itsenäisesti. tekee omatoimisesti seuraavan päivän ruokatilauksen. huolehtii omatoimisesti välineiden ja laitteiden puhdistamisesta, tilojen kunnostamisesta ja ruokien keräämisestä. arvioi omaa työtään ja ottaa vastaan palautetta.	puhdistaa kuljetusastiat ja laitteet sekä pakkaa ja lähettää ruoat ja tarvikkeet kuljetettaviksi tilausmääräyksen mukaisesti. vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet, laittaa ruoat tarjolle sekä jakaa tai tarjoilee ruoat jakelupisteessä itsenäisesti. tekee omatoimisesti seuraavan päivän ruokatilauksen ja muiden myytävien tuotteiden tilauksen. huolehtii omatoimisesti välineiden ja laitteiden puhdistamisesta, tilojen kunnostamisesta ja ruokien keräämisestä. arvioi omaa työtään, ottaa vastaan palautetta ja kehittää työtään palautteen perusteella.
Työtehtävän hallinta Välineiden hallinta Menetelmien hallinta		käyttää tarkoitukseen sopivia tarjoilu- ja kuljetusastioita ja puhdistaa ne oikeilla menetelmillä. kuumentaa/kypsentää ruoat oikein menetelmin.	valitsee ja käyttää tarkoitukseen sopivia tarjoilu- ja kuljetusastioita ja huolehtii omatoimisesti niiden puhtaudesta. kuumentaa/kypsentää ruoat sopivan lämpöiseksi ja oikein menetelmin.
Työn perustana olevan tiedon hallinta Omavalvonta	mittaa ruokien lämpötilat ja huolehtii tuotteiden oikeista säilytys- ja tarjoilulämpötiloista omavalvontasuunnitelman mukaan.	mittaa ja kirjaa lämpötilat, huolehtii tuotteiden oikeista säilytys- ja tarjoilulämpötiloista sekä ilmoittaa poikkeamat eteenpäin.	mittaa ja kirjaa lämpötilat, huolehtii tuotteiden oikeista säilytys- ja tarjoilulämpötiloista sekä reagoi poikkeamiin oikealla tavalla.
Työturvallisuuden hallinta	ottaa työssään huomioon oman ja muiden työntekijöiden turvallisuuden.	ottaa työssään huomioon oman ja muiden työntekijöiden turvallisuuden. huomioi myös asiakkaiden turvallisuuden.	ottaa työssään huomioon oman ja muiden työntekijöiden turvallisuuden. huomioi myös asiakkaiden turvallisuuden.

<p>Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen Oppimistaidot: Oman osaamisen arviointi</p> <p>Yhteistyötaidot: Työn kulkuun vaikuttavista asioista tiedottaminen</p> <p>Aikataulujen ja ohjeiden noudattaminen</p> <p>Palautteen vastaanottaminen ja antaminen työryhmässä</p> <p>Ongelmanratkaisutaidot</p>	<p>arvioi omaa osaamistaan.</p> <p>tiedottaa työyhteisössä tilaisuuden ja oman työn kannalta olennaisimmista seikoista ja muutoksista.</p> <p>noudattaa annettuja aikatauluja ja muita työryhmän ohjeita.</p> <p>pyytää apua ongelmatilanteiden ratkaisemiseen työryhmän muilta jäseniltä.</p>	<p>arvioi omaa osaamistaan itsearvioinnin ja palautteen perusteella.</p> <p>tiedottaa ja neuvottelee työyhteisössä tilaisuuden ja oman työn kannalta olennaisimmista seikoista ja muutoksista.</p> <p>tekee annetut työtehtävät oma-aloitteisesti ja vastuullisesti noudattaen annettuja aikatauluja ja ottaen huomioon aikataulun muutokset työryhmän ohjeiden mukaisesti.</p> <p>ottaa vastaan ja antaa palautetta työryhmässä.</p> <p>ratkaisee ongelmatilanteita itsenäisesti.</p>	<p>arvioi omaa osaamistaan itsearvioinnin ja palautteen perusteella.</p> <p>tiedottaa ja neuvottelee työyhteisössä tilaisuuden, oman työn ja tilaisuuden onnistumisen kannalta olennaisimmista seikoista ja muutoksista, kuten aikatauluista, ruokavalioista ja ruoan esillelaitosta.</p> <p>tekee annetut työtehtävät oma-aloitteisesti ja vastuullisesti noudattaen annettuja aikatauluja ja ottaen huomioon aikataulun muutokset työryhmän ohjeiden mukaisesti.</p> <p>ottaa vastaan ja antaa palautetta työryhmässä.</p> <p>ratkaisee ongelmatilanteet itsenäisesti ja joustavasti myös uusissa ja yllättävissä tilanteissa.</p>
<p>Yhteiset painotukset Työsuojelusta ja terveydestä huolehtiminen</p>	<p>käyttää oikeaa nostotekniikkaa ja tarvikkeiden kuljettamiseen vaunuja.</p>	<p>käyttää oikeaa nostotekniikkaa ja tarvikkeiden kuljettamiseen vaunuja sekä hallitsee ergonomisesti oikean tarjoilutekniikan.</p>	<p>valitsee ergonomisesti oikeat työmenetelmät ja -välineet , jotka kuormittavat mahdollisimman vähän.</p>

Arviointisuunnitelma:

Opintokokonaisuuden arvosana määräytyy **pääasiassa näytön mukaan**, muun arvioinnin tehtävänä on vahvistaa opintokokonaisuuden arviointia.

Näyttöä tukevana arviointina ovat arviointikeskustelut, teoriakokeet ja käytännön harjoitteista suoriutuminen.

5.2.2.1.2.3 Tilauspalvelut 2, 8 ov

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Asiakaspalvelutehtävät

Tarjoilun suunnittelu (kahvi- ja ruokatarjoilu) tilausmääräyksen mukaan

Tarjoilutilan kunnostaminen

Tarjoilun hoitaminen

Toimipaikan päivittäiseen / viikoittaiseen puhtaanapitoon ja omavalvontaan liittyvät tehtävät

Opintojakso toteutetaan työssäoppien. Jakson aikana suoritetaan tilaus- ja jakelupalvelujen opintokokonaisuudesta tilauspalvelun osanäyttö näyttöaineiston mukaisissa toimipaikassa.

Tilauspalvelut 2 opintojakson arviointikriteerit:

Opintojakso toteutetaan työssäoppien. Jakson aikana suoritetaan Tilaus- ja jakelupalvelujen opintokokonaisuuden koko / osanäyttö (tilaustarjoilun osanäyttö) näyttöaineiston mukaisessa toimipaikassa ja arviointi suoritetaan Tilaus- ja jakelupalvelujen näyttöaineiston kriteerien mukaisesti.

Arviointisuunnitelma:

Opintokokonaisuuden arvosana määräytyy **näytön mukaan**, muun arvioinnin tehtävänä on vahvistaa opintokokonaisuuden arviointia.

Näyttöä tukevana arviointina ovat arviointikeskustelut, teoriakokeet ja käytännön harjoitteista suoriutuminen.

5.2.2.1.2.4 Opinnäytetyö 2 ov

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Opintojen päätteeksi laaditaan 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.

Opinnäytetyön laatimisessa opiskelija osoittaa

- tutkinnon eri osa-alueiden osaamista
- omatoimista, johdonmukaista ja järjestelmällistä työskentelyä
- monipuolista tiedon hankintaa
- kriittistä tiedon arviointia
- kykyä ratkaista itsenäisesti opinnäytetyöhönsä liittyviä ongelmia ja arvioida opinnäytetyön etenemistä ja sen tuloksia

Opinnäytetyö opintojakson arviointikriteerit:

arvioitavat kohteet	1 Tydyttävä	3 Hyvä	5 Kiitettävä
opinnäytetyön laajuus	Opiskelija laatii ohjauksessa opintoja kokoava tai tutkinnon jonkin osa-alueen erityisosaamista osoittava tehtäväkokonaisuus	Opiskelija osaa laatia opintoja kokoava tai tutkinnon jonkin osa-alueen erityisosaamista osoittava tehtäväkokonaisuus	Opiskelija osaa laatia opinnäytetyö, joka voi olla joko opintoja kokoava tai tutkinnon jonkin osa-alueen erityisosaamista osoittava tehtäväkokonaisuus
suunnittelu	Opiskelija osaa ohjauksessa suunnitella opinnäytetyönsä ja hankkia tietoa keskeisistä lähteistä.	Opiskelija osaa suunnitella opinnäytetyönsä oman kiinnostuksensa ja ammatillisen suuntautumisensa mukaisesti. Hän pystyy ohjattuna tekemään opinnäytetyötään.	Opiskelija osaa suunnitella opinnäytetyönsä oman kiinnostuksensa ja ammatillisen suuntautumisensa mukaisesti. Opinnäytetyötä tehdessään hän osaa työskennellä omatoimisesti, johdonmukaisesti ja järjestelmällisesti.
tiedonhankinta		Hän on osaa etsiä opinnäytetyössään tarvittavaa tietoa eri lähteistä.	Opinnäytetyötä tehdessään hän osaa työskennellä omatoimisesti, johdonmukaisesti ja järjestelmällisesti. Hän on osaa etsiä opinnäytetyössään tarvittavaa tietoa eri lähteistä ja suhtautua tietoon kriittisesti.
työskentelymenetelmät	Hän osaa valita ohjauksessa tarkoituksenmukaiset työskentelymenetelmät opinnäytetyöhönsä	Hän osaa valita ohjauksessa tarkoituksenmukaiset työskentelymenetelmät opinnäytetyöhönsä	Hän osaa valita ohjauksessa tarkoituksenmukaiset työskentelymenetelmät opinnäytetyöhönsä
työn tekemisen itsenäisyys	Opiskelija pyytää tarvittaessa apua opinnäytetyön laadinnassa esiintyvien ongelmien ratkaisemiseen	Hän osaa itsenäisesti ratkaista opinnäytetyöhönsä liittyviä ongelmia ja arvioida opinnäytetyön etenemistä ja sen tuloksia.	Hän osaa itsenäisesti ratkaista opinnäytetyöhönsä liittyviä ongelmia ja arvioida opinnäytetyön etenemistä ja sen tuloksia.
itsearviointi	Hän osaa arvioida opinnäytetyönsä onnistumista ja esitellä opinnäytetyönsä.	Hän osaa esitellä opinnäytetyönsä kirjallisesti ja suullisesti.	Hän osaa esitellä opinnäytetyönsä kirjallisesti ja suullisesti.
työn esittäminen			

Arviointisuunnitelma:

Opintojakson arvosana vaikuttaa tilaus- ja jakelupalvelun opintokokonaisuuden arvosanaan.

**5.2.2.2 Suurtalouden ruokatuotannon koulutusohjelma,
Suurtalouskokki****5.2.2.2.1 Suurtalouden ruokatuotanto 20 ov**

Suurtalouden ruokatuotanto, 20 ov koostuu seuraavista opintojaksoista:

- Suurkeittiön ruoanvalmistus 1, 8 ov
- Suurkeittiön ruoanvalmistus 2, 8 ov
- Suurkeittiön ruoanvalmistus 3, 2 ov
- Opinnäytetyö, 2 ov

Opintokokonaisuuden arviointisuunnitelma:

Opintokokonaisuuden arvosanaa annettaessa arvioinnissa painotetaan opiskelijan osaamista opintojen loppuvaiheessa. Opintokokonaisuuden arvosana muodostetaan opintojaksojen yhteisarvosanasta ja näytön arvosanasta siten, että näytön merkitys on ratkaiseva. Näyttöä tukevana arviointina ovat arviointikeskustelut, teoriakokeet ja käytännön harjoitteista suoriutuminen.

Opintokokonaisuuden arvosanasta päättävät siinä opettavat opettajat yhdessä.

Opintokokonaisuuden tuottama osaaminen ja tavoitteet:

Opiskelijan on osattava suoriutua itsenäisesti tavallisimpien suurkeittiöiden ruokatuotannon tehtävistä. Hänen on osattava valita tavallisimmat suurtalouden ruuanvalmistuksessa käytettävät elintarvikkeet ja käsitellä niitä ruuanvalmistuksessa. Hänen on osattava itsenäisesti työryhmän jäsenenä valmistaa asiakkaan tarpeita vastaavia maukkaita, herkullisia ja laadukkaita lounas- ja päivällisruokia lisäkkeineen.

Hänen on osattava valita suurkeittiön ruokalajien ja ateriakokonaisuuksien valmistukseen tarkoituksenmukaiset ja tilanteeseen sopivat koneet, laitteet ja työmenetelmät.

Opiskelijan on osattava toimia ohjeen mukaisesti ja työryhmän jäsenenä, mutta hänen on kyettävä myös itsenäiseen ja omatoimiseen työskentelyyn ruuanvalmistustehtävissä. Hänen on osattava työskennellä sujuvasti ja osattava muuttaa suunnitelmiaan tilanteiden vaatimalla tavalla. Hänen on kyettävä selviytymään myös työssään esiin tulevista yllättävistä tilanteista ja ongelmista. Hänen on osattava toimia ruuanvalmistustyössä toimipaikan toimintaperiaatteiden ja laatutavoitteiden mukaisesti. Hänen on osattava tehdä samanaikaisesti useita erilaisia töitä sekä noudatettava sovittuja aikatauluja ja työyksikön toimintaohjeita.

Opiskelijan on osattava laskea aterioiden kustannuksia ja ravintosisältöä sekä pystyttävä tekemään parannusehdotuksia ateriakokonaisuuksiin. Hänen on osattava käyttää vähintään yhtä ravitsemisalun tietokoneohjelmaa hyväkseen ruoka-ohjeiden muunteluun sekä kustannusten ja ravintoarvojen laskentaan. Hänen on osattava laskea ruoka-annoksen hinta sekä ottaa huomioon hävikkien vaikutus tulokseen. Opiskelijan on osattava arvioida omaa toimintaansa työryhmän jäsenenä ja pyrittävä käyttämään työaikansa tehokkaasti. Hänen on osattava käyttää raaka-aineita, koneita, laitteita ja työmenetelmiä taloudellisesti ja tehokkaasti.

Opiskelijan on osattava toimia työssään yrityksen tai muun organisaation toiminta-ajatuksen, liikeidean sekä laatu- ja kannattavuustavoitteiden mukaisesti. Hänen on tunnettava toimipaikan laadunvarmistusjärjestelmä ja osattava todeta, että ruoka on laatutavoitteiden mukaista. Hänen on osattava suunnitella, valmistaa ja laittaa esille annokset erilaisille asiakkaille ja asiakasryhmille sopivalla tavalla. Hänen on osattava jatkuvasti tarkkailla valmistamiensa tuotteiden laatua.

Opiskelijan on osattava osallistua ruokalista- ja ateriasuunnitteluun aktiivisena työryhmän jäsenenä sekä suunnitella ja toteuttaa annos- ja ateriakokonaisuuksia toimipaikan toimintaperiaatteiden mukaan. Hänen on osattava soveltaa ravitsemussuosituksia erilaisten asiakkaiden tarpeisiin. Hänen on tunnettava asiakaslähtöisen ruokalista- ja ateriasuunnittelun periaatteet erityyppisissä suurkeittiöissä. Hänen on ymmärrettävä asiakaslähtöisen palvelun ja ruokatuotannon vaikutus toimipaikan tuloksekkaaseen toimintaan.

Opiskelijan on osattava muuntaa ja vakioida perusruokaohjeita tilanteeseen ja erilaisille asiakkaille sopiviksi. Hänen on osattava käyttää ruokaohjeiden muuntamisessa vakioinnista annettuja ohjeita. Hänen on osattava suurentaa ja pienentää ruokaohjeita ruokailijamäärän ja toimipaikan annosohjeiden mukaisesti.

Opiskelijan on osattava muuntaa ja valmistaa tavallisimpia perusruokalistan erityisruokavaliatioaterioita. Hänen on osattava valmistaa ruokalajeista tavallisimpien ruoka-aineallergioiden, laktoosi-intoleranssin, keliakian ja kasvisruokailun vaatimat erityisruokavaliomuunnokset. Hänen on osattava käyttää työssään tavallisimpia erityiselintarvikkeita sekä valmistaa niistä ravitsemuksellisesti täysipainoisia, kauniita ja maukkaita erityisruokavaliatioaterioita.

Opiskelijan on osattava käyttää koneita, laitteita ja työmenetelmiä taloudellisesti ja turvallisesti. Hänen on suoriuduttava omavalvontaan ja puhtaanapitoon liittyvistä tehtävistä sekä noudatettava elintarvike-, kuluttajansuoja- ja työturvallisuuslainsäädännön määräyksiä työssään. Hänen on toimittava henkilökohtaisen hygienian noudattamisessa ja käytännön työssään vastuullisesti asiakasturvallisuuden takaamiseksi.

Opiskelijan on pystyttävä suunnittelemaan omaa työtään ja päivittäisiä työtehtäviään osana suurkeittiön kokonaisvaltaista toimintaa sekä toimimaan joustavasti tilanteiden edellyttämällä tavalla. Hänen on osattava arvioida omaa ja työryhmän työtä totuudenmukaisesti, sekä hänen on osattava ja uskallettava tehdä ehdotuksia toiminnan kehittämiseksi. Hänen on osattava kehittää itseään ammattialalla sekä oltava halukas oppimaan uutta.

5.2.2.2.1.1 Suurkeittiön ruoanvalmistus 1, 10 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät:

Ruokalistasuunnittelun periaatteet

- runkoruokalistat, a la cartelistat, vakioaterialistat ja tilausmenyyt
- ateria- ja ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat tekijät mm. ravitsemussuositukset

Kannattava ja taloudellinen toiminta

- ruoka-annoksen ja aterian kustannukset ja hinnoittelu
- hävikkien vaikutukset taloudelliseen tulokseen
- vaihtoehtoehdotukset ateriakokonaisuuksiin hinta/laatusuhteessa (kalliin raaka-aineen korvaaminen edullisemmalla)
- oppilaitoksen ravitsemisalan tietokoneohjelman hyödyntäminen ruoka-ohjeiden muuntelussa sekä kustannusten laskennassa (aromi)

Erytysruokavalioiden valmistus

- tavallisimpien erityisruokavalioiden valmistus
- ruokalajeista tavallisimpien ruoka-aineallergioiden, laktoosi-intoleranssin, keliakian ja kasvisruokailun vaatimat erityisruokavaliomuunnokset perusruokalista mukaiseksi

Perusruokaohjeiden muuntaminen ja vakiointi

- vakioinnin prosessi
- ainesuhteet
- annoskoot
- mitoitus
- kypsennysajat
- valmistuslaite

Suurkeittiötyöskentely

- Työn suunnittelu:
- työpaikan järjestäminen
 - sarjatyöskentely
 - ajoitus ja jaksotus, laitekuormitus
 - työmenetelmät

Koneiden ja laitteiden ergonominen, työturvallinen ja tarkoituksenmukainen käyttö ja puhdistaminen

Annoskoot

GN-mitoitus

Omavalvonta

Ruokien ja ruokailutarvikkeiden pakkaaminen kuljettamista varten

Suurkeittiön ruokatuotannon tehtävät ja suurkeittiötyöskentely

- lounas- ja päivällisruokien sekä erityisruokavalioiden valmistus
- lisäkkeiden valmistus
- leivonta
- vitriinituotteiden valmistus
- asiakaspalvelu, kassatyöskentely
- puhtaanapidon ja astiahuollon tehtävät

Opetus tapahtuu suurkeittiössä käytännön työtehtävissä ja teoriaopetuksena

Kirjallisuus:

Lampi. R., Laurila. A., Pekkala. M., Ruokapalvelut työnä, WSOY

Jokinen. P., Laine. H., Lampi. R., Ammattikeittiön laitteet ja työvälineet, WSOY

Suurkeittiöruoanvalmistus 1 opintojakson arviointikriteerit:

	ARVIOINTIKRITEERIT		
ARVIOINNIN KOHTEET	Tyydyttävä T1	Hyvä H3	Kiitettävä K5
	Opiskelija	Opiskelija	Opiskelija
<p>Työprosessien hallinta Suunnittelu: Työpisteiden suunnittelu</p> <p>Työtehtävän suunnittelu</p> <p>Ruokalista- ja ateriasuunnittelu</p> <p>Toteutus: Esivalmistus</p> <p>Ruoanvalmistus</p> <p>Lopputyöt</p> <p>Arviointi ja kehittäminen Ruoan laadun arviointi</p> <p>Oman työn arviointi ja kehittäminen</p>	<p>suunnittelee työpisteensä toimivaksi.</p> <p>toimii valmiin suunnitelman mukaan.</p> <p>suunnittelee ruokalista ja työryhmän jäsenenä</p> <p>tekee tarvittavat esivalmistustyöt itsenäisesti.</p> <p>valmistaa ruoka-ohjeen mukaan suurtalouden tavallisimpia lounas- ja/tai päivällisruokalajeja.</p> <p>puhdistaa ja järjestää työpisteensä.</p> <p>tarkistaa ohjeen mukaan valmistamansa tuotteen lopputuloksen aistinvaraisen laadun (maku, väri, ulkonäkö, siisteys).</p> <p>arvioi realistisesti omaa toimintaansa.</p>	<p>suunnittelee työpisteensä toimivaksi.</p> <p>suunnittelee ruokalajien valmistusvaiheet toimivaksi kokonaisuudeksi.</p> <p>suunnittelee ja toteuttaa ruokalista ja työryhmän jäsenenä</p> <p>tekee tarvittavat esivalmistustyöt itsenäisesti.</p> <p>valmistaa itsenäisesti vakioidun ohjeen mukaiset suurtalouden ruokalajit.</p> <p>puhdistaa ja järjestää työpisteensä oma-aloitteisesti.</p> <p>tarkistaa valmistamansa tuotteen lopputuloksen aistinvaraisen laadun (maku, väri, ulkonäkö, siisteys) ja korjaa sitä omatoimisesti.</p> <p>arvioi omaa toimintaansa työryhmän jäsenenä.</p>	<p>suunnittelee työpisteensä toimivaksi.</p> <p>suunnittelee ruokalajien valmistusvaiheet sekä työtehtäviensä järjestyksen ja ajoituksen sujuvaksi ja toimivaksi kokonaisuudeksi.</p> <p>suunnittelee ja toteuttaa ruokalista ja työryhmän jäsenenä</p> <p>tekee tarvittavat esivalmistustyöt itsenäisesti.</p> <p>valmistaa itsenäisesti vakioidun ohjeen mukaiset suurtalouden ruokalajit aikatauluja noudattaen.</p> <p>puhdistaa ja järjestää työpisteensä oma-aloitteisesti.</p> <p>tarkistaa valmistamansa tuotteen lopputuloksen aistinvaraisen laadun (maku, väri, ulkonäkö, siisteys) ja korjaa sitä omatoimisesti.</p> <p>arvioi omaa toimintaansa työryhmän jäsenenä.</p> <p>muuttaa toimintatapojaan ja työskentelyään oman arviointinsa pohjalta ja tekee parannusehdotuksia oman toimintansa kehittämiseksi.</p>
<p>Työtehtävän hallinta Valmistusmenetelmien hallinta</p> <p>Koneiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus</p> <p>Materiaalin hallinta Raaka-aineiden käyttö</p>	<p>noudattaa toimipaikan ruoka-ohjeita.</p> <p>puhdistaa suurkeittiön koneet, laitteet ja työvälineet niille parhaiten sopivalla tavalla.</p> <p>käyttää ohjeen mukaan tavallisimpia suurkeittiön koneita ja laitteita.</p> <p>käyttää suurkeittiön peruselintarvikkeita tarkoituksenmukaisella tavalla.</p>	<p>noudattaa toimipaikan ruoka-ohjeita ja suurentaa ja pienentää peruseruokaohjeen tietyille asiakasmäärälle sopivaksi.</p> <p>puhdistaa suurkeittiön koneet, laitteet ja työvälineet niille parhaiten sopivalla tavalla.</p> <p>käyttää suurkeittiön koneita, laitteita ja työvälineitä monipuolisesti.</p> <p>käyttää suurkeittiön perus- ja erikoiselintarvikkeita tarkoituksenmukaisella tavalla, huolellisesti ja taloudellisesti.</p>	<p>noudattaa toimipaikan ruoka-ohjeita ja muuntaa ruokaohjeen asiakkaiden ravitsemussuosituksia ja tarpeita vastaavaksi.</p> <p>puhdistaa suurkeittiön koneet, laitteet ja työvälineet niille parhaiten sopivalla tavalla.</p> <p>käyttää suurkeittiön koneita, laitteita ja työvälineitä monipuolisesti sekä jaksottaa ruoanvalmistuksen huomioiden keittiön laitekuormituksen.</p> <p>käyttää suurkeittiön perus- ja erikoiselintarvikkeita tarkoituksenmukaisella tavalla, huolellisesti ja taloudellisesti.</p> <p>löytää puuttuvien raaka-aineiden tilalle korvaavan tuotteen.</p> <p>vertaa ruoan määrän vastaavuutta annettuun ohjeeseen.</p>

Työn perustana olevan tiedon hallinta Ruoanvalmistus	tulkitssee ruokaohjeessa olevia tietoja oikein sekä muuntaa peruseruokaohjeen annettujen ohjeiden mukaan.	tulkitssee ruokaohjeessa olevia tietoja oikein sekä suurentaa ja pienentää vakioruokaohjetta.	tulkitssee ruokaohjeessa olevia tietoja oikein sekä suurentaa ja pienentää vakioruokaohjetta. soveltaa vakioruokaohjetta (ainesuhteita, annoskokoja, kypsennysaikoja) tilannekohtaisesti. ottaa ruoanvalmistuksen suunnittelussa huomioon suurkeittiön laitekuormituksen. muuntaa ja valmistaa tavallisimmat erit.ruokavaliot käyttäen erityiselintarvikkeita
Erytisruokavalioiden valmistus	valmistaa tavallisimmat erit.ruokavaliot ohjeen mukaan	muuntaa ja valmistaa tavallisimmat erit.ruokavaliot	ottaa ruoanvalmistuksen suunnittelussa huomioon suurkeittiön laitekuormituksen. muuntaa ja valmistaa tavallisimmat erit.ruokavaliot käyttäen erityiselintarvikkeita
Vakioruokaohjeet	hallitsee ruoanvalmistuksen peruskäsitteet (saostaminen, yhdistäminen, muotoileminen, vaahdotus).	hallitsee ruoanvalmistuksen peruskäsitteet ja kypsennysmenetelmät sekä ruokalajien osituksen (lisäkkeet, keitot, laatikot, kastikkeet, kiisselit).	hallitsee ruoanvalmistuksen perusteet sekä kypsennysajat, raaka-ainesuhteet, annoskoot ja mitoituksen.
Ravitsemussuositukset	kokoaa ruoka-annokset sovittuja annoskokoja noudattaen.	kokoaa ruoka-annokset sovittuja annoskokoja noudattaen, oikein ja siististi.	kokoaa ruoka-annokset sovittuja annoskokoja noudattaen, oikein ja siististi. vertaa kokoamansa ruoka-annoksen ravitsemuksellisuutta suosituksiin.
Omaavalo	huolehtii elintarvikkeiden säilytyslämpötiloista. mittaa ruokien lämpötiloja.	huolehtii elintarvikkeiden säilytyslämpötiloista sekä ruokien oikeista tarjoilulämpötiloista. mittaa ruokien lämpötiloja ja huolehtii lämpötilojen kirjaamisesta sekä tarvittaessa ruokanäytteistä.	huolehtii elintarvikkeiden päiväyksistä sekä säilytys- ja tarjoilulämpötiloista vastuullisesti. huolehtii lämpötilojen mittaamisesta ja kirjaamisesta sekä ruokanäytteistä oma-aloitteisesti.
Työturvallisuuden hallinta	kokoaa ja käyttää suurkeittiön koneita ja laitteita turvallisesti.	kokoaa ja käyttää suurkeittiön koneita ja laitteita sekä nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä turvallisesti.	kokoaa ja käyttää suurkeittiön koneita ja laitteita sekä nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä turvallisesti. ilmoittaa koneiden ja laitteiden käyttöön liittyvistä poikkeamista.
Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen Yhteistyötaidot Työskentely työryhmän jäsenenä	työskentelee sujuvasti työryhmän jäsenenä.	kykenee yhteistyöhön kaikkien työryhmän jäsenten kanssa.	työskentelee kaikkien työryhmän jäsenten kanssa sujuvasti niin, että toiminta työryhmässä on aktiivista ja luontevaa.
Ongelmanratkaisutaidot		pyytää apua tarvitessaan ja pyrkii etsimään ratkaisuja myös itsenäisesti.	pyytää apua tarvitessaan ja löytää vaihtoehtoisia toimintatapoja muuttuvissa tilanteissa.

Yhteiset painotukset Yrittäjyys: Kustannustietoisuus	mittaa ja punnitsee ruokaohjeessa tarvittavat raaka-aineet huolellisesti.	mittaa ja punnitsee ruokaohjeessa tarvittavat raaka-aineet huolellisesti ja työskentelee tarpeetonta hävikkiä välttämällä.	mittaa ja punnitsee ruokaohjeessa tarvittavat raaka-aineet huolellisesti ja työskentelee tarpeetonta hävikkiä välttämällä.
Tietotekniikan hyödyntäminen	ohjattuna osaa laskea aterioiden kustannuksia tietokoneohjelman avulla	osaa laskea aterioiden kustannuksia tietokoneohjelman avulla	varmistaa tuotteen lopullisen määrän (käyttöpaino, valmis määrä, ylivalmistus). osaa laskea aterioiden kustannuksia ja ravintosisältöjä tietokoneohjelman avulla
Työskentelyn organisointi	käyttää ohjeen mukaan suurkeittiön koneita ja laitteita.	työskentelee järjestelmällisesti. hyödyntää monipuolisesti suurkeittiön koneita ja laitteita.	työskentelee järjestelmällisesti tehden useita työtehtäviä samanaikaisesti. hyödyntää monipuolisesti suurkeittiön koneita ja laitteita.
Teknologian ja tietotekniikan hyödyntäminen: Suurkeittiön koneiden ja laitteiden valinta, käyttö ja monipuolinen hyödyntäminen		käyttää ruokaohjeen muuntamisessa tietokoneohjelmaa.	valitsee ruokalajeille parhaiten sopivat koneet ja laitteet ja hyödyntää monipuolisesti niiden tekniikkaa (ohjelmavallinnat). käyttää ruokaohjeen muuntamisessa tietokoneohjelmaa.
Työsuojelusta ja terveydestä huolehtimien: Työsuojelumääräysten noudattaminen	noudattaa työsuojelumääräyksiä.	noudattaa työsuojelumääräyksiä ja käyttää oman työkykynsä ylläpitämiseen tarvittavia työmenetelmiä ja välineitä.	noudattaa työsuojelumääräyksiä ja käyttää oman työkykynsä ylläpitämiseen tarvittavia työmenetelmiä ja välineitä.

Arviointisuunnitelma:

Opintojakson arvosana määräytyy arviointikriteerien mukaan.

Arviointia tukevat arviointikeskustelut, teoriakokeet ja käytännön tehtävistä suoriutuminen.

5.2.2.2.1.2 Suurkeittiön ruoanvalmistus 2, 8 ov

Opintokokonaisuuden sisältö:

Suurtalouden lounas- tai päivällisruokien valmistus vakioidulla ruokaohjeilla

Koneiden ja laitteiden käyttö

Toimipaikan ruoanvalmistuksen ajoitus, jaksotus, valmistuserät, annoskoot

Järjestelmällinen työskentely

Toimipaikan päivittäiseen / viikoittaiseen puhtaanapitoon ja omavalvontaan liittyvät tehtävät

toteutus ja menetelmät:

Opintojakso toteutetaan työssäoppien. Jakson aikana suoritetaan suurtalouden opintokokonaisuuden näyttö näyttöaineiston mukaisessa toimipaikassa ja arviointi suoritetaan suurtalouden ruokatuotannon näyttöaineiston kriteerien mukaisesti.

5.2.2.2.1.3 Suurkeittiön ruoanvalmistus 3, 2 ov**Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät:**

- kertausta ja koontia suurtalouden ruokatuotantoon liittyvistä sisällöistä opiskelijoiden tarpeiden mukaisesti
- syvennetään suurtalouden ruokatuotantoon liittyviä ajankohtaisia asioita
- toteutus esim. projektien avulla, tutustumis- ja opintokäynneillä alan yrityksiin

Suurkeittiöruoanvalmistus 3 opintojakson arviointikriteerit:

ARVIOINNIN KOHTEET	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H3	Kiitettävä K5
	Opiskelija	Opiskelija	Opiskelija
Työprosessien hallinta Suunnittelu: Työpisteen suunnittelu	suunnittelee työpisteensä toimivaksi.	suunnittelee työpisteensä toimivaksi.	suunnittelee työpisteensä toimivaksi.
Työtehtävän suunnittelu	toimii valmiin suunnitelman mukaan.	suunnittelee ruokalajien valmistusvaiheet toimivaksi kokonaisuudeksi.	suunnittelee ruokalajien valmistusvaiheet sekä työtehtäviensä järjestyksen ja ajoituksen sujuvaksi ja toimivaksi kokonaisuudeksi.
Ruokalista- ja ateriasuunnittelu	suunnittelee ruokalistoja työryhmän jäsenenä	suunnittelee ja toteuttaa ruokalistoja työryhmän jäsenenä	suunnittelee ja toteuttaa ruokalistoja aktiivisena työryhmän jäsenenä
Toteutus: Esivalmistus	tekee tarvittavat esivalmistustyöt itsenäisesti.	tekee tarvittavat esivalmistustyöt itsenäisesti.	tekee tarvittavat esivalmistustyöt itsenäisesti.
Ruoanvalmistus	valmistaa ruoka-ohjeen mukaan suurtalouden tavallisimpia lounas- ja/tai päivällisruokalajeja.	valmistaa itsenäisesti vakioidun ohjeen mukaiset suurtalouden ruokalajit.	valmistaa itsenäisesti vakioidun ohjeen mukaiset suurtalouden ruokalajit aikatauluja noudattaen.
Lopputyöt	puhdistaa ja järjestää työpisteensä.	puhdistaa ja järjestää työpisteensä oma-aloitteisesti.	puhdistaa ja järjestää työpisteensä oma-aloitteisesti.
Arviointi ja kehittäminen Ruoan laadun arviointi	tarkistaa ohjeen mukaan valmistamansa tuotteen lopputuloksen aistinvaraisen laadun (maku, väri, ulkonäkö, siisteys).	tarkistaa valmistamansa tuotteen lopputuloksen aistinvaraisen laadun (maku, väri, ulkonäkö, siisteys) ja korjaa sitä omatoimisesti.	tarkistaa valmistamansa tuotteen lopputuloksen aistinvaraisen laadun (maku, väri, ulkonäkö, siisteys) ja korjaa sitä omatoimisesti.
Oman työn arviointi ja kehittäminen	arvioi realistisesti omaa toimintaansa.	arvioi omaa toimintaansa työryhmän jäsenenä.	arvioi omaa toimintaansa työryhmän jäsenenä.
Työtehtävän hallinta Valmistusmenetelmien hallinta	muuttaa toimintatapojaan ja työskentelyään oman arviointinsa pohjalta ja tekee parannusehdotuksia oman toimintansa kehittämiseksi.		
Koneiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus	noudattaa toimipaikan ruoka-ohjeita.	noudattaa toimipaikan ruoka-ohjeita ja suurentaa ja pienentää peruseruokaohjeen tietyille asiakasmäärälle sopivaksi.	noudattaa toimipaikan ruoka-ohjeita ja muuntaa ruokaohjeen asiakkaiden ravitsemussuosituksia ja tarpeita vastaavaksi.
Materiaalin hallinta Raaka-aineiden käyttö	puhdistaa suurkeittiön koneet, laitteet ja työvälineet niille parhaiten sopivalla tavalla.	puhdistaa suurkeittiön koneet, laitteet ja työvälineet niille parhaiten sopivalla tavalla.	puhdistaa suurkeittiön koneet, laitteet ja työvälineet niille parhaiten sopivalla tavalla.
	käyttää ohjeen mukaan tavallisimpia suurkeittiön koneita ja laitteita.	käyttää suurkeittiön koneita, laitteita ja työvälineitä monipuolisesti.	käyttää suurkeittiön koneita, laitteita ja työvälineitä monipuolisesti sekä jaksottaa ruoanvalmistuksen huomioiden keittiön laitekuormituksen.
	käyttää suurkeittiön peruselintarvikkeita tarkoituksenmukaisella tavalla.	käyttää suurkeittiön perus- ja erikoiselintarvikkeita tarkoituksenmukaisella tavalla, huolellisesti ja taloudellisesti.	käyttää suurkeittiön perus- ja erikoiselintarvikkeita tarkoituksenmukaisella tavalla, huolellisesti ja taloudellisesti.
			löytää puuttuvien raaka-aineiden tilalle korvaavan tuotteen.
			vertaa ruoan määrän vastaavuutta annettuun ohjeeseen.

Työn perustana olevan tiedon hallinta Ruoanvalmistus	tulkitssee ruokaohjeessa olevia tietoja oikein sekä muuntaa perusuokaohjeen annettujen ohjeiden mukaan.	tulkitssee ruokaohjeessa olevia tietoja oikein sekä suurentaa ja pienentää vakioruokaohjetta.	tulkitssee ruokaohjeessa olevia tietoja oikein sekä suurentaa ja pienentää vakioruokaohjetta. soveltaa vakioruokaohjetta (ainesuhteita, annoskokoja, kypsennysaikoja) tilannekohtaisesti. ottaa ruoanvalmistuksen suunnittelussa huomioon suurkeittiön laitekuormituksen. muuntaa ja valmistaa tavallisimmat erit.ruokavaliot käyttäen erityiselintarvikkeita
Erytisruokavalioiden valmistus	valmistaa tavallisimmat erit.ruokavaliot ohjeen mukaan	muuntaa ja valmistaa tavallisimmat erit.ruokavaliot	ottaa ruoanvalmistuksen suunnittelussa huomioon suurkeittiön laitekuormituksen. muuntaa ja valmistaa tavallisimmat erit.ruokavaliot käyttäen erityiselintarvikkeita
Vakioruokaohjeet	hallitsee ruoanvalmistuksen peruskäsitteet (saostaminen, yhdistäminen, muotoileminen, vaahdotus).	hallitsee ruoanvalmistuksen peruskäsitteet ja kypsennysmenetelmät sekä ruokalajien osituksen (lisäkkeet, keitot, laatikot, kastikkeet, kiisselit).	hallitsee ruoanvalmistuksen perusteet sekä kypsennysajat, raaka-ainesuhteet, annoskoot ja mitoituksen.
Ravitsemussuositukset	kokoaa ruoka-annokset sovittuja annoskokoja noudattaen.	kokoaa ruoka-annokset sovittuja annoskokoja noudattaen, oikein ja siististi.	kokoaa ruoka-annokset sovittuja annoskokoja noudattaen, oikein ja siististi. vertaa kokoamansa ruoka-annoksen ravitsemuksellisuutta suosituksiin.
Omaavalo	huolehtii elintarvikkeiden säilytyslämpötiloista. mittaa ruokien lämpötiloja.	huolehtii elintarvikkeiden säilytyslämpötiloista sekä ruokien oikeista tarjoilulämpötiloista. mittaa ruokien lämpötiloja ja huolehtii lämpötilojen kirjaamisesta sekä tarvittaessa ruokanäytteistä.	huolehtii elintarvikkeiden päiväyksistä sekä säilytys- ja tarjoilulämpötiloista vastuullisesti. huolehtii lämpötilojen mittaamisesta ja kirjaamisesta sekä ruokanäytteistä oma-aloitteisesti.
Työturvallisuuden hallinta	kokoaa ja käyttää suurkeittiön koneita ja laitteita turvallisesti.	kokoaa ja käyttää suurkeittiön koneita ja laitteita sekä nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä turvallisesti.	kokoaa ja käyttää suurkeittiön koneita ja laitteita sekä nostamiseen ja siirtämiseen tarkoitettuja apuvälineitä turvallisesti. ilmoittaa koneiden ja laitteiden käyttöön liittyvistä poikkeamista.
Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen Yhteistyötaidot Työskentely työryhmän jäsenenä	työskentelee sujuvasti työryhmän jäsenenä.	kykenee yhteistyöhön kaikkien työryhmän jäsenten kanssa.	työskentelee kaikkien työryhmän jäsenten kanssa sujuvasti niin, että toiminta työryhmässä on aktiivista ja luontevaa.
Ongelmanratkaisutaidot		pyytää apua tarvitessaan ja pyrkii etsimään ratkaisuja myös itsenäisesti.	pyytää apua tarvitessaan ja löytää vaihtoehtoisia toimintatapoja muuttuvissa tilanteissa.

Yhteiset painotukset Yrittäjyys: Kustannustietoisuus	mittaa ja punnitsee ruokaohjeessa tarvittavat raaka-aineet huolellisesti.	mittaa ja punnitsee ruokaohjeessa tarvittavat raaka-aineet huolellisesti ja työskentelee tarpeetonta hävikkiä välttämällä.	mittaa ja punnitsee ruokaohjeessa tarvittavat raaka-aineet huolellisesti ja työskentelee tarpeetonta hävikkiä välttämällä.
Tietotekniikan hyödyntäminen	ohjattuna osaa laskea aterioiden kustannuksia tietokoneohjelman avulla	osaa laskea aterioiden kustannuksia tietokoneohjelman avulla	varmistaa tuotteen lopullisen määrän (käyttöpaino, valmis määrä, ylivalmistus). osaa laskea aterioiden kustannuksia ja ravintosisältöjä tietokoneohjelman avulla
Työskentelyn organisointi	käyttää ohjeen mukaan suurkeittiön koneita ja laitteita.	työskentelee järjestelmällisesti. hyödyntää monipuolisesti suurkeittiön koneita ja laitteita.	työskentelee järjestelmällisesti tehden useita työtehtäviä samanaikaisesti. hyödyntää monipuolisesti suurkeittiön koneita ja laitteita.
Teknologian ja tietotekniikan hyödyntäminen: Suurkeittiön koneiden ja laitteiden valinta, käyttö ja monipuolinen hyödyntäminen		käyttää ruokaohjeen muuntamisessa tietokoneohjelmaa.	valitsee ruokalajeille parhaiten sopivat koneet ja laitteet ja hyödyntää monipuolisesti niiden tekniikkaa (ohjelmavallinnat). käyttää ruokaohjeen muuntamisessa tietokoneohjelmaa.
Työsuojelusta ja terveydestä huolehtimien: Työsuojelumääräysten noudattaminen	noudattaa työsuojelumääräyksiä.	noudattaa työsuojelumääräyksiä ja käyttää oman työkykynsä ylläpitämiseen tarvittavia työmenetelmiä ja välineitä.	noudattaa työsuojelumääräyksiä ja käyttää oman työkykynsä ylläpitämiseen tarvittavia työmenetelmiä ja välineitä.

5.2.2.2.1.4 Opinnäytetyö 2 ov

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Opintojen päätteeksi laaditaan 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.

Opinnäytetyön laatimisessa opiskelija osoittaa

- tutkinnon eri osa-alueiden osaamista
- omatoimista, johdonmukaista ja järjestelmällistä työskentelyä
- monipuolista tiedon hankintaa
- kriittistä tiedon arviointia
- kykyä ratkaista itsenäisesti opinnäytetyöhönsä liittyviä ongelmia ja arvioida opinnäytetyön etenemistä ja sen tuloksia

Opinnäytetyö opintojakson arviointikriteerit

arvioitavat kohteet	1 Tyydyttävä	2	3 Hyvä	4	5 Kiitettävä
opinnäytetyön laajuus	Opiskelija laatii ohjauksessa opintoja kokoava tai tutkinnon jonkin osa-alueen erityisosaamista osoittava tehtäväkokonaisuus		Opiskelija osaa laatia opintoja kokoava tai tutkinnon jonkin osa-alueen erityisosaamista osoittava tehtäväkokonaisuus		Opiskelija osaa laatia opinnäytetyö, joka voi olla joko opintoja kokoava tai tutkinnon jonkin osa-alueen erityisosaamista osoittava tehtäväkokonaisuus
suunnittelu tiedonhankinta työskentelymenetelmät	Opiskelija osaa ohjauksessa suunnitella opinnäytetyönsä ja hankkia tietoa keskeisistä lähteistä. Hän osaa valita ohjauksessa tarkoituksenmukaiset työskentelymenetelmät opinnäytetyöhönsä		Opiskelija osaa suunnitella opinnäytetyönsä oman kiinnostuksensa ja ammatillisen suuntautumisensa mukaisesti. Hän pystyy ohjattuna tekemään opinnäytetyötään. Hän on osaa etsiä opinnäytetyössä tarvittavaa tietoa eri lähteistä. Hän osaa valita ohjauksessa tarkoituksenmukaiset työskentelymenetelmät opinnäytetyöhönsä		Opiskelija osaa suunnitella opinnäytetyönsä oman kiinnostuksensa ja ammatillisen suuntautumisensa mukaisesti. Opinnäytetyötä tehdessään hän osaa työskennellä omatoimisesti, johdonmukaisesti ja järjestelmällisesti. Hän on osaa etsiä opinnäytetyössä tarvittavaa tietoa eri lähteistä ja suhtautua tietoon kriittisesti. Hän osaa yhdistellä tutkinnon eri osa-alueiden osaamista ja käyttää tarkoituksenmukaisia työskentelymenetelmiä.
työn tekemisen itsenäisyys itsearviointi työn esittäminen	Opiskelija pyytää tarvittaessa apua opinnäytetyön laadinnassa esiintyvien ongelmien ratkaisemiseen Hän osaa arvioida opinnäytetyönsä onnistumista ja esitellä opinnäytetyönsä.		Hän osaa itsenäisesti ratkaista opinnäytetyöhönsä liittyviä ongelmia ja arvioida opinnäytetyön etenemistä ja sen tuloksia. Hän osaa esitellä opinnäytetyönsä kirjallisesti ja suullisesti.		Hän osaa itsenäisesti ratkaista opinnäytetyöhönsä liittyviä ongelmia ja arvioida opinnäytetyön etenemistä ja sen tuloksia. Hän osaa esitellä opinnäytetyönsä kirjallisesti ja suullisesti.

Arviointisuunnitelma:

Opintojakson arvosana vaikuttaa Suurtalouden ruokatuotannon opintokokonaisuuden arvosanaan.

5.2.2.2.1 Tilaus- ja teemaruokien valmistus, 10 ov

Opintokokonaisuuden tuottama osaaminen ja tavoitteet:

Suunnittelu

Opiskelijan on osattava suunnitella ja toteuttaa toimipaikan edustus-, juhla- ja teematilaisuuksien ateriakokonaisuuksia työryhmän jäsenenä. Hänen on osattava soveltaa suunnittelussa ja toteutuksessa kansallista ja kansainvälistä ruoka- ja tapakulttuuria.

Tilaus- ja teemaruokien valmistus

Hänen on osattava valmistaa vuodenaikoihin liittyviä sekä toimipaikan juhlissa ja edustustilaisuuksissa tarjottavia maukkaita alkua-, pää- ja jälkiruokia. Hänen on osattava valita ja käyttää erikoisraaka-aineita valmistaessaan tilaus- ja teemaruokia toimipaikan vaativimpiin tilausruokailuihin. Hänen on osattava valmistaa tavallisimmista edustustilaisuuksissa tarjottavista ruokalajeista erityisruokavalioruuat.

Tarjoilu

Opiskelijan on osattava suunnitella ja toteuttaa ruokien esillelaitto lautas- ja vatitarjoiluna sekä noutopöytiä varten. Hänen on osattava edustustilaisuuksien ruokien tarjollepanossa ottaa huomioon asiakkaiden tarpeet sekä tilaisuuden luonne ja ajankohta. Hänen on osattava laittaa valmistamansa tilaus- ja teemaruuat kauniisti esille tilaisuuden luonteen ja sovittujen laatutavoitteiden mukaisesti sekä osattava ottaa huomioon ruokien suunnittelussa, valmistuksessa ja esillelaitossa värien, rakenteen, ulkonäön, raaka-aineiden ja valmistustavan yhteensopivuus.

Opiskelijan on osattava avustaa tilausruokien ja -juomien tarjoilussa. Hänen on osattava työryhmän jäsenenä auttaa pöytien kattamisessa ja koristelussa, ruokien ja juomien pöytiintarjoilussa, astioiden keruussa ja tilojen järjestämisessä. Hänen on osattava toimia asiakaspalvelutilanteissa kohteliaasti ja asiallisesti. Hänen on oltava halukas palvelemaan asiakkaita ja esiintymään ulkoiselta olemukseltaan toimipaikan vaatimusten ja tilanteen luonteen mukaisesti.

Jakelupalvelut

Opiskelijan on osattava pakata ruuat ja ruokailutarvikkeet kuljetukseen asiakkaan tiloissa tapahtuvaa vierastarjoilua varten. Hänen on osattava purkaa ruuat kuljetuspakkauksista sekä tarvittaessa kuumentaa ja laittaa ne esille. Hänen on osattava suorittaa omavalvontaa ruokien kuljetuksen, säilytyksen ja tarjoilun aikana. Hänen on osattava huolehtia kuljetusastioiden puhtaudesta ja käyttökunnosta.

Tiimityöskentely

Opiskelijan on osattava viestiä työryhmässä tilaisuuden onnistumiseen vaikuttavista seikoista, kuten aikatauluista, ruokavalioista ja ruuan koostumuksesta. Hänen on osattava arvioida oman toimintansa vaikutus tilaisuuden onnistumiseen. Hänen on osattava työssään oma-aloitteisesti antaa ja pyytää apua tarvittaessa. Hänen on osattava toimia vastuullisena tiimin jäsenenä toimipaikan tilausruokailujen järjestämisessä.

Opintokokonaisuuden sisältö:

Tilaustarjoilu

Tilauspalvelun prosessi

Tilausmääräys/orderi

Pöytämuodot

Istumajärjestys

Erilaiset tarjoilutavat (pöytiintarjoilu, noutopöytä) ja niiden vaikutus ruokien esillelaittoon

Tarjoilujärjestys

- asiakkaille tarjoilu
- ruokien tarjoilu

Tapa- ja etikettitietous (myös esittely)

Tarjoilutekniikka

Eriyisruokavaliot

Ruokien valmistus

Tilaus- ja teemaruuiksi soveltuvien alku-, pää- ja jälkiruokien valmistus ja esillelaitto

Teemat

eri vuodenajan juhlat, suomalaiset ja kansainväliset juhla- ja perinneruoat sekä juomat

Toteutus ja menetelmät:

Ennen työssäoppimisjaksoa 2 ov orientoivia opintoja oppilaitoksessa, ohjaten työssäoppimiseen ja näyttöön.

Opiskelijat suorittavat opintokokonaisuudesta 8 ov työssäoppien tilaus- juhla- tai edustustilaisuuksia järjestävässä toimipaikassa, catering-alan näyttöaineiston tilaus- ja teemaruokien valmistus –opintokokonaisuuden näytön kuvauksen mukaisissa tehtävissä.

Tilaus- ja teemaruokien valmistus opintokokonaisuuden arviointikriteerit:

Opintojakso toteutetaan työssäoppien. Jakson aikana suoritetaan Tilaus- ja teemaruokien valmistuksen opintokokonaisuuden näyttö näyttöaineiston mukaisessa toimipaikassa ja arviointi suoritetaan Tilaus- ja teemaruokien valmistuksen näyttöaineiston kriteerien mukaisesti.

5.2.2.3 Ammatilliset valinnaiset

Opiskelijan valittava 20 opintoviikkoa

Valinnaiset opintokokonaisuudet, joista on valittava kaksi (2 x 10 ov):

- | | |
|---------------------------------|-------|
| - Juhlapalvelut | 10 ov |
| - Kahvila- ja pikaruokapalvelut | 10 ov |
| Ruokapalvelut asiakaskohteessa | 10 ov |
| - Henkilöstöravintolatoiminnot | 10 ov |

VALINNAISIIN OPINTOIHIN ORIENTOITUMINEN 1 2 OV

(sisältyy muihin ammatillisiin valinnaisiin, paitsi Henkilöstöravintolatoiminnoissa – opintokokonaisuudella on oma orientoitumisjaksonsa)

Sisältö:

Erilaisiin AMVA työssäoppimiseen sopiviin työpaikkoihin tutustuminen.

- Ryhmässä käydään tutustumassa kaikkiin valinnaisiin sopivissa top-paikoissa.
- Työtehtävien ja -olojen analysointi
- Henkilökohtaisesti voisi esim. käydä haastattelemassa mahdollisen top-paikan työntekijää tarkemmin ja tehdä sen pohjalta omat henkilökohtaiset tavoitteet työssäoppimisjaksolle.

Perehtyä näyttösuunnitelman pohjalta jakson tavoitteisiin ja tehdä oma alustava näyttösuunnitelma

Henkilökohtaisen opintosuunnitelman tekeminen

- Minkälaisissa paikoissa on tähän mennessä työskennellyt?
- Minkälaiseen työpaikkaan haluaa jatkossa mennä?
- Haluaako laajentaa vai syventää tähän mennessä oppimiaan asioita?

Työelämävalmiuksiin perehtyminen

- CV
- Hakemus

Työkyky ja työssäjaksaminen

Opintojakson arviointi

Opintojakso arvioidaan hyväksytty / hylätty.

5.2.2.3.1 Juhlapalvelut, 10 ov

Juhlapalvelujen opintokokonaisuuden tavoitteet

Opiskelijan on osattava toimia käytännön työtehtävissä juhlapalveluyrityksen liikeidean mukaisesti. Hänen on tunnettava juhlapalveluja käyttävien asiakkaiden tarpeet ja odotukset sekä asiakastytyvyyteen ja elämyksellisyyteen vaikuttavat tekijät. Hänen on tiedettävä, millaisia tuotteita ja palvelukokonaisuuksia juhlapalvelutoiminta sisältää ja millaisiin tilaisuuksiin ne soveltuvat. Opiskelijan on osattava myydä ja ottaa vastaan valmiiksi tuotteistettuja ja hinnoiteltuja juhlapalvelutilauksia sekä sopia tilaajan kanssa juhlatilaisuuden yksityiskohdista toimi-paikan toimintaohjeen mukaan. Hänen on tunnettava toimipaikan tuotteiden hinnoittelu-periaatteet ja osattava koota juhlapalvelukokonaisuuksia. Hänen on osattava viestiä toimipaikassaan mahdollisimman tarkasti asiakkaan kanssa sovituista asioista.

Opiskelijan on osattava laatia työryhmän jäsenenä työtehtävien ajoitussuunnitelmia, kuten tavaroiden, astioiden sekä ruoka- ja juomatuotteiden pakkaaminen ja kuljetus, tavaroiden ja tuotteiden esillelaitto sekä tarjoilun toteutus juhlapaikalla. Hänen on osattava juhlatilaisuuden jälkeen hoitaa joustavasti ja tehokkaasti lopputyöt, kuten astioiden puhdistus ja pakkaaminen, ruokien pakkaaminen ja tilojen järjesteleminen.

Opiskelijan on osattava soveltaa erityyppisissä juhlatilaisuuksissa vaadittavaa tapaja etikettitietoutta, jolloin hänen on tunnettava suomalaisen ja kansainvälisen ruoka-, juoma- ja tapakulttuurin erityispiirteitä. Hänen on osattava vaikuttaa omalla persoonallaan palvelukokonaisuuden sujumiseen, tilaisuuden onnistumiseen ja asiakastytyvyyteen.

Opiskelijan on sopeuduttava vaihteleviin työaikoihin ja noudatettava sovittuja työaikoja. Hänen on osattava siirtyä joustavasti työtehtävästä toiseen. Hänen on osattava ratkaista luovasti palveluketjussa tapahtuvia yllättäviä tilanteita.

Opiskelijan on osattava noudattaa omavalvontasuunnitelmaa juhlapalvelutoiminnassa. Hänen on osattava noudattaa vaadittavaa hygieniaa ja toimia elintarvikehygienian määräysten ja ohjeiden mukaisesti myös poikkeusoloissa.

Opiskelijan on lisäksi erikoistuttava joko ruoanvalmistustehtäviin tai asiakaspalvelutehtäviin.

Ruoanvalmistustehtävät

Opiskelijan on osattava työryhmän jäsenenä suunnitella, valmistaa ja laittaa tarjolle ruoka- ja juomatuotteet sekä huolehtia ruokien ja juomien tarjoilusta sovitulla tavalla.

Asiakaspalvelutehtävät

Opiskelijan on osattava somistaa tilat tilaisuuden luonteen ja asiakkaan kanssa sovitun mukaan ja luoda tilaisuuteen kuuluva tunnelma. Hänen on osattava työryhmän jäsenenä suunnitella ja laittaa tarjolle ruoka- ja juomatuotteet sekä huolehtia ruokien ja juomien tarjoilusta sovitulla tavalla. Hänen on osattava ottaa suunnittelussa huomioon, että tilaisuus hoidetaan asiakkaan kanssa ennalta sovitulla tavalla.

Opintokokonaisuuden toteutus ja menetelmät:

8 ov työssäoppimisjakso

Juhlapalvelujen opintokokonaisuuden työssäoppimisen tavoitteet ammattiosaamisen näyttöaineiston kriteerien mukaisesti

Arviointisuunnitelma

Opiskelija arvioidaan oppilaitoksessa, työssäoppimisjakson aikana ja ammattiosaamisen näytössä. Opiskelijan oppimisprosessia tuetaan opintojakson aikana opettaja-opiskelija- työpaikkaohjaaja keskustelujen, opintojaksoarviointien ja itsearviointien avulla.

Arvioinnissa huomioidaan opiskelijan oppimisprosessin eteneminen painottaen loppuvaiheen osaamista. Muu arviointi tehdään yhteistyössä opintojaksossa opettavien opettajien kesken.

Opintokokonaisuuden arvosana määräytyy **näytön mukaan**, muun arvioinnin tehtävänä on vahvistaa kokonaisvaltaista näkemystä opiskelijan taidoista.

Juhlal palvelujen arviointikriteerit

Arviointi Juhlal palvelujen opintokokonaisuuden näyttöaineiston kriteerien mukaisesti.

5.2.2.3.2 Kahvila- tai pikaruokapalvelut, 10 ov

Kahvila- tai pikaruokapalvelujen opintokokonaisuuden tavoitteet

Opiskelijan on osattava työskennellä kahvilan käytännön työtehtävissä liikeidean mukaisesti. Hänen on osattava aktiivisesti esitellä ja myydä tuotteita asiakkaille. Sitä varten hänen on tunnettava yleisimmät myynnissä olevat kahvi- ja muut kahvilatuotteet ja kahviloiden kehitystrendit Suomessa ja muualla. Hänen on tiedettävä, mitä raaka-aineita tuotteet sisältävät, pystyäkseen vastaamaan asiakkaan esittämiin kysymyksiin. Hänen on osattava suositella sekä myydä tavallisimpiin erityisruokavalioihin soveltuvia kahvilatuotteita.

Opiskelijan on osattava työskennellä käytännön työtehtävissä erilaisten liikeideoiden mukaisesti toimivissa pikaruokapaikoissa. Sitä varten hänen on tunnettava pikaruokaketjun tai yksittäisen toimipaikan toimintaperiaatteet ja -ohjeet, yleisimmät myynnissä olevat pikaruokatuotteet, tuotteiden historiaa ja pikaruokatoiminnan kehitystrendejä Suomessa ja muualla. Hänen on tiedettävä, mitä raaka-aineita tuotteet sisältävät, pystyäkseen vastaamaan asiakkaan esittämiin kysymyksiin. Hänen on osattava suositella sekä myydä tavallisimpiin erityisruokavalioihin soveltuvia pikaruokatuotteita.

Opiskelijan on osattava valmistaa myytävät tuotteet ja jatkokäsittelä puolivalmisteet ja raakapakasteet myytäväksi artikkeleiksi. Hänen on osattava laittaa valmiit tuotteet myyvästi esille sekä pakata tuotteet oikein ja kauniisti. Hänen on osattava valmistaa ja pakata tuoteturvallisesti take away -tuotteita asiakkaille. Hänen on osattava käsittelä ja säilyttää tuotteita oikeissa lämpötiloissa elintarvikehygienian määräysten ja yrityksen omavalvontaohjeiden mukaisesti.

Opiskelijan on osattava järjestää vitriini ja linjasto myyntikuntoon. Hänen on osattava itsenäisesti avata kassa ja suorittaa muut tarvittavat toimet ennen päivän myynnin aloittamista. Hänen on itsenäisesti pystyttävä toimimaan kassalla ja ottamaan vastaan tavallisimmat maksuvälineet, tiedettävä niihin liittyvät turvallisuusriskit ja hallittava varmistusmenettely.

Hänen on osattava itsenäisesti päivän loputtua sulkea kassa ja tehdä tilitykset sekä niihin liittyvät raportit. Opiskelijan on osattava palvella asiakkaita molemmilla kotimaisilla ja yhdellä vieraalla kielellä.

Opiskelijan on oltava työssään ulospäinsuuntautunut, reipas ja nopea. Hänen on oltava innostunut työstään. Hänen on pystyttävä tiimityöskentelyyn, ja hänellä on oltava hyvät sosiaaliset taidot. Hänen on oltava myös joustava ja itsenäinen työssään, osattava tarttua työhön ja ottaa siitä vastuu.

Hänen on osattava työskennellä tarkkaan määriteltyjen normien ja toimipaikan laatuvaatimusten mukaisesti. Opiskelijan on osattava suunnitella ja organisoida oma ja tiimin työskentely. Työskentelyssään hänen on osattava ottaa huomioon useita peräkkäin ja rinnakkain toistuvia työtehtäviä, jotta hän pystyisi organisoimaan työtään. Hänen on osattava arvioida omaa ja työryhmän suoritusta realistisesti sekä ottaa ja antaa palautetta työhönsä liittyvissä asioissa. Hänen on osattava ratkaista ongelmatilanteita tarkoituksenmukaisesti ja joustavasti.

Opiskelijan on osattava huolehtia asiakastilojen puhtaudesta ja viihtyisyydestä sekä toteuttaa omavalvontasuunnitelman toimenpiteet. Hänen on osattava arvostaa tilojen viihtyisyyttä, siisteyttä ja puhtauspalvelujen vaikutusta palvelukokonaisuuteen. Hänen on osattava ottaa jätehuollossa, ympäristöasioissa ja muussa työskentelyssä huomioon kestävän kehityksen periaatteet.

Opintokokonaisuuden toteutus ja menetelmät

8 ov työssäoppimisjakso

Kahvila- tai pikaruokapalvelut opintokokonaisuuden työssäoppimisen tavoitteet ammattiosaamisen näyttöaineiston kriteerien mukaisesti

Arviointisuunnitelma

Opiskelija arvioidaan oppilaitoksessa, työssäoppimisjakson aikana ja ammattiosaamisen näytössä. Opiskelijan oppimisprosessia tuetaan opintojakson aikana opettaja-opiskelija- työpaikkaohjaaja keskustelujen, opintojaksoarviointien ja itsearviointien avulla.

Arvioinnissa huomioidaan opiskelijan oppimisprosessin eteneminen painottaen loppuvaiheen osaamista. Muu arviointi tehdään yhteistyössä opintojaksossa opettavien opettajien kesken.

Opintokokonaisuuden arvosana määräytyy **näytön mukaan**, muun arvioinnin tehtävänä on vahvistaa kokonaisvaltaista näkemystä opiskelijan taidoista.

Kahvila- tai pikaruokapalvelujen arviointikriteerit

Arviointi Kahvila- tai pikaruokapalvelujen opintokokonaisuuden näyttöaineiston kriteerien mukaisesti.

5.2.2.3.3 Ruokapalvelut asiakaskohteessa, 10 ov

Ruokapalvelut asiakaskohteessa opintokokonaisuuden tavoitteet

Opiskelijan on osattava työskennellä käytännön työtehtävissä valitsemansa toimipaikan toiminta-ajatuksen tai liikeidean mukaisesti. Toimipaikka voi olla henkilöstöravintola, sairaala, päiväkotia, koulu tai oppilaitos, vanhusten palvelutalo tai hoitolaitos, varus-kunta, vankeinhoitolaitos tai jokin muu ruokapalvelutoiminta, kuten esimerkiksi kasvis- tai eräruokaan erikoistunut yritys. Opiskelijan on oltava perehtynyt toimipaikan pää-toiminnon perustehtävään, toiminta-ajatuksen ja ruokailupalvelujen merkitykseen palvelukokonaisuudessa. Hänen on myös tiedettävä, millä tavoin toimipaikan ruokailu-palvelut rahoitetaan. Opiskelijan on osattava suunnitella toimipaikan edustus- ja tilausruokien valmistus ja tarjoilu työryhmän jäsenenä toimipaikan periaatteiden sekä laatu- ja kannattavuus-vaatimusten mukaisesti.

Opiskelijan on osattava toimia siististi ja hygieenisesti omavalvonnan periaatteiden ja toimipaikan toimintaohjeiden mukaisesti. Hänen on noudatettava henkilökohtaisen hygienian lisäksi toimipaikan hänen ulkoiselle olemukselleen asettamia vaatimuksia. Hänen on osattava huolehtia keittiötilojen puhtaanapidosta, siisteydestä ja järjestyksestä. Hänen on osattava arvostaa tilojen viihtyisyyttä, siisteyttä ja puhtautta sekä ymmärrettävä niiden vaikutus palvelukokonaisuuteen. Hänen on osattava ottaa jätehuollossa, ympäristö-asioissa ja muussa työskentelyssä huomioon kestävän kehityksen periaatteet.

Opiskelijan on osattava työskennellä sujuvasti ja järjestelmällisesti. Hänen on sopeuduttava työyhteisöön ja tiimityöskentelyyn. Hänen on pystyttävä keskustelemaan työhönsä liittyvistä kysymyksistä ja välittämään tietoa työyhteisössä asiallisella tavalla. Hänen on pystyttävä ottamaan vastaan ja antamaan työskentelyyn liittyvää palautetta sekä muuttamaan toimintaansa saamansa palautteen avulla.

Hänen on osattava suunnitella ja organisoida omaa työtään työyhteisön jäsenenä. Hänen on kyettävä joustamaan työtilanteiden vaatimalla tavalla. Hänen on osattava ratkaista myös työhön liittyviä ongelmatilanteita.

Opiskelijan on lisäksi erikoistuttava joko ruoanvalmistehtäviin tai asiakaspalvelutehtäviin.

Ruoanvalmistustehtävät:

Opiskelijan on osattava ohjeen mukaan muuntaa ja valmistaa perusruuasta toimipaikan tavanomaisille asiakasryhmille ja erityisruokavaliota tarvitseville asiakkaille sopivia ruoka-lajeja ja ateriakokonaisuuksia toimipaikan laatu- ja kannattavuustavoitteiden sekä toiminta-periaatteiden mukaan. Hänen on tunnettava toimipaikan asiakasrakenne, asiakkaiden päivittäinen ravinnontarve, asiakkaiden ruokailukäyttäytyminen sekä makutottumuksia. Hänen on osattava soveltaa ruoanvalmistuksessa toimipaikan asiakasryhmälle sopivia ravitsemussuosituksia. Hänen on osattava käyttää ruoanvalmistuksessa erityiselin-tarvikkeita. Hänen on osattava valmistaa yksilöllisiä ruoka-annoksia erityistarpeisiin.

Asiakaspalvelutehtävät:

Opiskelijan on osattava toimia itsenäisesti toimipaikan palvelulinjaston myynti- ja asiakaspalvelutehtävissä sekä ulosvietävien ateriatilausten myyntitehtävissä. Hänen on osattava neuvoa asiakkaita tuotteiden valinnassa ja huolehdittava niiden lähettämisestä. Hänen on osattava vastata itsenäisesti jakelukeittiön toiminnasta.

Opintokokonaisuuden toteutus ja menetelmät

8 ov ravintolatyöskentelyjakso

Ruokapalvelut asiakaskohteessa opintokokonaisuuden tavoitteet ammattiosaamisen näyttöaineiston kriteerien mukaisesti sekä ruoanvalmistus että asiakaspalvelutehtävissä

Arviointisuunnitelma

Opiskelija arvioidaan oppilaitoksessa, työssäoppimisjakson aikana ja ammattiosaamisen näytössä. Opiskelijan oppimisprosessia tuetaan opintojakson aikana opettaja-opiskelija keskustelujen, opintojaksoarviointien ja itsearviointien avulla.

Arvioinnissa huomioidaan opiskelijan oppimisprosessin eteneminen painottaen loppuvaiheen osaamista. Muu arviointi tehdään yhteistyössä opintojaksossa opettavien opettajien kesken.

Opintokokonaisuuden arvosana määräytyy **näytön mukaan**, muun arvioinnin tehtävänä on vahvistaa kokonaisvaltaista näkemystä opiskelijan taidoista.

Ruokapalvelut asiakaskohteessa arviointikriteerit

Arviointi Ruokapalvelut asiakaskohteessa opintokokonaisuuden näyttöaineiston kriteerien mukaisesti.

5.2.2.3.4 Henkilöstöravintolatoiminnot, 10 ov

Henkilöstöravintolapalvelujen opintokokonaisuuden tavoitteet

Opiskelijan on osattava toimia yksittäisen henkilöstöravintolan liikeidean ja toimintaohjeiden mukaisesti. Sitä varten hänen on osattava hahmottaa oman työnsä merkitys toimipaikan koko toiminnassa ja oltava perehtynyt toimipaikan päätoiminnon toiminta-ajatukseen sekä sen ruokapalveluille asettamiin vaatimuksiin. Hänen on oltava perehtynyt toimipaikkaravintoloiden määrään ja toiminnan luonteeseen ruokapalvelujen tuottajana. Hänen on tiedettävä, miten yksittäiset toimipaikat sijoittuvat koko henkilöstöravintolaketjussa ja miten asiakaslähtöinen toiminta niissä toteutuu.

Opiskelijan on osattava valmistaa eri jalostusasteella olevista raaka-aineista herkullisia ja ravitsevia ruokalajeja käyttäen suurtalouskoneita, -laitteita ja -menetelmiä. Hänen on osattava laskea jotain alan tietokoneohjelmaa hyväksikäyttäen valmistamiensa ruokalajien kustannukset. Hänen on tiedettävä, mitkä ulkoiset seikat vaikuttavat henkilöstöravintolan annosten hinnoitteluun pystyäkseen suunnittelemaan ja valmistamaan kannattavia ja taloudellisia ruokalajeja. Hänen on osattava välttää hävikin muodostumista ruoanvalmistuksen eri vaiheissa ja osattava hyödyntää tähteeksi jääneet ruoat. Hänen on tiedettävä, miten hän voi omalla toiminnallaan vaikuttaa toimipaikan kannattavuuteen.

Opiskelijan on osattava huolehtia henkilökohtaisesta hygieniastaan ja noudatettava toimipaikan ulkoisesta olemuksesta annettuja ohjeita. Hänen on osattava itsenäisesti suorittaa henkilöstöravintolan omavalvonnan toimenpiteet. Hänen on osattava huolehtia keittiön tilojen, koneiden ja laitteiden jatkuvasta puhtaudesta ja hygieenisyydestä.

Opiskelijan on osattava soveltaa yleisiä ravitsemussuosituksia valmistaessaan tuotteita myyntiin ja ymmärrettävä ravitsemussuositusten toimintaa ohjaava tehtävä. Hänen on tiedettävä, miten päivittäisillä ravitsemispalveluilla vaikutetaan asiakkaiden työ- ja toimintakykyyn sekä fyysiseen että henkiseen hyvinvointiin.

Hänen on osattava muuntaa ja valmistaa normaaliruokalistasta tavallisimpia erityisruokavalioaterioita, kuten laktoosi-intoleranssiin, tavallisimpiin ruoka-aineallergioihin, keliakiaan ja kasvisruokavalioon soveltuvia ateriavaihtoehtoja.

Opiskelijan on osattava soveltaa linjastoon valmistettavan tuotteen raaka-aineesta edustusruokailuun soveltuvia annoksia muuntamalla valmistusmenetelmää, maustamista ja esillelaittoa. Hänen on osattava ottaa edustusruokailussa huomioon isäntäyrityksen tai -organisaation liikeidea ja toimintatapa.

Opiskelijan on osattava myydä henkilöstöravintolan tuotteita palvelulinjastossa. Sitä varten hänen on osattava avata itsenäisesti kassa ja suorittaa muut tarvittavat toimet ennen päivän myynnin aloittamista.

Hänen on pystyttävä toimimaan itsenäisesti kassalla ja ottamaan vastaan tavallisimmat maksuvälineet. Hänen on tiedettävä maksuvälineisiin liittyvät turvallisuusriskit ja hallittava varmistusmenettely. Hänen on osattava huolehtia asiakastilojen puhtaudesta ja viihtyisyydestä sekä toteuttaa palvelulinjaston omavalvontasuunnitelman toimenpiteet. Hänen on osattava itsenäisesti päivän loputtua sulkea kassa ja tehdä tilitykset ja niihin liittyvät raportit. Työskentelyssään hänen on osattava ottaa huomioon useita peräkkäin ja rinnakkain toistuvia työtehtäviä, jotta pystyisi organisoimaan työtään. Opiskelijan on osattava palvella asiakkaita molemmilla kotimaisilla kielillä ja yhdellä vieraalla kielellä, niin että asia tulee hoidetuksi.

Opiskelijan on osattava avustaa tilaustarjoilussa, kuten tarjoilutilojen kunnostamisessa, kattamisessa ja koristelussa, lautas- ja vatitarjoilussa, astioiden keruussa sekä pöytien siistimisessä. Sitä varten hänen on hallittava eri tarjoilu- ja kantotavat. Hänen on osattava tarjoilla itsenäisesti juhlissa ja tilaustarjoilussa tarjoiltavia juomia.

Opiskelijan on osattava kehittää taitojaan ja toimiaan yhteistyössä asiakkaiden ja työtovereiden kanssa. Hänen on kyettävä yhteistyöhön työryhmän jäsenenä, osattava organisoida omaa työtään ja noudatettava aikatauluja sekä työaikoja. Hänen on osattava sitoutua työskentelyyn ja osattava hoitaa työtehtävät alusta loppuun vastuullisesti ja omatoimisesti työryhmän jäsenenä.

Hänen on osattava arvioida omaa ja työryhmän suoritusta realistisesti. Hänen on osattava ottaa vastaan ja antaa palautetta työhönsä liittyvissä asioissa. Hänen on osattava ratkaista ongelmatilanteita tarkoituksenmukaisesti ja joustavasti.

Opintokokonaisuuden toteutus ja menetelmät

2 ov orjentoitumisjakso:

- Ruokalista- ja ateriakokonaisuuksien suunnittelu
- Annoshintojen laskeminen
- Aikataulutus aterioiden valmistamiseen
- ravintolajakson suunnittelu ja raaka-aineiden tilaaminen

8 ov ravintolajakso / työssäoppimisjakso

Henkilöstöravintolatoiminnot opintokokonaisuuden tavoitteet ammattiosaamisen näyttöaineiston kriteerien mukaisesti

Arviointisuunnitelma

Opiskelija arvioidaan oppilaitoksessa, ravintolajakson aikana ja ammattiosaamisen näytössä. Opiskelijan oppimisprosessia tuetaan opintojakson aikana opettaja-opiskelija- työpaikkaohjaaja keskustelujen, opintojaksoarviointien ja itsearviointien avulla.

Arvioinnissa huomioidaan opiskelijan oppimisprosessin eteneminen painottaen loppuvaiheen osaamista. Muu arviointi tehdään yhteistyössä opintojaksossa opettavien opettajien kesken.

Opintokokonaisuuden arvosana määräytyy **näytön mukaan**, muun arvioinnin tehtävänä on vahvistaa kokonaisvaltaista näkemystä opiskelijan taidoista.

Henkilöstöravintolapalvelujen arviointikriteerit

Arviointi henkilöstöravintolatoimintojen opintokokonaisuuden näyttöaineiston kriteerien mukaisesti.

5.3 Vapaasti valittavat opinnot, 10 ov

Vapaasti valittavien tavoitteena on harjaannuttaa opiskelijaa hänen itsensä valitsemillaan alueilla.

5.3.1 Etnisten ruokien valmistus, 4 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

- perehtyminen eri maiden ruokakulttuureihin, raaka-aineisiin ja ruoanvalmistusmenetelmiin suomalaiseen makuun annos- ja ateriakokonaisuuksien valmistaminen ryhmän tavoitteiden mukaisesti
- opetuskeittiössä teemapäivien valmistaminen
- yritysvierailut

Arviointikriteerit:

TYYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.2 Erityisruokavaliot, 2ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

- allergiat, keliakia, laktoosi-intoleranssi, diabetes, kihti, kevytruokavalio
- teoriaa ja käytännön harjoituksia opetuskeittiössä

Sopii kokeille ja palveluvastaaville

Arviointikriteerit:

TYYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.3 Hyvät vitriinituotteet, 2 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

- leipomistaitojen ja työn suunnittelun kehittäminen
- tuote- ja raaka-ainetuntemuksen lisääminen
- leipomustuotteiden laadun merkityksen ymmärtäminen ruokatuotannon osana ja myyntitekijänä
- erilaiset vitriinituotteet

Sopii kokeille ja palveluvastaaville

Arviointikriteerit:

TYYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.4 Peruskonditoriataitoja 4 ov:

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

- konditoriataitojen ja työn suunnittelun kehittäminen
- tuote- ja raaka-ainetuntemuksen lisääminen
- konditoriatuotteiden laadun merkityksen ymmärtäminen ruokatuotannon osana ja myyntitekijänä

Sopii kokeille ja palveluvastaaville

Arviointikriteerit:

TYYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.5 Kylmäkön peruskurssi, 4 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

- kylmät alku-, pää-, lisäke- ja jälkiruoat
- toteutus ryhmän tason ja toteutusajankohdan mukaisesti

Sopii kokeille ja palveluvastaaville

Arviointikriteerit:

TYYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.6 Annosten ja ateriakokonaisuuksien suunnittelu ja toteuttaminen, 4 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

- lämpimien ruokien valmistus ja esille laitto
- ruokalajeittain teoriaa ja käytännön opiskelua
- sommittelu ja värien käyttö annoksessa
- alkoholi ruoan valmistuksessa
- annosten ja ateriakokonaisuuksien suunnittelu
- erikoisruokavalioihin sopivien annosten suosittelun oppiminen
- perusteet annoskortista ja ruoka-annoksen hinnoittelusta tarjoilijan myyntityön kannalta
- ravitsemuksen perusteet, terveellisen ruokavalion kokoamisperiaatteet, ruokavaliomallien muuntaminen erityisruokavalioiksi
- eri uskontojen ja kulttuurien vaikutus ruokavalion kokoamiseen

Sopii kokeille, palveluvastaaville ja tarjoilijoille

Arviointikriteerit:

TYYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.7 Kasvisruokien valmistus, 2 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

- perusosaamisen syventäminen annosten kokoamisessa ja valmistamisessa
- sommittelu ja värien käyttö annoksessa
- ateriakokonaisuuksien laatiminen
- vegaanin, lakto-vegetaarin, lakto-ovo-vegetaarin ja pecko-vegetaarin ruokavaliot

Sopii kokeille ja palveluvastaaville

Arviointikriteerit:

TYYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.8 Asiakaspalvelun haasteet, 4 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

Sisältö:

- myynti- ja asiakastilojen järjestäminen ja kunnostaminen
- kassatoiminnot käytännön työssä ja turvallisuus
- maksuvälineet
- tuotteiston myyntityö ja asiakaspalvelu
- juhla- ja edustustilaisuuden järjestäminen ja tarjoilu
- ruokajuomien valinta ateriakokonaisuuksiin
- asiakasturvallisuus, laatu

sisältää palvelun psykologia 2 ov

- ihmistuntemus yhteistoiminnan apuna
- vuorovaikutukseen ja viestintään vaikuttavat tekijät
- palvelujärjestelmän osat hyvässä palvelussa
- sisäinen palvelu yrityksen menestystekijänä

Ei tarjoilijoille. Toteutus teoriana ja käytännön asiakaspalvelutehtävissä

Arviointikriteerit:

TYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.9 Juomasekoitus- ja anniskelutietous, 2 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

Juomasekoitustietous

Sisältö:

- Baarin työvälineet ja lajisto
- Vyöhykeajattelu baarissa
- Juomasekoitusten raaka-aineet
- Juomasekoitusten valmistustavat
- Alkoholittomat juomasekoitukset
- Juomasekoitusten ryhmittely ja juomasekoitustyypit
- Before dinner-, after dinner -, all day- ja special drinks

Alkoholilainsäädännön ja anniskelun tietojen päivitys

Sisältöalueita mm.

- alkoholijuomien anniskelua koskevat säädökset
- alkoholin aiheuttamat sosiaaliset, terveydelliset ja yhteiskunnalliset haitat
- ravintolahenkilökunnan oikeudet ja velvollisuudet käytännössä
- alkoholijuomatietouden perusteet
- alkoholijuomien yhdistäminen eri ruokalajeille
- juomasekoitusten käyttömahdollisuudet erilaisissa asiakastilaisuuksissa

Sisältyy tarjoilijoiden ja ravintolakokkien pakollisiin opintoihin.

Arviointikriteerit:

TYYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.10 Alkoholilainsäädäntö ja anniskelu, 1 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

Kohderyhmä: opiskelijat, jotka eivät opiskele näitä asioita perusopinnoissa

Tavoite: opiskelija perehtyy alkoholilainsäädäntö- ja anniskeluasioihin esimerkiksi aikoessaan yrittäjäksi tai työskennelläkseen henkilöstöravintoloissa tms.

Sisältöalueita mm.

- alkoholijuomien anniskelua koskevat säädökset
- alkoholin aiheuttamat sosiaaliset, terveydelliset ja yhteiskunnalliset haitat
- ravintolahenkilökunnan oikeudet ja velvollisuudet käytännössä
- alkoholijuomatietouden perusteet
- alkoholijuomien yhdistäminen eri ruokalajeille
- juomasekoitusten käyttömahdollisuudet erilaisissa asiakastilaisuuksissa

Sisältyy tarjoilijoiden ja ravintolakokkien pakollisiin opintoihin.

Opintojakso on suurtaloukokille anniskelutyön lisäksi edellytys anniskelupassin saamiseksi.

Arviointikriteerit:

TYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.11 Juomasekoitustietous, 3 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

- Opintojakson valinta edellyttää juomasekoitus ja anniskelutietouden tietoja ja taitoja.
- Opiskelija tunnistaa keskeisimmät kansainväliset juomasekoitusryhmät ja -tyypit sekä viimeisimmät baarialan trendit. Hän osaa valmistaa ja myydä ao. ryhmiin kuuluvia juomasekoituksia.
- Opiskelija osaa tehdä työpisteen juomasekoitusten myyntiä varten. Hän osaa kehittää ja myydä uusia juomasekoituksia sekä ideoida ja laatia markkinointimateriaalia juomasekoitusten myyntiä varten. (Opintojakson aikana toteutetaan Cocktailfestivaalit yhteistyössä Cocktail Club Lahden kanssa.)

Sisältö:

- Juomasekoitusten ryhmittely ja juomasekoitustyyppit
- Before dinner-, after dinner -, all day- ja special drinks
- Baarityypit ja niiden juomasekoitusvalikoimat
- Työpisteen suunnittelu ja vyöhykejajattelu baarityöskentelyssä
- Tilapäisbaari
- Asiakaspalvelu ja työtekniikka (videointi)
- Juomasekoitusten suunnittelu ja tuotekehittely
- Juomasekoituslistat ja juomasekoitusten hinnoittelu
- Juomasekoitusten markkinointi
- Alkoholi- ja muiden tuotteiden hankinta varastointi
(Osallistuminen Cocktailfestivaalien suunnitteluun ja toteutukseen)

Tarjoilijoille

Arviointikriteerit:

TYDYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.12 Viini- ja oluttietous 1, 2 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät
Viinitietous 1.

Tavoite ja sisältö: Opiskelija tunnistaa viinien aistinvaraisen arvioinnin perusteet ja niiden laatuun vaikuttavat tekijät. Hän osaa myydä viinejä huomioiden niissä esiintyvät virheet sekä sopivuuden eri ruokalajeille.

Viinitietous 2.

Tavoite ja sisältö: Opiskelija tunnistaa keskeisimmät viinien valmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet. Hän tuntee mietoja ja väkeviä viinejä eri mantereiden tärkeimmistä viinintuottajamaista ja osaa myydä ja tarjoilla niitä eri tilanteissa.

Oluttietous

Tavoite ja sisältö: opiskelija osaa myydä ja tarjoilla olutta asianmukaisella tavalla ja hän huomioi omavalvonnan periaatteet oluen anniskelun yhteydessä.

Ei tarjoilijoille eikä niille, jotka suorittavat ”Ravintolan erikoisruokatoiminnot 10 ov”.

Arviointikriteerit:

TYDYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.13 Viini- ja oluttietous 2, 2 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

Syventää 'viini- ja oluttietous 1.':n asioita

Sopii tarjoilijoille ja niille, jotka suorittavat opintokokonaisuuden: Viini- ja oluttietous 1.

Arviointikriteerit:

TYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin. 	<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita. 	<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.14 Valmentautuminen ammattitaitokilpailuihin, 1 – 5 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

Osallistuminen edellyttää opiskelijoilta H3-tason ammatillisten opintojen suorituksia sekä ammatin opettajan suositusta.

Teoriatunteja ja työskentelyä opetuskeittiössä, ravintoloissa ja valikoiduissa yhteistyöryityksissä osallistujien kanssa sovitun aikataulun mukaan. Alan resepti-, ruoanvalmistus- ja tarjoilutaitokilpailutoimintaan osallistuminen.

Arviointiin vaikuttaa oppimistehtävien suorittaminen, lähiopetukseen ja kilpailutoimintaan osallistuminen.

Arviointikriteerit:

TYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin. 	<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita. 	<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.15 Isäntänä/ emäntänä kansainvälisille vieraille, 2 – 5 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

Sisältöalueita mm.

- tapakulttuuri- ja etikettitietous
- vieraiden opastus ja ohjaus
- vierastilaisuuksien järjestäminen
- toisen kotimaisen ja vieraiden kielten käyttötilanteet
- kurssi sisältää kansainvälisten vieraiden isäntänä/emäntänä toimimista

Edellyttää vastuullista ja itsenäistä työskentelyä sekä hyvää kielitaitoa

Arviointikriteerit:

TYYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.16 Majoituspalvelujen jatkokurssi, 1 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

Tietojen ja taitojen syventäminen vastaanotossa työskentelyssä.

Myyntipalvelun toimintaan ja – tehtäviin tutustuminen

hotelliketjut, toiminta-ajatuksen mukaiset hotellityypit ja niiden tuotteistot ja palvelut, hotellipaketit ja niiden kehittäminen, hinnoittelu, asiakkuus ja asiakastyytyväisyys

Sopii matkailualan opiskelijoille. Edellyttää majoituspalvelun 3 ov hyväksyttyä suorittamista.

Arviointikriteerit:

TYYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin. 	<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita. 	<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.17 Majoituspalvelun kurssi, 2 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

Vastaanotossa työskentelyn perusteet.

Myyntipalvelun toimintaan ja – tehtäviin tutustuminen

hotelliketjut, toiminta-ajatuksen mukaiset hotellityypit ja niiden tuotteistot ja palvelut, hotellipaketit ja niiden kehittäminen, hinnoittelu, asiakkuus ja asiakastyytyväisyys

Sopii muille kuin matkailu- ja hotelli- ja ravintola-alan opiskelijoille.

Arviointikriteerit:

TYYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin. 	<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita. 	<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.18 Kulttuurimatkailun perusteet, 2 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

Opiskelija tuntee Suomen ja Päijät-Hämeen alueen kulttuurisia ohjelmapalvelumahdollisuuksia ja vetovoimatekijöitä. Opiskelija perehtyy tiettyyn kulttuurikohteeseen, jonka tuntemukseen hän opastaa myös muita.

Kulttuurimatkailu vetovoimatekijänä, ohjelmapalvelu, Päijät-Hämeen kulttuuriset vetovoimatekijät.

Arviointikriteerit:

TYYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin. 	<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita. 	<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.19 Matkailun informaatiojärjestelmät, varausjärjestelmien perusteet, 2 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

Sisältö: perusteet amadeus, mars, silja, viking varausjärjestelmistä

Soveltuu: matkailupalveluiden tuottajille, jotka ovat kiinnostuneita työstä matkatoimistossa.

Arviointikriteerit:

TYYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin. 	<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita. 	<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.20 Elämysruokailu, 2 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

Opintojakso on syventävä ja opintojakson voi valita opiskeltuaan ensin ravitsemispalveluiden perusteet.

Sisältö:

Suomalaisen ruokakulttuurin tarjoamat elämykset vuodenajan ja perinteen tarjoamina.

Kansainvälisen ruokakulttuurin tarjoamat elämykset eri kulttuuritaustojen sekä erilaisten meille erikoisten tapojen ja raaka-aineiden näkökulmasta.

Ruoan valmistus ohjelmanumerona: fondue, ruoanvalmistus- ja viimeistely salissa, juhliin ruokaa yhdessä asiakkaiden kanssa,

Luontoruokailu

Sisältö kootaan tarpeiden mukaan näistä sisältöalueista käsin.

Arviointikriteerit:

TYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.21 Ryhmän vetäminen, ryhmäytyminen, 1 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

- Tavoitteena saada joukko ihmisiä toimimaan ryhmänä tai tiiminä , erilaisia keinoja ryhmäytymiseen.
 - Ryhmän ohjaaminen
 - Erilaisia harjoituksia ja ohjausta ryhmäytymisestä
 - Opettajan ohjaamia harjoituksia sekä jokainen opiskelija ohjaa kaksi harjoitusta, jotka valitaan opettajan kanssa.
- Kirjallisuusluettelo harjoitusten valintaa varten

Arviointikriteerit:

TYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.22 Mestariomyyjä, 1 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

Mestariomyyjä on K-ryhmän vähittäiskaupan henkilöstölle järjestämä ammatillinen jatkokoulutus. Sama aineisto tarjotaan ammatillisten oppilaitosten opetuskäyttöön. Opiskelija perehtyy omatoimisesti K-kauppiasliiton lahjoittaman oppikirjan ja K-ryhmän internetsivujen avulla vähittäiskaupan asiakaspalveluun, toimintatapoihin ja tuotetietouteen.

Sisältö:

Opiskelija valitsee yhden tuotelinjan, saa alansa MM-käsikirjan ja Kehittyvä kauppa –ammattilehden MM-teemanumeron sekä Keskon vuosikertomuksen. Hän vastaa tehtäviin itsenäisesti tietoverkossa saamiaan lähteitä käyttäen. Toisen osa on lähiopetuksena tapahtuva asiakaspalveluun painottuva ja parityönä tehtävä kokonaisuus.

Tuotelinjat ovat ensisijaisesti elintarvike, tuore-elintarvike tai kassa, jotka parhaiten täydentävät ammattialan palvelu- ja tuotetietoa (perustelluissa tapauksissa voidaan valita vaihtoehtoisesti kodintarvike, koti, vapaa-aika, pukeutuminen, kenkä tai urheilu).

Aikataulu:

Syyskuussa koulutuksen esittely luokille, yksilöllinen tuotelinjan valinta ja keskitetty oppikirjojen tilaus. Lokakuussa kirjat saapuvat, marraskuussa opastus ja omatoiminen tehtäviin vastaaminen. Asiakaspalvelun lähiopetus ja tehtävä loka-marraskuussa. Helmikuussa K-ryhmä ilmoittaa tulokset ja toimittaa todistukset, toukokuussa stipendien jako parhaiten menestyneille.

Arviointi:

K-ryhmä arvioi valtakunnallisesti nettivastaukset ja antaa erilliset todistukset. Lähiopiskelu ja asiakaspalvelutehtävä painaa puolet opintojakson arvosanasta.

5.3.23 Ranska, 3 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

Ranskan kielen perusteet 2 ov

*Ranskaa asiakaspalvelijoille 1 ov

- yleistietoa Suomesta
- Suomen luonnon erityispiirteitä
- kulttuuri- ja ohjelmatarjontaa ja niiden esittelyä
- majoitus- ja ravitsemispalvelujen myyntiä

*Asiakaspalvelukielen opiskeluun osallistuminen edellyttää kielen perusteiden (2 ov) hallintaa. Kokkien kulinaariranska on riittävä pohja ranskan asiakaspalvelukielen opintoihin osallistumiseen.

Kielten toteutuminen voi olla illalla

Arviointikriteerit:

TYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.24 Saksa, 3 ov
Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

Saksan kielen perusteet 2 ov

*Saksaa asiakaspalvelijoille 1 ov

- yleistietoa Suomesta
- Suomen luonnon erityispiirteitä
- kulttuuri- ja ohjelmatarjontaa ja niiden esittelyä
- majoitus- ja ravitsemispalvelujen myyntiä

*Asiakaspalvelukielen opiskeluun osallistuminen edellyttää kielen perusteiden (2 ov) hallintaa.

Kielten toteutuminen voi olla illalla

Arviointikriteerit:

TYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.25 Venäjä, 3 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

Venäjän kielen perusteet 2 ov

*Venäjää asiakaspalvelijoille 1 ov

- yleistietoa Suomesta
- Suomen luonnon erityispiirteitä
- kulttuuri- ja ohjelmatarjontaa ja niiden esittelyä
- majoitus- ja ravitsemispalvelujen myyntiä

*Asiakaspalvelukielen opiskeluun osallistuminen edellyttää kielen perusteiden (2 ov) hallintaa.

Kielten toteutuminen voi olla illalla

Arviointikriteerit:

TYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin. 	<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita. 	<ul style="list-style-type: none"> - osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.26 Niska- ja hartiasseudun liikunta, 1 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

- niska- ja hartiasseudun vaivat sekä niiden aiheuttajia ja pahentajia
- niska- ja hartiasseudun omatoiminen hoito
- ryhti ja lihastasapaino
- keppijumppa
- punttijumppa
- kuntonyrkkeily
- sauvakävely
- vesivoimistelu ja uinti
- venyttely- ja rentoutusharjoitukset

Arviointikriteerit:

TYYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- tietää joitain niska- ja hartiasseudun vaivoja aiheuttavia tekijöitä - osallistuu pääsääntöisesti opetukseen mutta innostus liikuntaa kohtaan vaihtelee	- tietää niska- ja hartiasseudun vaivoja aiheuttavia ja pahentavia tekijöitä - osallistuu kaikkeen opetukseen aktiivisesti	- tunnistaa ja osaa ennaltaehkäistä niska- ja hartiasseudun vaivoja aiheuttavia ja pahentavia tekijöitä - osallistuu innostuneesti kaikkeen opetukseen ja vastuullisella toiminnallaan vaikuttaa positiivisesti myös muiden toimintaan

5.3.27 Ensiapu EA 1 ja 2, yht. 32 tuntia

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

- Käsitellään mahdollisimman monipuolisesti ja tarkoituksenmukaisesti ensiapuun liittyviä asioita.
- Tutustutaan opetusryhmän toiveiden mukaan koulutusammatin erityiskysymyksiin sekä harjoitellaan ensiapua käytännön harjoituksin

Kurssi suoritetaan SPR:n EA1:n ja EA2 :n tavoitteiden mukaisesti

Arviointikriteerit:

TYDYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
osaa antaa ensiavun ja aikuisen ja lapsen elvytyksen	osaa antaa ensiavun ja aikuisen ja lapsen elvytyksen ja osallistuu jatkohoitoon ohjaukseen.	osa antaa ensiavun ja aikuisen ja lapsen elvytyksen osaa ohjata jatkohoitoon.
tuntee ensiavun antamisen toimintaperiaatteet	tietää ensiavun antamisen toimintaperiaatteet	hallitsee ensiavun toimintaperiaatteet ja osaa toimia sen mukaan
tuntee pelastusjärjestelmän ja sen toimintaperiaatteet poikkeusolojen aikana	tietää pelastusjärjestelmän ja sen toimintaperiaatteet poikkeusolojen aikana	hallitsee pelastusjärjestelmän ja sen toimintaperiaatteet poikkeusolojen aikana

5.3.28 Järjestyksenvalvoajakurssi, 1 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

- Järjestyksenvalvoja
- Yleiset kokoukset ja yleisötilaisuudet
- Kokoontumisen peruseriaatteet
- Ilmoitusvelvollisuus
- Järjestyksenpito
- Vastuu järjestyksenpidosta
- Oikeudet ja velvollisuudet
- Henkilöiden ja tavaroiden tarkastus
- Voimakeinojen käyttö
- Hätävarjelu
- Jokamiehen kiinniotto-oikeus
- Pakkotila
- Järjestyksenvalvojan oikeudellinen asema
- Päähteet
- Päähtynyt asiakas
- Väkivaltainen asiakas

Arviointi kokeen avulla

5.3.29 Yrittäjyys, 2 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

Opiskelija ymmärtää yritystoiminnan erityispiirteet ja edellytykset Suomessa. Opiskelija osaa toimia työssään alaa säätelevän työehtosopimuksen mukaan. Osaa huolehtia omasta henkisestä ja fyysisestä toiminta ja työkyvystään. Osaa toimia työsuojelumääräysten mukaisesti.

Sisältö:

- yritystoiminta Suomessa
- henkinen työsuojelu
- työsuojelumääräykset

Arviointikriteerit:

TYYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.30 Yrittäjyyden jatkokurssi, 2 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

Opiskelija kykenee perustamaan palveluyrityksen.

Opiskelija tuntee alaa sääntelevät luvat ja määräykset.

Opiskelija tuntee yrittäjän vastuut ja velvollisuudet. Kykenee arvioimaan yrityksen kannattavuutta sekä tekemään rahoitussuunnitelman.

Sisältö:

- yrityksen perustamisen vaiheet
- liiketoiminta suunnitelma
- yrityksen perustamisrutiinit
- pienyrityksen rahoitusvaihtoehdot

Matkailupalvelujen tuottajille tai yrittäjäyryskurssin suorittaneilla

Arviointikriteerit:

TYYYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytymisen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.31 Työssäoppiminen anniskelutehtävissä, 1 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

- liittyy vastaavan hoitajan tai vastaavan hoitajan sijaisena toimimiseen
- **opiskelijan suoritettava joko pakollisissa tai valinnaisissa opinnoissa vaadittavat anniskelutiedot**

Arviointikriteerit:

Työssäoppiminen hyväksytty tai hylätty

5.3.32 Ruokamyymintäpalvelut, 4 ov

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

- konditoriatuotteet
- puolivalmisteet, pakasteet
- erityisruokavaliot
- valmiin ruoan myynti
- tuote-esittelyt

Toteutus esim. osaksi työssäoppien ruokakaupan myyntitiskillä

Arviointikriteerit:

TYYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

5.3.33 Juhlanjärjestäjän kurssi, 4 ov
Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät

- pienimuotoisten juhlatilaisuuksien suunnittelu ja toteutus
- elämänkaarijuhlat
- kodin, yritysten yms. juhlat ja tilaisuudet

Arviointikriteerit:

TYYDYTTÄVÄ Opiskelija	HYVÄ Opiskelija	KIITETTÄVÄ Opiskelija
- osallistuu opiskeluun ryhmän jäsenenä. - etsii tietoa ryhmän mukana. - pääsääntöisesti kuuntelee muita ja osallistuu toimintaan ryhmän jäsenenä tyytyen toisten ideoihin.	- osallistuu opiskeluun pääsääntöisesti aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa ryhmän jäsenenä ja tuottaa jonkin verran ideoita. - toimii ryhmän jäsenenä ja kuuntelee muita.	- osallistuu opiskeluun aktiivisesti, on motivoitunut ja innostunut. - etsii tietoa itsenäisesti ja tuottaa ideoita. - toimii yhteistyössä muiden kanssa, tekee aloitteita ja kuuntelee muiden ideoita niitä hyödyntäen.

6 MUUT OPINTOJEN SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT

6.1 Opinto-ohjaus

Tavoite:

Opiskelija osaa toimia oppilaitosyhteisössä. Hän tuntee koulutusohjelman rakenteen ja osaa suunnitella opintonsa sekä osaa seurata opintosuoritusten kertymistä. Hän sitoutuu opiskeluun ja osaa tarvittaessa hakea tukea mahdollisissa opiskeluun liittyvissä vaikeuksissa. Opiskelija saa tietoa alan työpaikoista ja jatko-opiskelumahdollisuuksista. Hän osaa hakea työtä tai opiskelupaikkaa Suomesta ja ulkomailta.

Sisältö:

Oppilaitokseen tutustuminen

- omaan opiskelupaikkaan tutustuminen
- opiskelijan oppaaseen perehtyminen
- Koulutuskeskus Salpauksen toimipaikat ja tutkinnot
- tietoja Päijät-Hämeen koulutus konsernista

Oppilaitosyhteisössä toimiminen

- käyttäytyminen palvelualalla
- opintotoimiston, opiskelijaravintolan, kuraattorin, terveydenhoitajan ja opinto-ohjaajan palvelut
- yhteistyö opiskelijoiden, opettajien ja henkilökunnan kanssa

Perustutkinnon rakenne

- lukusuunnitelma; opintokokonaisuudet ja opintojaksot
- valinnaisuus omassa oppilaitoksessa ja muiden oppilaitosten tarjonta

Opintosuoritusten kertymisen seuraaminen

- vuosisuunnitelma
- henkilökohtainen opiskelusuunnitelma
- säännöllisen läsnäolon merkitys
- arviointi
- opintosuoritusotteen merkinnät
- uusintakokeet ja puuttuvien suoritusten tekeminen

Opiskelun tukeminen

- tukiopetus
- tavoitteiden mukauttaminen
- tukipalveluiden käyttö

Tietoa työelämästä ja ammateista

- ammatin vaatimuksia
- alan työpaikkoihin tutustumista
- työllisyystilanne

Jatko-opiskelumahdollisuus

- tarjonta
- hakeutuminen koulutukseen
- työpaikan hakeminen Suomesta tai ulkomailta

Opinto-ohjausta toteuttavat:

Ryhmänohjaaja, opinto-ohjaaja ja asiantuntijat, esim. rehtori, apulaiskoulutuspäällikkö, kuraattori, terveydenhoitaja ja työelämän edustajat.

Lisäksi opiskelijat saavat henkilökohtaista ohjausta.

6.2 Opinnäytetyö

Opintojen päätteeksi laaditaan 2 ov:n laajuinen 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.

Opinnäytetyön laatimisessa opiskelija osoittaa

- tutkinnon eri osa-alueiden osaamista
- omatoimista, johdonmukaista ja järjestelmällistä työskentelyä
- monipuolista tiedon hankintaa
- kriittistä tiedon arviointia
- kykyä ratkaista itsenäisesti opinnäytetyöhönsä liittyviä ongelmia ja arvioida opinnäytetyön etenemistä ja sen tuloksia

Opinnäytetyö on osattava esitellä kirjallisesti ja suullisesti

Arviointi, tyydyttävä (T1)

Opiskelijan on osattava

- laatia ohjauksessa opintoja kokoava tai tutkinnon jonkin osa-alueen erityisosaamista osoittava tehtäväkokonaisuus
- suunnitella ohjauksessa opinnäytetyönsä
- hankkia ohjauksessa tietoa keskeisistä lähteistä
- valita ohjauksessa tarkoituksenmukaiset työskentelymenetelmät opinnäytetyöhönsä
- pyytää tarvittaessa apua opinnäytetyön laadinnassa esiintyvien ongelmien ratkaisemiseen
- arvioida opinnäytetyönsä onnistumista
- esitellä opinnäytetyönsä.

6.3 Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma

Opiskelija laatii itselleen henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman, jota tarkennetaan opintojen edetessä.

Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma (HOPS) on oppimisen ja ammattiin kasvamisen apuväline. Tavoitteena on myös, että se auttaa opiskelijaa näkemään elinikäisen oppimisen merkityksen. HOPS edellyttää opiskelijalta oman oppimisen aktiivista havainnointia ja arviointia. HOPSin avulla opiskelija jäsentää opiskeluaan, omia oppimisvalmiuksiaan, kehittymiskohteitaan sekä tulevaisuudensuunnitelmiaan. HOPS toimii tärkeänä apuna opiskelija ja ryhmänohjaajan välisissä ohjauskeskusteluissa

Opiskelija laatii HOPSin opintojensa alkuvaiheessa kahtena kappaleena, toinen kappale itselle ja toinen ryhmänohjaajalle.

HOPS on opiskelun edetessä muuttuva ja täydentyvä. HOPSia päivitetään tarvittaessa lukukausittain. Tavoitteena on, että HOPSissa näkyy opiskelijan yksilöllinen kehittyminen tavoitteiden asettelussa ja ammatillisessa kasvussa

6.4 Työelämäpainotteinen opetussuunnitelma

Ruoka- ja asiakaspalvelun koulutusohjelma, Palveluvastaavan opinnot toteutetaan työelämäpainotteista opetussuunnitelmaa noudattaen syksystä 2006 alkaen.

Työelämäpainotteisessa opetussuunnitelmassa osa tutkinnon tavoitteista ja sisällöistä opiskellaan työssäoppimispaikassa. Oppilaitoksessa toteutettava opetus suunnitellaan ja toteutetaan työelämälähtöisesti. Työssäoppimista ryhmällä on kaikkiaan 40 opintoviikkoa. Määrä voi vaihdella opiskelijan henkilökohtaisen opintosuunnitelman mukaisesti. Opinnot on suunniteltu siten, että työssäoppimista on lisätty ammatillisiin perusopintoihin ja vapaasti valittaviin opintoihin.