

OSAAMISEN ARVIOINTI		ARVIOINNIN KOHTEET JA AMMATTITAITOVAATIMUKSET		OSAAMISEN HANKKIMINEN
Ammattiosaamisen näyttö	Arviointisuunnitelma	Huom! Aiemmin hankittu osaaminen tunnustetaan ja tunnustetaan ennen osaamisen hankkimisvaihetta		Miten ja missä osaamista hankitaan? Miten opetuksella ja ohjauksella tuetaan osaamisen hankkimista? Miten osaamisen edistymistä seurataan (= oppimisen arviointia)?
<p>Näytön kuvaus Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toteuttamalla ruokailutilanteen retki-, erä- tai luontolosuhteissa asiakasryhmälle (ryhmän minimikoko on 5 asiakasta). Hän pakkaa, valmistaa, laittaa esille ja tarjoilee erilaisille asiakkaille tai asiakasryhmille luonto-, erä- ja retkiruokia tai muita tarjottavia.</p> <p>Näytön arviointi Tutkinnon osan osaaminen arvioidaan työpaikalla ammattiosaamisen näytössä työtä tehden. Osaamista arvioivat työpaikkaohjaaja ja opiskelija. Arviointipäätös tehdään arviointikeskustelussa, johon osallistuvat opettaja, työpaikkaohjaaja ja opiskelija. Arviointipäätöksen tekevät opettaja ja työpaikkaohjaaja yhdessä kuullen opiskelijan itsearviointia.</p>	Arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä	<p>1. Työprosessin hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> Ruokailutilanteisiin valmistautuminen ja esivalmistelujen tekeminen Retki-, erä- ja luontoruokien valmistaminen Ruokien ja muiden tarjottavien pakkaaminen, kuljettaminen ja tarjoileminen Jälkitoimien tekeminen 	<p>Opiskelija tai tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> valmistautuu ruokailupalvelutilanteisiin ja tekee esivalmisteluja valmistaa toimintaympäristöön ja vuodenaikoihin sopivia aterioita ja muita tarjottavia pakkaa, kuljettaa, laittaa esille ja tarjoilee aterioita sekä muita tarjottavia tekee jälkityöt. 	<p>Opiskelija hankkii tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista osallistumalla aktiivisesti seuraaviin työtehtävähankkeisiin:</p> <p>Ruoanvalmistus</p> <ul style="list-style-type: none"> valmistele ruokailutilanteita ja tekee esivalmisteluja huomioi erilaiset ruokavaliot huomioi luonnon valmistaessaan ja tarjoillessaan ruokia ja juomia valmistaa luonnossa tarjottavia ruokia pakkaa ja kuljettaa ruokia tekee ruoanvalmistukseen liittyvät jälkityöt <p>Asiakaspalvelu ja tarjoileminen</p> <ul style="list-style-type: none"> tarjoilee ruokia ja juomia tarjoilee tai anniskelee alkoholijuomia ja valmistaa yleisimpiä juomasekoituksia tekee tarjoiluun liittyvät jälkityöt <p>Hygieniaosaaminen (Hygipassi) Alkoholin tarjoiluun liittyvä osaaminen (Alkopassi)</p> <p>Opetusmenetelmät:</p> <ul style="list-style-type: none"> lähiopetus harjoitustyöt itsenäinen opiskelu <p>Oppimisen arviointi: Työssäoppimisen ohjaaja ja opettaja seuraavat ja tukevat sekä kannustavat ohjaavan palautteen antamisella.</p>
	Arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä	<p>2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalien hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> Ruoka-aineiden ja juomien valitseminen Tulenteko ja retkikeittimien käyttö Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö Ateriakokonaisuuksien tarjoileminen 		
	Arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä	<p>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> Elintarvike-, hygienia- ja anniskelulainsäädösten mukaisesti toimiminen Ruoka-aineiden valitseminen Yleisimpien erityisruokavalioiden huomioon ottaminen Juomien valitseminen 		
	Arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä	<p>4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot</p>		

OSAAMISEN ARVIOINTI		ARVIOINNIN KOHTEET JA AMMATTITAITOVAATIMUKSET		OSAAMISEN HANKKIMINEN	
Ammattiosaamisen näyttö	Arviointisuunnitelma	Huom! Aiemmin hankittu osaaminen tunnustetaan ja tunnustetaan ennen osaamisen hankkimisvaihetta		Miten ja missä osaamista hankitaan? Miten opetuksella ja ohjauksella tuetaan osaamisen hankkimista? Miten osaamisen edistymistä seurataan (= oppimisen arviointia)?	
		<ul style="list-style-type: none"> • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka 		<p>Osaamista hankitaan erilaisissa oppimisympäristöissä, esim. työpaikalla työtä tehden ja lähiopetuksessa. Työn perustana olevaa tietoa hankitaan verkko- tai lähiopetuksessa.</p> <p>Oppimisen etenemistä seurataan ja arviointia tehdään tutkinnon perusteiden arvioinnin kohteiden ja kriteerien mukaisesti. Opiskelija itsearvioi ja opettaja antaa oppimista ohjaavaa palautetta.</p>	
Tutkinnon osan arvosanan muodostuminen		Opiskelijapalaute tutkinnon osan toteutuksesta		Työssäoppiminen	Laajuus 6 osp.
Opiskelijan tutkintotodistukseen saama tämän tutkinnon osan arvosana muodostuu edellä mainituista suorituksista / osaamisen osoittamisesta seuraavasti:		<p>Opiskelija antaa tutkinnon osan suorittamisen lopussa palautetta siitä, miten hyvin osaamisalueen osaamisen hankkiminen ja arviointi ovat onnistuneet.</p> <p>Palaute ei vaikuta tutkinnon osan arviointiin. Palautetta käytetään tutkinnon osan toteutuksen kehittämiseen ja parantamiseen.</p>		<p>Tutkinnon osan osaamisen voi hankkia kokonaan tai osittain työssäoppien.</p> <p>Lisäksi työssäoppimispaikalla opitaan työvuorossa toimimista sekä työaikojen ja työturvallisuus- ym. ohjeiden noudattamista sekä oman työn arviointia ja vuorovaikutteista yhteistyötä.</p>	