

Vastine kohta 1.1. lisättävät tutkinnot

TARJOILIJAN AMMATTITUTKINTO

Perustelut

Vantaan ammattiopisto Varialla on pitkät perinteet ammatillisen koulutuksen järjestämisestä Vantaalla. Varia on järjestänyt hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkintoa sekä nuorisokoulutuksena että aikuisten näyttötutkintona. Olemme järjestäneet nuorisokoulutusta myös englannin kielellä jo vuodesta 1995.

Alueen työvoiman tarve on suuri. Tällä hetkellä Vantaalla on TE-palveluiden sivuilla 54 avointa työpaikkaa joista Aviapoliksen alue on suurin työllistäjä. Alalle tarvitaan sekä moniosaajia että erikoisosaajia. Tämän hetkinen pelkän perustutkinnon tarjoaminen vaatii rinnalleen erikoisosaamisen tarjoamista. Tarjoilijan, suurtaloukskokin ja ravintolakokin ammattitutkintotason erikoisosaamiselle on kysyntää Vantaalla, eikä vähiten Aviapoliksen alueella. Siellä tärkeimpänä kumppaninamme toimii HMSHost Finland joka työllistää joka vuosi suuren määrän opiskelijoitamme. Saimme viime syksynä kahdeksatta kertaa tunnustusta osaamisestamme tuloksellisuusrahan muodossa. Pidämme edelleen kärkisijaa pääkaupunkiseudun parhaiten työllistävänä moniammatillisena oppilaitoksena.

Varialla on kumppanuussopimukset Antell-ravintoloiden, Fazer-ravintoloiden, ISS:n ja Vantaan Tilapalvelu Vantti Oy:n kanssa. Varian kumppanuustoiminnan tavoitteena on palvella alueen elinkeinoelämää osaavalla työvoimalla ja laadukkailla koulutus- ja kehittämispalveluilla sekä varmistaa opiskelijoille kustannustehokkaasti laadukkaat ja joustavat koulutusväylät. Kumppanuussopimusten tavoitteena on tukea sekä Varian että sen sopijaosapuolten strategioita. Kumppanuussopimuksissa Varia ja kumppani sopivat toiminnallisesta yhteistyöstä, joka kattaa osaamisen kehittämisen, joustavien koulutusväylien kehittämisen ja toteuttamisen, opettajien ja muun henkilöstön välisen yhteistyön, oppimisympäristöjen kehittämisen, henkilöstön kehittämisen, tutkimus-, kehittämis- ja innovaatiotoiminnan yhteistyön sekä palvelumallien valmistelun ja toteutuksen.

Oppilaitoksessa on hyvät resurssit järjestää koulutusta. Kaikki opettajamme ovat muodollisesti päteviä ja heistä seitsemällä on sen lisäksi näyttötutkintomestarin koulutus. Myös oppilaitoksen fasilitetit puoltavat ammattitutkintotason koulutusta. Meillä on asianmukaiset tilat, koneet, laitteet ja välineet sekä pätevä henkilökunta toteuttamaan koulutusta.

Haluamme vastata kysyntään ja tarjota koulutusta laajemmalla valikoimalla sekä tarjota alueen yrityksille perustutkinnon moniosaajia ja ammattitutkinnon erikoisosaajia.



Suunnitelma osaamisen arvioinnin toteuttamisesta

HENKILÖKOHTAISTAMINEN

Tutkintokoulutuksen opiskelijan lähtötilanteen kartoitus

Tarjoilijan ammattitutkinnon suorittajaksi hakeminen käynnistyy täyttämällä Varian nettisivujen kautta sähköinen hakulomake. Jokainen tutkinnon suorittajaksi hakeva haastatellaan henkilökohtaisesti. Haastattelijana toimivat vastuuopettaja ja opinto-ohjaaja. Haastattelun tarkoituksena on selvittää hakijan taustat ja tämän hetkinen tilanne ja hänen aiemmin hankkima ja osoittama osaaminen. Haastattelun yhteydessä selvitetään myös hakijan taloudelliset edellytykset suorittaa tutkinto tai tutkinnon osa. Hänen kanssaan käydään läpi tutkinnon sisältö ja tarvittavan ammattitaidon hankkimiseksi järjestettävän koulutuksen järjestämisuodot sekä niihin liittyvät kustannukset ja taloudelliset tukimuodot. Hakijan lähtötilanteen selvittämisessä ollaan tarvittaessa yhteydessä hakijan työpaikkaan ja tehdään yhteistyötä muiden Varian asiantuntijoiden ja koulutuksen hankkijan kanssa.

Tutkinnon soveltuvuuden arviointi

Hakijan soveltuvuus tarjoilijan ammattitutkintoon tai tutkinnon osaan selvitetään haastattelun yhteydessä. Hakijan osaamista verrataan tarjoilijan ammattitutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimuksiin ja arvioinnin kohteisiin ja kriteereihin. Osaan.fi -kartoitusta hyödynnetään tarvittaessa tutkinnon suorittajaksi hakijan sen hetkisen osaamisen kartoittamisessa ja tutkinnon suorittamiseen orientoitumisessa. Tutkinnon ja tutkinnon osien soveltuvuus perustuu hakeutujan tunnistettuun osaamiseen sekä hänen omaan kokemukseensa ja käsityksiinsä alan työtehtävistä ja omasta ammattitaidostaan. Hakeutumisvaiheessa voidaan pyytää lausuntoa myös työpaikan edustajalta.

Mikäli hakemisvaiheessa todetaan, ettei tutkinto ole hakijalle oikea tai hänelle suoritettavaksi sopiva tai hänellä ei ole tutkinnon tai tutkinnon osan suorittamiseen soveltuvaa työympäristöä, hänet ohjataan tilanteen mukaan hakeutumaan toisen koulutuksen järjestäjän järjestämään koulutukseen taikka tarvittaessa muun tarkoituksenmukaisen palvelun piiriin.

Aiemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen

Tutkintokoulutuksen opiskelijaksi valitun aiemmin hankkima ja osoittama osaaminen selvitetään hänen esittämiensä asiakirjojen (todistukset jne.) ja muun selvityksen perusteella. Aiemmin hankitun ja osoitetun osaamisen arvioinnissa voidaan käyttää luotettavien dokumenttien lisäksi haastatteluja, havainnointia käytännön työtehtävissä, erilaisia osaamiskartoituksia, työnäytteitä, asiakaspalautteita ja työnantajan lausuntoja. Opiskelijan aiemmin hankkima osaaminen tunnustamisperiaatteet ovat seuraavat:

- Jos opiskelija on suorittanut tarjoilijan ammattitutkinnon osan/osia voimassa olevilla tutkinnon perusteilla, liitetään se/ne osaksi tarjoilijan ammattitutkintoa.



- Jos opiskelijan osaaminen vastaa tarjoilijan ammattitutkinnon perusteissa määriteltyä osaamista, arvioivat Varian nimeämät arvioijat (TA tai TT ja OPE) onko opiskelijan todennettu osaaminen ajantasaista ja miltä osin se vastaa tarjoilijan ammattitutkinnon osia. Niiltä osin kuin todennettu osaaminen vastaa tarjoilijan ammattitutkinnon osia, tulee arvioijien tunnustaa osaaminen.
- Tutkintokoulutuksen opiskelija osoittaa osaamisensa vain siltä osin, kuin sitä ei ole aiemmin arvioitu ja todennettu.

Ohjauksen ja tuen tarpeen selvittäminen

Opinto-ohjaaja ja vastuopettaja arvioivat opiskelijan ohjauksen ja tukitoimien tarpeen aiemmin kuvatuilla lähtötilanteen arvioinnin menetelmillä. Tutkintokoulutuksen opiskelijan elämäntilannetta ja opiskelumotivaatioon vaikuttavia tekijöitä käydään myös läpi ohjauskeskusteluissa. Ohjauksen ja tukitoimien tarpeen arvioinnissa korostuvat opiskelijan oma arvio ohjauksen ja tukitoimien tarpeesta. Ohjauksen ja tukitoimien tarpeen selvittämisessä ollaan tarvittaessa myös yhteydessä hakijan työnantajaan.

Erityisen tuen tarpeen selvittäminen

Opiskelijan mahdollisten erityisen tuen tarpeiden selvittäminen ja arviointi perustuvat pääosin hänen omaan arvioonsa. Erityistarpeiden selvittelyssä hyödynnetään myös Varian erityisopettajia, jotka arvioivat oppimistyytlejä, lukemisen ja kirjoittamisen valmiuksia ja matematiikan oppimisvalmiuksia sekä antavat tukea ja ohjausta opiskelijalle sekä Varian henkilöstölle käytännön järjestelyissä. Erityistarpeet huomioidaan, jotta tutkinnon suorittaminen mahdollistuu ja opiskelija kykenee osoittamaan tutkinnon perusteissa vaadittavan osaamisen.

Henkilökohtaistamisen dokumentointi

Henkilökohtaistaminen dokumentoidaan Variassa yhteisesti käytössä olevaan henkilökohtaistamisen osaamisen kehittämissuunnitelmaan. Asiakirjaan kirjataan seuraavat tiedot:

- 1) Suoritettava tutkinto tai valmentava koulutus taikka ammatillisesta koulutuksesta annetun lain 8 §:ssä tarkoitettu muu ammatillinen koulutus, noudatettavat tutkinnon tai koulutuksen perusteet, mahdollinen suoritettava osaamisala sekä suoritettavat tutkinnon tai koulutuksen osat
- 2) Tiedot niistä tutkinnon osista, yhteisten tutkinnon osien osa-alueista tai muista toimivaltaisen viranomaisen arvioimista ja todentamista opinnoista, jotka on sisällytetty osaksi opiskelijan tutkintoa osaamisen tunnustamisen perusteella
- 3) Tiedot niistä tutkinnon osista, yhteisten tutkinnon osien osa-alueista tai muista toimivaltaisen viranomaisen arvioimista ja todentamista opinnoista, jotka on toimitettu Varian nimeämille osaamisen arvioijille osaamisen tunnustamista varten
- 4) Muu kuin 2 ja 3 kohtaan sisältyvä opiskelijan aiemmin hankkima ja osoittama osaaminen, joka liittyy suoritettavaan tutkintoon tai valmentavaan koulutukseen
- 5) Mahdollinen ammatillisesta koulutuksesta annetun lain 66 §:n mukainen ammattitaitovaatimuksista tai osaamistavoitteista poikkeaminen



- 6) Tutkintokoulutuksen ja muun tarvittavan ammattitaidon hankkimisen tarve
- 7) Opiskelijan mahdollisesti tarvitsema ohjaus ja tuki
- 8) Opiskelijalle mahdollisesti tarjottavan erityisen tuen sisältö
- 9) Opiskelijalle tarvittaessa järjestettävät opiskeluvalmiuksia tukevat opinnot
- 10) Näyttöjen ajankohdat ja sisällöt, näyttöympäristöt sekä näytön järjestäjä
- 11) Vastaavat tiedot muusta osaamisen osoittamisesta sekä erityistä tukea saavan opiskelijan osalta osaamisen arvioinnin mukauttaminen ja yksilöllinen osaamisen arviointi
- 12) Osaamisen arvioijat
- 13) Opiskelijalle laadittava urasuunnitelma.

Jos opiskelija osallistuu tutkintokoulutukseen tai muuhun tarvittavan osaamisen hankkimiseen, henkilökohtaiseen osaamisen kehittämissuunnitelmaan merkitään asiakirjaan lisäksi:

- 1) Tutkintokoulutuksen tai muun tarvittavan osaamisen hankkimisen tavoitteet, sisällöt, opetus ja muut osaamisen hankkimisen tavat ja ajoittuminen
- 2) Mahdolliset erityisen tuen tarpeen mukaiset toimenpiteet tutkintokoulutuksen tai muun tarvittavan osaamisen hankkimisen aikana.

Jos opiskelijan osaamisen hankkiminen järjestetään työpaikalla käytännön työtehtävien yhteydessä oppisopimukseen tai koulutussopimukseen perustuvana koulutuksena, henkilökohtaiseen osaamisen kehittämissuunnitelmaan merkitään lisäksi:

- 1) Opiskelijan vastuullinen työpaikkaohjaaja ja koulutuksen järjestäjän nimeämä opettaja tai perustellusta syystä muu koulutuksen järjestäjän edustaja
- 2) Työpaikkaohjaajan ja opettajan tai muun koulutuksen järjestäjän edustajan lisäksi oppisopimuskoulutusta hankkineen koulutuksen järjestäjän edustaja, jos tutkinto on suoritetaan oppisopimuskoulutuksena
- 3) Keskeiset työtehtävät työpaikalla tutkinnon perusteiden ja henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman mukaisen osaamisen hankkimiseksi
- 4) Koulutussopimukseen perustuvassa koulutuksessa työpaikalla järjestettävän osaamisen hankkimisen ajoittuminen
- 5) Oppisopimuskoulutuksessa osaamisen hankkimisen ajoittuminen Varian osoittamissa muissa oppimisympäristöissä tapahtuvan osaamisen hankkimisen sekä työpaikalla järjestettävän osaamisen hankkimisen osalta.

Kohdat 1–7 kohdassa tarkoitetut tiedot tulee olla merkittynä henkilökohtaisessa osaamisen kehittämissuunnitelmassa suunnitelmaa hyväksyessä. Jos opiskelijan osaamisen hankkiminen järjestetään työpaikalla käytännön työtehtävien yhteydessä oppisopimukseen tai koulutussopimukseen perustuvana koulutuksena, tulee henkilökohtaisessa osaamisen kehittämissuunnitelmassa olla suunnitelmaa hyväksyessä 1–5 kohdassa tarkoitetut tiedot.

Henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma tallennetaan Fronter-oppimisalustalle. Asiakirjan allekirjoittavat tutkinnon suorittaja ja Varian edustajana sekä oppisopimuskoulutuksessa myös tutkinnon



suorittajan työnantaja. Asiakirjaa päivitetään tarvittaessa, esim. jos tutkinnon suorittaminen keskeytyy väliaikaisesti, opiskelija vaihtaa aiemmin valitsemiaan tutkinnon osia tai hänen työpaikkansa vaihtuu.

OSAAMISEN OSOITTAMINEN

Osaamisen osoittamisen suunnittelu

Tutkintokoulutuksen opiskelija suunnittelee tutkinnon perusteiden mukaiset näyttöjen sisällöt yhdessä työpaikan edustajan kanssa. Tutkintovastaava ja vastuukouluttaja ohjaavat opiskelijaa näyttöjen suunnittelussa. Näyttöjen sisältöön ja ajankohtiin vaikuttavat kuitenkin muun muassa yrityksen tilauskanta ja aikataulut. Näyttö voidaan järjestää kuitenkin vasta sitten, kun opiskelijalla todetaan olevan riittävät valmiudet ko. osaamisen osoittamiseen.

Opiskelijan lukemiseen ja kirjoittamiseen liittyvät vaikeudet otetaan huomioon näyttöjä suunniteltaessa niin, että tutkinnon perusteissa vaadittava ammattitaito on mahdollista osoittaa näistä vaikeuksista huolimatta. Käytettyjä erityistoimenpiteitä tutkinnoissa ovat mm.

- selkokielisten ohjeiden antaminen,
- ohjeiden lukeminen ääneen ja niiden pilkkominen ja kertaaminen useaan kertaan,
- lähes kaiken toiminnan havainnollistaminen käytännössä,
- pidemmän vastausajan varaaminen,
- opiskelija sanelee suunnitelmansa / kuvaa työprosessinsa nauhurille, jos hän ei pysty kirjoittamaan sitä (annetaan mahdollisuus selostamiseen, jos kirjoittaminen tuottaa vaikeuksia),
- tutkintosuorituksen tauottaminen tai muu mahdollinen rytmittäminen tarkoituksenmukaisesti, jos opiskelija esimerkiksi jännittää huomattavan paljon.

Näytön vastuuhenkilö ohjaa arvioijia huomioimaan opiskelijan erityistarpeet. Arvioijille kerrotaan edellä luetelluista tukitoimenpiteistä opiskelijan luvalla ja heitä ohjataan niiden käyttämiseen.

Tarjoilijan ammattitutkinnon osaamisen osoittamisen henkilökohtaistaminen dokumentoidaan henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelmaan ja suunnitelman liitteeksi tulevaan tutkinnon osittain täytettävään henkilökohtaiseen tutkintosuunnitelmaan. Tähän henkilökohtaiseen tutkintosuunnitelmaan opiskelija kirjaa tutkinnon osan näyttöympäristön, näyttöjen sisällöt ja ajankohdat, arvioijat ja näyttöjä täydentävän kirjallisen ym. arviointiaineiston. Suunnitelman allekirjoittavat Varian edustaja ja opiskelija. Henkilökohtaistamista koskevat asiakirjat säilytetään sähköisessä muodossa Fronter -oppimisympäristössä.

Näyttöympäristöt

Näytöt järjestetään alan työpaikoilla aidoissa palvelu- ja tuotantotilanteissa. Työpaikan soveltuvuutta arvioidessa kiinnitetään huomiota mm. toiminnan laajuuteen ja suunnitelmallisuuteen, yrityksen toimintatapoihin ja johtamistapaan sekä yhteiskunnallisten velvoitteiden ja lainalaisuuksien noudattamiseen. Työpaikan toiminnan tulee sisältää tutkinnon osassa vaadittavan ammattitaidon edellyttämiä työtehtäviä, jotta ammattitaitovaatimusten mukainen arviointi voidaan suorittaa. Näyttöjen toteutuspaikkoina toimivat



tutkinnon osasta riippuen hyvätasoiset à la carte-ravintolat, kahvila-ravintolat, kokous- ja kongressikeskukset ja – hotellit, tilausravintolat sekä juhlapalveluyritykset. seurustelu- tai tanssiravintolat, yökerhot, pubit, kortteliravintolat, hotellien aulabaarit.

Kahvila-ravintolan myynti ja tarjoilu-tutkinnon osassa näyttöympäristönä on ravitsemisalan yritys, jossa palvelutapana itsepalvelu, pöytiintarjoilu tai näiden tapojen yhdistelmä sekä myytävien alkoholijuomien valikoima on suppea.

Ruokaravintolan tarjoilu-tutkinnon osassa näyttöympäristönä on sellainen työympäristö, jossa ruokien, viinien ja muiden juomien valikoimat ovat monipuoliset ja jossa palvelu toteutetaan pääsääntöisesti pöytiintarjoiluna erilaisia tarjoilutapoja käyttäen.

Tilaus- ja kokouspalvelu-tutkinnon osassa näyttöympäristönä on työympäristö, jossa tarjotaan edustus- ja juhlapalveluita sekä kokous- ja kongressipalveluita.

Baaritarjoilu-tutkinnon osassa näyttöympäristönä on juoma-seurusteluravintola, jossa on riittävä juomatuotevalikoima.

Viinitarjoilu-tutkinnon osassa työympäristöksi soveltuu ravitsemisalan yritys, jossa viinivalikoima on monipuolinen ja jossa palvelu toteutetaan pääsääntöisesti pöytiintarjoiluna erilaisia tarjoilutapoja käyttäen.

Yrittäjyys majoitus- ja ravitsemisalalla-tutkinnon osassa osoitetaan osaaminen kirjallisin dokumentein ja suullisesti.

Näyttöjen sisältö

Kahvila-ravintolan myynti ja tarjoilu

Opiskelija palvelee asiakkaita yrityksen liikeidean ja palvelukulttuurin mukaisesti ja käyttää palvelutilanteessa suomen tai ruotsin kieltä ja yhtä vierasta kieltä. Hän huolehtii asiakas- ja palvelu- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyvyydestä. Hän tuntee yrityksen tuotteet ja myy niitä aktiivisesti sekä ottaa myynnissä huomioon erilaisten asiakkaiden yksilölliset tarpeet. Hän sitoutuu työyhteisön toimintaan ja toimii siinä vastuullisena jäsenenä. Hän valmistaa ja laittaa esille kahvila-ravintolan ruokia ja leivonnaisia. Hän käyttää koneita ja laitteita asianmukaisesti. Hän hallitsee tarjoilujärjestelmien sovellukset ruokien ja juomien tarjoilussa ja käyttää koneita, laitteita ja välineitä ammattimaisesti. Hän käyttää vaihdellen erilaisia työmenetelmiä tilanteen mukaan. Hän hallitsee työssään tarvittavat kassatoiminnot. Hän ottaa työssään huomioon työterveyden ja henkilöstö- ja asiakasturvallisuuden. Hän arvostaa työtään tarjoilijana sekä arvioi oman työnsä laatua osana palvelukulttuuria.

Ruokaravintolan tarjoilu

Opiskelija palvelee asiakkaita ruokaravintolan liikeidean ja palvelukulttuurin mukaisesti myös vaativissa tilanteissa sekä käyttää vieraita kieliä. Hän huolehtii asiakas- ja palvelu- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyvyydestä. Hän toimii sitoutuneesti työyhteisön jäsenenä noudattaen vastuullisesti alan lainsäädäntöä sekä muita työyhteisön ohjeita ja määräyksiä. Hän työskentelee taloudellisesti ja tietää miten omalla toiminnallaan vaikuttaa kustannusten ja myynnin muodostumiseen. Hän tunnistaa asiakkaan tarpeet ja palvelee asiakaslähtöisesti sekä myy aktiivisesti hänen tarpeisiin sopivia tuotteita. Hän palvelee asiantuntevasti erikois- ja sesonkiruokia tilaavia asiakkaita. Hän käyttää sujuvasti tilanteen mukaan erilaisia tarjoilutapoja tarjoillessaan ruokia ja juomia. Hän hallitsee työssään tarvittavat kassatoiminnot. Hän ottaa huomioon



työterveyden ja henkilöstö- ja asiakasturvallisuuden. Hän arvostaa työtään ruokaravintolan tarjoilijana. Hän arvioi omaa ja työryhmän työskentelyä ja pyrkii kehittämään toiminnan laatua.

Tilaus- ja kokouspalvelu Opiskelija valmistautuu itsenäisesti tai työryhmän jäsenenä erilaisten tilausten ja kokousten toteuttamiseen. Hän toimii tilauksessa asiakaslähtöisesti tilanteen edellyttämällä tavalla. Hän työskentelee taloudellisesti ja tietää miten omalla toiminnallaan vaikuttaa kustannusten ja myynnin muodostumiseen. Hän käyttää tilanteen mukaan erilaisia tarjoilutapoja tarjoillessaan ruokia ja juomia. Hän hoitaa erityyppisten tilaisuuksien tarjoilun tilaisuuden koosta riippuen joko itsenäisesti tai työryhmän jäsenenä. Hän hallitsee kokous- ja tilauspalvelussa tarvittavat kassatoiminnot. Hän ottaa työssään huomioon työterveyden ja henkilöstö- ja asiakasturvallisuuden. Hän työskentelee suunnitelmallisesti, vastuullisesti ja yhteistyökykyisesti ja arvioi omaa ja työryhmän työskentelyä.

Baaritarjoilu

Opiskelija hoitaa itsenäisesti työpisteen avaamiseen ja sulkemiseen liittyvät tehtävät ja kunnostaa työtilat myyntikuntoon sekä ylläpitää jatkuvaa myyntivalmiutta työvuoronsa ajan. Hän palvelee asiakkaita yrityksen palvelukulttuurin mukaisesti ja myy tuotteita aktiivisesti. Hän valmistaa ja tarjoilee juomatuotteet suositeltuja työmenetelmiä käyttäen. Hän hoitaa itsenäisesti työpisteen päivittäiseen rahaliikenteeseen ja varastointiin liittyvät tehtävät. Hän ottaa työssään huomioon työterveyden ja henkilöstö- ja asiakasturvallisuuden. Hän toimii omatoimisesti ja joustavasti sekä arvioi ja kehittää omaa työtään. Hän seuraa alaa ja haluaa olla mukana kehittämässä työyhteisönsä toimintaa.

Viinitarjoilu

Opiskelija palvelee asiakkaita toimipaikan liikeidean ja palvelukulttuurin mukaisesti sekä käyttää palvelutilanteessa myös vieraita kieliä. Hän toimii sitoutuneesti työyhteisön jäsenenä noudattaen vastuullisesti alan lainsäädäntöä sekä muita työyhteisön ohjeita ja määräyksiä. Hän työskentelee taloudellisesti ja tietää, miten omalla toiminnallaan vaikuttaa kustannusten ja myynnin muodostumiseen. Hän tunnistaa hedelmäviinit (kotimaiset ja ulkomaiset), miedot viinit (valko-, puna-, rosé- ja kuohuviinit), väkevöidyt viinit ja niiden alkoholittomat vastineet sekä niiden käyttötavat. Hän myy ja suosittelee asiakkaan tilaisuuteen ja ateriakokonaisuuteen sopivia juomia. Hän hallitsee itsenäisesti viinin tarjoiluun liittyvät työvaiheet ja -tavat. Hän käsittelee ja tarjoilee viinejä sekä käyttää tarjoilussa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä ammattimaisesti. Hän hallitsee työssään tarvittavat kassatoiminnot. Hän arvostaa työtään toimipaikkansa viiniasiantuntijana. Hän arvioi omaa ja työryhmänsä työskentelyä ja pyrkii kehittämään toiminnan laatua kokonaisvaltaisesti.

Yrittäjyys majoitus- ja ravitsemisalalla

Opiskelija tietää majoitus- ja ravitsemisalan tarjoamat mahdollisuudet yritystoiminnan käynnistämiseen. Hän tietää yritystoiminnan peruskäsitteet ja erilaiset yritysmuodot. Hän tietää mitä tekijöitä on huomioitava yritystoimintaa suunniteltaessa ja arvioi omia edellytyksiään ja mahdollisuuksiaan toimia yrittäjänä. Hän ymmärtää ja pystyy arvioimaan erilaisten yritysten toimintaa omasta näkökulmastaan mahdollisena tulevana yrittäjänä. Hän pitää terveen liiketoiminnan periaatteita, asiakaslähtöisyyttä, laatua, markkinointia ja kustannustietoisuutta tärkeinä kilpailukeinoina omassa yrityksessään. Hän arvioi kokonaisvaltaisesti omia mahdollisuuksiaan toimia yrittäjänä.



Osaamisen arvioijien valinta

Osaamisen arvioijina toimivat Varian nimeämät arvioijat, jotka edustavat työnantajia tai työntekijöitä ja opetusala (TA tai TT ja OPE). Itsenäisen ammatinharjoittaja edustaa tehtäviensä mukaan joko TA- tai TT-roolia. Arvioijiksi valittavalla henkilöllä tulee olla riittävä alan osaaminen, riittävä perehtyneisyys osaamisen arviointiin ja hänen on tunnettava hyvin tarjoilijan ammattitutkinnon perusteet.

Arvioijia valittaessa kiinnitetään huomiota esteellisyyskysymyksiin. Tutkintovastaava selvittää arvioijien mahdollisen esteellisuuden hallintolain ja muiden ohjeistusten mukaan jo työ- tai työssäoppimispaikan soveltuvuutta arvioitaessa ja heti tutkinnon suorittamisprosessin alussa, jotta voidaan varmistaa oikeudenmukainen arviointi. Esteellisyys voi olla kysymyksessä esimerkiksi silloin, kun arvioija on osallistunut keskeisesti tutkintokoulutuksen opetukseen tai opiskelijan ohjaamiseen työpaikalla. Lisäksi esimerkiksi läheinen sukulaisuussuhde muodostaa esteen tutkintosuorituksen ammattitaidon arviointiin. Mikäli suunnitelmassa arvioijaksi kaavailtu henkilö todetaan esteelliseksi, pyritään hänen tilalleen löytämään kohtuujassa uusi arvioija, joka ei ole esteellinen arvioimaan tutkinnon suorittajaa.

Arviointitehtävään perehdyttäminen ja arvioijien ammattitaidon ylläpito ja kehittäminen

Tutkintovastaava vastaa arvioijien perehdyttämisestä ja arvioijien arviointiosaamisen ylläpidosta. Arvioijille järjestetään yhteisiä arvioijakoulutuksia ja heidät perehdytetään arviointityöhön henkilökohtaisesti.

Arvioijat perehdytetään

- tutkintojärjestelmään,
- arvioijien ja muiden tutkintojärjestelmän osapuolten tehtäviin,
- tarjoilijan ammattitutkinnon perusteisiin sekä tutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimuksiin ja arvioinnin kohteisiin ja kriteereihin,
- henkilökohtaisen tutkintosuunnitelman laatimiseen ja toteuttamiseen,
- osaamisen arviointiprosessiin ja osaamisen arviointiin käytännössä.

Yksittäisen näytön arvioijat tutkintosuoritusten arviointiin perehdyttävät tutkintovastaava ja tutkinnon osan OPE-arvioija. Arvioijat perehdytetään yksittäisten näyttöjen arviointiin arvioijakoulutuksessa, mahdollisissa arvioijaryhmän yhteispalaverissa, henkilökohtaisten tapaamisten yhteydessä (esim. työpaikkakäynnit), sähköisen oppimisympäristön välityksellä sekä puhelimitse ja sähköpostitse. Arvioijat saavat perehdytysmateriaalia ja heille toimitetaan ennen näyttöä opiskelijan laatima henkilökohtainen tutkintosuunnitelma ja tutkinnon osan arviointilomake, tutkintosuoritusten arvioinnit sekä tutkinnon suorittajan kirjalliset ja muut näyttöä täydentävät dokumentit.

Arvioijien arviointitaidon ajantasaisuus tarkistetaan ennen arviointityöhön ryhtymistä yleensä keskustelemalla ja arvioijien osaaminen varmistetaan ja päivitetään työpaikalla edellä mainituilla tavoilla. Arvioijille pyritään toteuttamaan tutkintojen arviointiin liittyvä yleinen koulutus kerran vuodessa ja tutkintokohtaisesti aina tutkinnon perusteiden muuttuessa olennaisesti.



Arviointimenetelmät

Tarjoilijan ammattitutkinnon opiskelija osoittaa tutkinnon perusteissa vaadittavan osaamisen henkilökohtaistetuissa näytöissä. Arvioijat arvioivat hänen osaamistaan näytöissä, joiden aikana opiskelija työskentelee todellisissa työelämän työtehtävissä. Arvioijat seuraavat ja arvioivat hänen toimintaansa sekä antavat siitä kirjallisen arvion, jotka liitetään opiskelijan arviointiaineistoon. Opiskelijan osaamista arvioidaan suhteessa tutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimuksiin, arvioinnin kohteisiin ja hyväksytyn tutkintosuorituksen kriteereihin. Monipuolisella arviointimenetelmien käytöllä varmennetaan arviointimenettelyn luotettavuutta. Käytössä on ensisijaisesti laadulliset arviointimenetelmät, kuten havainnointi työtehtävien suorittamisen aikana, haastattelut, keskustelut ja itsearviointi.

Todellisissa työelämän työtehtävissä osoittamaansa osaamista voi opiskelija täydentää yksittäisiä näyttöjä täydentävin dokumentein (esim. kirjallinen ja digitaalinen aineisto), joiden avulla hän kykenee osoittamaan kokonaisuudessaan tutkinnon perusteissa vaadittavan osaamisen. Arviointiaineistoon liitetään tarvittaessa 1) opiskelijan laatimat asiakirjat, jotka on mainittu tutkinnon perusteissa, 2) kopiot erillispätevyysien suorittamista koskevista todistuksista, jos ao. erillispätevyysien suorittamista edellytetään tutkinnon perusteissa, 3) tutkintosuorituksia täydentävät dokumentit tilanteessa, jossa käytännön työtehtävät eivät kata kaikkia tutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimuksia sekä opiskelijan kirjallinen itsearviointi. Kunkin tutkinnon osan päätteeksi toteutetaan suullinen tilaisuus, johon osallistuvat opiskelijan lisäksi sekä OPE- että TA- tai TT-arvioija. Tilaisuudessa opiskelijalla on mahdollisuus esitellä arviointiaineistoaan ja täydentää suullisesti, mikäli hän ei ole kyennyt osoittamaan kattavasti tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista näytöin ja kirjallisen ym. täydentävän materiaalin avulla.

Arviointiprosessi

Arvioijat osallistuvat sekä yksittäisten näyttöjen arviointiin että tutkinnon osan kaikkien suorituksen päätteeksi järjestettävään suulliseen tilaisuuteen. Yksittäisten näyttöjen arvioijina voi toimia esimerkiksi oma esimies tai samaa työtä tekevä työntekijätahon arvioija. Arvioijat seuraavat ja arvioivat opiskelijan toimintaa sekä antavat siitä kirjallisen arvion, jotka liitetään opiskelijan arviointiaineistoon. Arvioijat sopivat hyvissä ajoin ennen jokaista näyttöä keskinäisestä työnjaosta varmistaen, että tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset tulevat arvioitua mahdollisimman kattavasti.

Yksittäisten näyttöjen arvioijien käytössä ovat tutkinnon osakohtaiset arviointilomakkeet, joista he poimivat arvioitavat ammattitaitovaatimukset ja arvioinnin kohteet. Opiskelija voi täydentää yksittäisiä tutkintosuorituksiaan täydentävin dokumentein (esim. kirjallinen ja digitaalinen aineisto), jotka myös arvioijat arvioivat.

Tutkinnon osan kaikkien yksittäisten näyttöjen jälkeen järjestettävässä suullisessa tilaisuudessa käydään läpi opiskelijan keräämä arviointiaineisto. Suullisessa tilaisuudessa arvioijat voivat tarkentaa käsitystään tutkinnon opiskelijan ammattitaidosta haastattelussa. Arvioijat täyttävät suullisen tilaisuuden aikana / lopuksi tutkinnon



osan arviointilomakkeen ja tekevät oman ehdotuksensa arvosanasta arviointikriteerien pohjalta. Jokainen arvioija myös allekirjoittaa oman arviointilomakkeensa.

Itsearviointi

Opiskelija tekee kirjallisen itsearvioinnin viimeistään tutkinnon osittain järjestettävässä suullisessa tilaisuudessa ja itsearviointi dokumentoidaan itsearviointilomakkeelle.

ARVIOINTIPÄÄTÖKSEN TEKO JA DOKUMENTOINTI

Arvioinnista päättäminen tutkinnon osittain

Sen jälkeen, kun opiskelija on osoittanut kaikki tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset, kokoontuu kaksikantainen arvioijaryhmä arviointikokoukseen tekemään arviointipäätöksensä. Arvioijat päättävät arviointiaineiston pohjalta ja suullisen tilaisuuden perusteella tutkintosuorituksen hyväksymistä tai hylkäämistä. Mikäli arvioijat eivät ole samaa mieltä tutkinnon osan arviointipäätöksestä heidän tulee keskustelemalla ja omaa näkemystään perustelemalla päästä yhteiseen arviointipäätökseen. Arviointipäätöstä tehtäessä molemmat arvioijat ovat tasavertaisia arvioijia ja molempien näkemys on samanarvoinen.

Opiskelijan tehtyä tutkintosuoritukset kattavasti tutkinnon perusteita noudattaen, ei arvioijien erimielisyydestä huolimatta voida häntä edellyttää tekemään tutkintosuorituksia uudestaan. Saattaa myös olla niin, että yksittäisissä näytöissä arvioijien tekemiä havaintoja ei ole kirjattu riittävällä tarkkuudella. Tällaisissa erimielisyystilanteissa voi olla tarpeen käydä läpi arvioijien muistiinpanot ja kirjaukset.

Tutkinnon osan arviointipäätöksen dokumentointi ja arvioinnista tiedottaminen

Arvioijat dokumentoivat näyttöjen ja tutkinnon osan lopussa toteutettavan suullisen tilaisuuden arviointinsa arviointilomakkeille ja allekirjoittavat sen omalta osaltaan. Kaksikantaisen arviointikokouksen päätteeksi syntyvä arvioijien arviointipäätös dokumentoidaan tutkinnon osan arviointipäätöslomakkeelle. Molemmat arvioijat allekirjoittavat lomakkeen sen merkiksi siitä, että on syntynyt yhteinen arviointipäätös. Opiskelija saa tiedon kaksikantaisen arvioijaryhmän tekemästä arviointipäätöksestä, tutkinnon osan hyväksymisestä tai hylkäämisestä, ja arviointiperusteiden soveltamisesta mahdollisimman pian arviointikokouksen jälkeen. Hän kuittaa allekirjoituksellaan arviointipäätöslomakkeen merkiksi siitä, että hän on saanut tiedon arviointipäätöksestä.

Arvioinnin tarkistaminen ja oikaisu

Arvioinnissa ja arvioinnin oikaisuun liittyvissä kysymyksissä noudatetaan lakia ja asetusta ammatillisesta koulutuksesta. Opiskelija voi pyytää kirjallisesti arvioinnin tarkistamista arvioinnista päättäneiltä arvioijilta. Arvioinnin tarkistuspyyntö on tehtävä kirjallisesti 14 päivän kuluessa siitä, kun opiskelijalla on ollut tilaisuus saada arvioinnin tulokset sekä tiedon arviointiperusteiden soveltamisesta hänen suoritukseensa. Opiskelijalla on oikeus saada kopiot omista tutkintoon liittyvistä kirjallisista dokumenteista sekä arviointia suoritettaessa



käytetyistä tai asiaa ratkaistaessa käytettävistä muista asiakirjoista (esim. arvioijien arvioinnit ja arviointipäätös).

Mikäli opiskelija ei ole tyytyväinen arvioijien tarkistuspyynnön päätökseen, on hänellä oikeus tehdä hänen osaamisensa arviointia koskeva oikaisupyyntö työelämätoimikunnalle. Oikaisua on pyydettävä kirjallisesti 14 päivän kuluessa kaksikanta-arvioijien tarkistuspyynnön päätöksen tiedoksisaannista. Jos työelämätoimikunta katsoo, että arviointipäätös on ilmeisen virheellinen, se voi määrätä uuden arvioinnin sekä perustellusta syystä edellyttää tutkinnon järjestäjää asettamaan uudet arvioijat. Arviointia koskevasta oikaisupyyntöstä annettuun työelämätoimikunnan päätökseen ei voi hakea muutosta valittamalla. Mikäli arvioinnissa on tapahtunut selvä virhe, arvioijat voivat suorittaa uudenarvioinnin ilman oikaisupyyntöä (itseoikaisu).

Jos opiskelija on tehnyt osaamisen arviointia koskevan kirjallisen oikaisupyyntönsä työelämätoimikunnalle ja työelämätoimikunta määrää uuden arvioinnin tai asettamaan uudet arvioijat, tiedotetaan tästä toimikunnan päätöksestä opiskelijalle välittömästi sen jälkeen, kun koulutuksen järjestäjä on saanut tiedon työelämätoimikunnalta.

Opiskelijalle kerrotaan arvioinnin oikaisumenettelystä ensimmäistä kertaa tutkintoon hakeutumisvaiheen ohjauskeskusteluissa. Arvioinnin oikaisumenettely käydään läpi jokaisen tutkinnon osan tutkintoinfossa. Tutkinnon osittain pidettävien suullisten tilaisuuksien alussa kerrataan vielä arvioinnin oikaisumenettelyn sisältö. Opiskelija saa mahdollisimman pian kaksikantaisen arviointikokouksen jälkeen kopion tutkinnon osan arviointipäätöksestä ja kirjallisesti ohjeet arvioinnin oikaisumenettelystä, jonka hän kuittaa allekirjoituksellaan.

Arvioinnin uusiminen

Hylätyn tutkintosuorituksen uudelleen suorittamisesta pyritään sopimaan opiskelijan kanssa hylkäyspäätöksen tiedottamisen yhteydessä tai mahdollisimman pian tiedoksiannon jälkeen. Opiskelija ohjataan esimerkiksi täydentämään näyttöjään ja arviointiaineistoaan niiltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittava osaaminen ei ole tullut osoitetuksi. Uuden näytön järjestämisestä sovitaan opiskelijan saavutettua tarvittava osaaminen.

Todistus tutkinnon suorittamisesta

Varia koulutuksen järjestäjänä antaa opiskelijalle tutkintotodistuksen. Opiskelija saa todistuksen tutkinnon osista, jos hän suorittaa vain tutkinnon osaa tai osia ja henkilökohtaisessa osaamisen kehittämissuunnitelmassa tavoitteeksi asetettu osaaminen on saavutettu. Hän saa myös todistuksen suoritetuista tutkinnon osista, jos hänet on katsottu eronneeksi tai hän pyytää itse todistuksen suoritetuista tutkinnon osista.

