OSAAMISTARVEKOMPASSI

osaamistarpeet, matkailu, elokuu 2026

Osaamistarvekompassi tarjoaa ajantasaista tilannekuvaa työelämän osaamistarpeista. Osaamistarvekompassin tiedot on poimittu JOTPA:n julkaisemasta ”osaamistarpeet ammattialoittain” 2026 julkaisusta elokuulta. Vuosittain päivittyvän datan lähteinä on käytetty viimeisten 12 kuukauden aikana julkaistuja työpaikkailmoituksia, investointidataa, tiedejulkaisuja sekä OpenAI:n suuren kielimallin dataa. Osaamiset ovat valittu koko Suomen datasta ja poimittu aineistoon toimialaklustereihin kuuluvien ammattien mukaan.

oef_luokka_3_nimi	(Useita kohteita)

Riviotsikot	Summa / loydosten_lukumaara
asiakaspalvelun laadun varmistaminen ja ylläpitotaito	1100
Ã la carte â€‘ravintolatoiminnan hallinta	885
ryhmätyöskentelytaidot	696
palveluiden tarjoamisen osaaminen	693
johtamistaidot	543
elintarvikkeiden leikkaustyökalujen käytön osaaminen	476
ruoanvalmistustaidot	460
saapuvien toimitusten tarkastamisen osaaminen	447
ruoanvalmistusalueen puhdistustaito	418
keittiön työvuoron vaihdon hallinta	414
ruoan valmistus	408
asiakassuhteiden ylläpito-osaaminen	400
vieraiden kielten käytön osaaminen	394
ravintolan keittiötoiminnan ymmärrys	386
juomatarjoilun osaaminen	384
työntekijöiden kouluttamisen osaaminen	380
elintarvikkeiden jäähdytysprosessien hallinnan taito	364
viinitarjoilun osaaminen	343
menun suunnittelun taidot	339
ruotsin kielen taito	318
ruoan laadunvalvontataidot	317
ruokalistojen suunnittelutaidot	314
gps-järjestelmien käyttötaidot	305
suomen kielen taito	295
kulujen hallinnan taito	284
maksujen käsittelytaidot	282
alkoholijuomien valmistustaidot	282
asiakastarpeiden tunnistamiskyky	276
motivointitaidot	266

kemiallisten puhdistusaineiden käsittelytaidot	252
elintarviketurvallisuuden osaaminen	247
ruokasalin puhtauden tarkastamisen osaaminen	246
viinien suosittelutaito	237
lämmitystekniikoiden käyttöosaaminen	229
asiakasvalitusten käsittelyn osaaminen	218
kaupunkialueilla ajamisen taito	214
viinien dekantointitaito	206
asiakasviestintäosaaminen	202
asiakaspalautteen vastaanotto- ja käsittelytaidot	199
suomen kielen osaaminen	197
tilausten kokonaisvaltainen hallinta toimitusketjussa	191
esihenkilötaidot	190
tilausten vastaanoton ja toimituksen hallinta	183
ajoneuvojen ajotaidot	181
keittiölaitteiden oikean lämpötilan ylläpidon osaaminen	172
ruoan esillepanon taidot	170
tiimin johtamisen taidot	168
varausten hallinta	165
elintarvikkeiden varastointiosaaminen	165
ruokatarjoilun osaaminen	161
keittiötarvikkeiden varastointitaidot	156
varastonhallintajärjestelmän käyttöosaaminen	153
baristataidot	153
haastatteluosaaminen	150
inventaarion hallintataidot	146
ennakoivan ajotavan osaaminen	146
budjetin hallinta- ja seurantataidot	133
omatoimisuus ja itseohjautuvuus	125
omavalvonnan periaatteiden tuntemus	121
keittiön puhtaanapito	115
lounasruokien valmistusosaaminen	114
kartanlukutaito	114
logistiikka-alan yleistuntemus	113
ajoneuvon käytettävyyden varmistustaidot	112
asiakaspalvelutaidot	112
tiimin johtamisosaaminen	111
fyysisen kestävyyden ylläpitotaidot	111
kahvilapalveluiden tuntemus	109
yhteistyötaidot	106
tarvikkeiden tilaustaidot	105
salaattien valmistus	104
lisämyyntituotteiden tarjoamisen osaaminen	104
perehdyttämistaidot	104
ihmisten johtamistaidot	103
ensiaputaidot	102
ruokalistojen esittelytaidot	101
kasvisruokien valmistustaidot	101
teelaatujen tuntemus	99
asiakkaiden opastustaidot	99

innovatiivisten ratkaisujen kehittämiskyky	94
erikoistarjousten kehittämisosaaminen	90
muuttuvissa tilanteissa toimimisen taidot	89
erityistarpeisten asiakkaiden avustaminen	89
avustaa vammaisia	89
varastonkierron hallinta	84
varastonhallintataidot	84
varausjärjestelmän hallintataidot	84
sushin valmistusosaaminen	84
kahvilatuotteiden valmistus	84
kahvin valmistustaidot	84
työterveyden ja turvallisuuden hallintaosaaminen	83
kestävän kehityksen osaaminen	81
pastan valmistustaidot	81
suullinen ja kirjallinen viestintätaito	80
tupakkatuotteiden tuntemus	80
kiinan kielen taito	80
turvallisuusmääräysten tuntemus	79
keittiötarvikkeiden tilausten seuranta	79
ruoanlaittotaito	78
access-ohjelman käyttötaito	76
ajanhallinnan taito	75
erikoisruokavalioiden tuntemus	74
palvelinosaaminen	72
vieraiden vastaanottotaidot	71
hätätilanteiden hallintataidot	71
englannin kielen osaaminen	71
viestintä- ja vuorovaikutustaidot	70
italian kielen taito	70
kastikkeiden ja keittojen osaaminen	69
lähetysten ja toimitusten logistiikan hallinta	68
viestintäosaaminen	66
pöytiintarjoilutaidot	66
suurtalouskeittiön hallinnan osaaminen	65
monikulttuurisuusosaaminen	65
digitaalinen arkistointiosaaminen	65
elintarvikejätteen seurantajärjestelmien hallinta	65
työn organisointitaidot	64
alkoholilainsäädännön tuntemus	64
ajanhallintataidot	63
kuormien purku	62
ajoneuvon siisteydestä huolehtiminen	61
erityisruokavalioiden hallintataidot	61
kuorman purkuosaaminen	59
hotelli-, ravintola- ja catering-toiminnan tuntemus	59
gdpr-standardien tuntemus ja soveltaminen	59
työvuorojen suunnittelu	58
sso-teknologian hallinta	58
englannin kielen taito	57
henkilöliikenteen hallinta	57

itsenäinen työskentelykyky	56
johtamisjärjestelmien hallinta	56
asiakastyytyväisyysosaaminen	56
tapahtumapaikan järjestämistaito	54
laivaravintolan hallintataidot	53
palvelukehitysosaaminen	52
allergiatekijöiden tunnistamisen osaaminen	52
jälkiruokien valmistustaidot	51
tietosuojan tuntemus	50
juomien valmistamisen taidot	50
ravintolan päivittäistoiminnan hallinta	49
ranskan kielen ja kulttuurin tuntemus	49
eri viestintäkanavien käytön osaaminen	49
asiakastyytyväisyyden seurantataidot	49
kestävän kehityksen periaatteiden tuntemus ja soveltaminen	48
tuotteiden esillepanon suunnitteluosaaminen	47
urheiluvammojen ennaltaehkäisytaidot	45
projektisuunnittelun osaaminen	45
juomien ja ruokien tarjoilun osaaminen	44
työvuorosuunnittelun osaaminen	43
varastomäärien valvontataidot	43
myyntiraporttien analysointitaidot	43
aikataulutuksen hallinta	43
joukkueen johtamistaidot	43
kriisinhallintataidot	42
asiakaspalvelun johtamisen taidot	42
historiallisen tutkimuksen taidot	42
ravitsevan ruoan valmistamisen taito	41
liharuokien valmistustaidot	41
viestintätaidot	40
riskianalyysin taidot	40
turvallisuussuunnitelman laadintaosaaminen	40
myynninedistämistekniikoiden osaaminen	40
kassajärjestelmien hallinta	40
juomien tuntemus	40
hygieniasäännösten ja -standardien soveltaminen	40
datan käsittelytaidot	40
juomien myynti- ja tarjoiluosaaminen	39
tarkkaavaisuus	38
opetus- ja koulutusmenetelmien hallinta	38
ajoneuvojen suorituskyvyn seurantaosaaminen	38
annosten esillepanotaidot	38
pöytien kattauksen tarkastamistaidot	35
meijerituotteiden tuntemus	35
sykkeen seurannan osaaminen	34
elintarvikkeiden jalostuksen hygieniaprosessien noudattaminen	34
ruoanvalmistukseen käytettävien maitotuotteiden valmistelutaido	33
pilvipohjaisten tietokantaratkaisujen osaaminen	33
aterioiden valmistus	33
arabian kielen taito	33

työehtosopimuksen tuntemus	32
ruby-ohjelmointitaidot	32
logistiikkakeskuksen operatiiviset taidot	32
ajoneuvon hallintataidot	32
suorituskykyanalytiikan soveltamisosaaminen	31
ruoan tarjoilutoiminta	31
sertifiointiosaaminen	31
näyttelysuunnitteluosaaminen	31
miehistöresurssien hallinta	31
asiakastuen hallinta	31
ajoneuvojen pysäköintitaidot	31
varauksien hallintataidot	30
terveydelle vaarallisten aineiden hallintakäytäntöjen noudattamin	30
toiminnan kehittämisen osaaminen	30
ravintolan johtamisen taidot	30
iltapäiväkerhon ohjaajana toimiminen	30
ajoneuvojen esteettömyyslaitteistojen varmistamistaidot	30
ruokaan käytettävien kasvisten valmistelutaidot	29
ilmatilasuunnittelun periaatteiden ymmärtäminen	29
viinien tarjoilu	28
ympäristön seurantajärjestelmän hallinta	28
raskaiden ajoneuvojen ohjaustaito	28
henkilöstön kouluttamisen osaaminen elintarvikejätteen vähentän	28
integroitujen tuholaistorjuntamenetelmien hallinta	28
suojavarusteiden käytön osaaminen	27
kuntoiluasiakkaiden motivoinnin taidot	27
ennakointiosaaminen	27
ennakoivan konservoinnin taito	27
esineiden säilytystekniikoiden hallinta	26
espanjan kielen taito	26
tilannekohtainen joustavuuskyky työtehtävissä	25
tuotetietous	25
vuorotyön valvonnan osaaminen	25
kuntoraportoinnin osaaminen	25
kokoelman kehittämistaidot	25
tapahtumien suunnittelutaidot	24
reseptien laatimisen osaaminen	24
strategiaosaaminen	24
kuntoilua koskevan neuvonnan osaaminen	24
logistinen koordinointikyky	24
kokoelmahallinnan osaaminen	24
radioliikenteen hallintataidot	24
lentosuunnittelun osaaminen	24
organisointitaidot	24
myynnin seurannan ja analysoinnin taidot	24
sopimusneuvotteluiden osaaminen	23
sponsoroinnin hankinnan osaaminen	23
tiiminjohtamistaidot	23
valmennusfilosofian kehittämisen taidot	23
videon editointitaidot	23

ravitsemustiedon soveltamisen taidot	23
lennonjohdon viestintätaidot	23
navigointivälineiden hallinta	23
lentojen turvallisuusmenettelyjen tuntemus	23
ajoneuvojen huollon taidot	23
harjoitusohjelmien suunnittelutaidot	23
juomien suosittelukyky	23
elintarvikkeiden maistelu- ja arviointitaidot	23
erityisryhmien liikuntaohjauksen taidot	23
tapahtumien ja kokousten organisointitaidot	22
vapaaehtoistyön koordinointitaidot	22
priorisointikyky työtehtävissä	22
ratkaisukeskeisen ajattelun osaaminen	22
liikennesääntöjen tuntemus	22
liikennevirtojen koordinointitaidot	22
kulttuurienvälinen ymmärrys	22
kansainvälisen ilmailulainsäädännön tuntemus	22
atc-järjestelmien osaaminen	22
hätäproseduurien tuntemus	22
e-aineistojen hallintataidot	22
audiovisuaalisten laitteiden hallintataidot	22
joukkuehengen luominen ja ylläpito	22
salaatinkastikkeiden valmistustaidot	21
tapahtumien suunnitteluosaaminen	21
verkostotyöskentelykyvyt	21
ruoan ravintoarvojen tuntemus	21
urheilijan mentaalivalmennuksen osaaminen	21
taideteosten asentamisen osaaminen	21
valaistustekniikan perustietämys	21
ravitsemustiedon hyödyntämisen taidot	21
tapahtumien koordinointiosaaminen	21
tavoitteellisen harjoittelun osaaminen	21
ruoka- ja juomavalikoiman kehitystaidot	21
ruokalistan tuntemus	21
sääennusteiden tulkintataidot	21
restaurointitekniikoiden osaaminen	21
vakiomääräisten annoskokojen noudattaminen	21
teknisen dokumentaation osaaminen	21
taideteosten asennustaidot	21
turvallisuusjohtamisjärjestelmien tuntemus	21
tekniikkaopetuksen osaaminen	21
äänityslaitteiston käytön hallinta	21
kustannustehokkuusosaaminen	21
kulttuurinen herkkyysosaaminen	21
konfliktien ratkaisuosaaminen	21
kulttuuriperinnön säilyttämisen ja hoitamisen taidot	21
pöytien kattamistaidot	21
korkean lentokorkeuden hallinta	21
kokousten järjestelyosaaminen	21
liikuntasuunnitelmien laatimistaidot	21

ohjelmistojen käyttöliittymäoptimoinnin osaaminen	21
laadunvalvonnan menetelmien soveltaminen ja hallinta	21
kirjastojärjestelmien hallinta	21
meteorologian ymmärrys	21
liikuntapsykologian perusteiden tuntemus	21
luovat ongelmanratkaisutaidot	21
raaka-aineiden tunnistaminen ja laadun tuntemus	21
ravintoarvojen tuntemus	21
myyntitavoitteiden asettamisen taidot	21
pelisääntöjen tuntemus	21
markkinointistrategioiden kehittämisen taidot	21
käsikirjoituksen lukutaito	21
museotekniikan tuntemus	21
markkinointiosaaminen sosiaalisessa mediassa	21
hätätilanteiden hallinta	21
ilmatilan käytön suunnittelu ja koordinointi	21
dokumentaation hallintataidot	21
data-analyysin hallinta	21
bibliografisten tietokantojen käyttötaito	21
arkistointimenetelmien hallinta	21
digitaalisen markkinoinnin osaaminen	21
aerodynamiikan tuntemus	21
valvontajärjestelmien hallintaosaaminen	20
virtuaalitodellisuuden hyödyntäminen	20
vieraanvaraisuuden periaatteiden ymmärtäminen	20
teknisen tuotannon hallinta tapahtumissa ja tilaisuuksissa	20
vaaratilanteiden ennakoinnin ja ehkäisyn osaaminen	20
tekstiilien konservoinnin ja restauroinnin osaaminen	20
tapahtumien jälkeisten raporttien laatimistaidot	20
stressinsietokyky	20
viestintätaitojen hallinta	20
terveydenhuollon peruskäsitteiden ja toimintatapojen tuntemus	20
ryhmätyöskentelyn vuorovaikutustaidot	20
terveys- ja turvallisuusstandardien tuntemus	20
taideteosten kehystämisen ja pasparturoinnin taito	20
tiedon organisointitaidot	20
tapahtumamarkkinoinnin osaaminen	20
tiedonsiirtotekniikoiden ja -protokollien tuntemus	20
verkkosivujen ylläpitotaidot	20
tieteellinen kirjoittaminen ja julkaisu	20
sotilasilmailunavigointijärjestelmän tuntemus	20
tietokantojen hallintajärjestelmien tuntemus	20
reittisuunnittelutaidot	20
äänimiksauksen perusteiden tuntemus	20
webinaarien isännöintitaidot	20
tietoliikennelaitteiden tuntemus	20
sisällöntuotannon suunnittelutaidot	20
tietosuoja-asetusten ymmärrys	20
sisältötuotteiden levitysverkostojen tuntemus	20
studiolaitteiston hallinta	20

valmennuskokonaisuuksien kehittämistaidot	20
tietotekniikan perusteiden ymmärtäminen ja soveltaminen	20
varainhankinnan asiantuntemus	20
ravintolan markkinoinnin osaaminen	20
tapahtumatekniikan riskinhallintaosaaminen	20
sujuva englannin kielen osaaminen	20
veistosten asennusmenetelmien tuntemus	20
räätälöityjen matkojen suunnittelukyky	20
videoeditoinnin taidot	20
tiimityöskentelyn taidot	20
restaurointitekniikoiden soveltaminen	20
tilankäytön optimoinnin osaaminen	20
viestintäpalvelujen suunnittelun osaaminen	20
rekisteröintijärjestelmien tuntemus	20
tcas-järjestelmän käsittelyn ja seurannan osaaminen	20
tilannetietoisuuden taidot	20
vip-asiakkaiden palvelutaidot	20
tilastollisten raporttien laatimisen taidot	20
tehostamistaidot	20
tilasuunnittelun osaaminen	20
tekijänoikeuksien tuntemus kirjastotyössä	20
tilausten käsittely	20
ääniefektien käyttöosaaminen	20
salaatin valmistustaidot	20
vaarallisten sääolosuhteiden varoitustaidot	20
toimistovälineiden hallintataidot	20
vaihtorahan käsittelytaito	20
toimitusketjun hallintataidot	20
valaistuksen suunnittelun ja asennuksen osaaminen	20
trendikkäiden juomien tunnistustaidot	20
taiteen käsittelyn turvallisuuden hallinta	20
ravintolatoiminnan johtamisen taito	20
valmennuskonseptien kehittämisen taito	20
ruoanvalmistusteknologian osaaminen	20
taloushallinnon taidot	20
suunnitelmallisen toiminnan johtamisen taito	20
tapahtumajärjestelyn taidot	20
turbiinimoottorien hallinta	20
siviili-ilmailustandardien tuntemus	20
turvajärjestelmien tuntemus	20
sivutuulessa nouseminen ja laskeutuminen	20
ravintolatyökalujen käyttötaidot	20
slow drink -filosofian ymmärtäminen	20
sidosryhmäsuhteiden ylläpito ja hallinta	20
verkkoidentiteetin suojausosaaminen	20
turvallisuusprotokollien tuntemus	20
ruokalistojen ymmärtäminen	20
sähköisten oppimateriaalien tuntemus	20
sopimusneuvottelutaito	20
tutkan käyttötaidot	20

vieraanvaraisuustoiminnan tuntemus	20
tutkan käyttötaito	20
tarjonnan analysoinnin osaaminen	20
tutkimustiedon hallintaprosessien hallinta	20
ruoanlaittotaidot	20
sähköpostiviestien käsittelytaito	20
sponsoroinnin hankkiminen ja hallinnointi	20
työlainsäädännön perustiedot	20
resurssien hallintaosaaminen	20
säilytys- ja konservointistrategioiden kehittämisosaaminen	20
viininmaistelutekniikan osaaminen	20
sisällön kuratointi verkkonäyttelyissä	20
viipeiden hallintataidot	20
työpaikkakoulutusohjelmien kehittämisen taidot	20
virtuaalitapahtumien tuotantotaidot	20
sääolosuhteiden arviointi	20
viskien tuntemus	20
sääseurannan tuntemus	20
vuosikertaviinien tuntemus	20
työvuorolistojen laatimisosaaminen	20
yhteistyö lentoyhtiöiden kanssa	20
taajuusallokaatioiden tuntemus	20
yleisötyön kehittämistyökalujen hallinta	20
ulkoilma-aktiviteettien johtamisen taidot	20
ympäristönormien noudattaminen	20
ulkotiloissa tapahtuvan toiminnan suunnittelun ja toteuttamisen t	20
stressinhallintatekniikoiden opetusosaaminen	20
taide-esineiden pakkaustaidot	20
tietokonepohjaisen kirjanpidon osaaminen	20
tilauksien käsittelytaidot	20
notam-prosessien hallinnan taito	20
perehdytysprosessien järjestämistaito	20
paikallisalueiden kulttuurin ja erityispiirteiden ymmärtäminen	20
kuntosaliharjoitusohjelmien suunnittelu ja toteutus	20
liikuntaneuvonnan perusteiden hallinta	20
livestream-tekniikoiden hallinta	20
ohjaus- ja neuvontataitojen soveltaminen	20
kirjastopalveluiden markkinoinnin osaaminen	20
katalogointi- ja indeksointitaidot	20
kestävän kehityksen periaatteiden soveltaminen ravintola-alalla	20
puhelimitse tapahtuvan asiakaspalvelun taito	20
kriisivalmius	20
ravintola-alan lainsäädännön tuntemus	20
kustannusten kontrolloinnin menetelmät	20
näyttelyiden suunnittelu ja toteutus	20
luettelointi- ja järjestelytaidot	20
opastustapahtumien järjestämistaidot	20
luettelointisääntöjen ja -standardien tuntemus	20
palautejärjestelmien tuntemusosaaminen	20
lukemisen edistämistaidot	20

kehityssuunnitelmien laatimisosaaminen	20
kuvankäsittelyohjelmistojen käyttötaidot	20
priorisointitaito	20
kuvaustekniikoiden tuntemus	20
liikkuvuusharjoittelun menetelmien tuntemus	20
lähetysten monitorointitaito	20
kirjaston katalogisointitaidot	20
kyberturvallisuuden tuntemus ilmailualalla	20
neuvotteleminen toimittajien kanssa	20
maalausten ja taiteen konservoinnin asiantuntemus	20
nykyaikaisten maksujärjestelmien käyttötaito	20
kyberturvallisuusosaaminen	20
lennonvalvontajärjestelmien käyttöosaaminen	20
keittiön siisteydestä huolehtiminen	20
lentoesittelyjen ja -ohjeistuksen taito	20
maksuprosessin hallintataidot	20
lentokoneen liukuohjauskulman laskentataidot	20
laadukkaan asiakaskokemuksen varmistamisen osaaminen	20
painetun mainosmateriaalin käyttö ja soveltaminen	20
kulttuurihistoriallinen osaaminen	20
palautumisen edistämisen osaaminen	20
matkailualan sääntelyn ja lainsäädännön ymmärtäminen	20
palvelun laadun varmistusosaaminen	20
laadunvalvonnan osaaminen	20
lentoturvallisuuteen liittyvien sääntöjen tuntemus	20
matkanjohtamistaidot	20
polttoaineen käytön hallinta	20
mediapalvelinten hallinta	20
projektinhallintatyökalujen käyttötaidot	20
mediaviestinnän taidot	20
konfliktien ennaltaehkäisy	20
laitehallinnan perusteet	20
liikuntabiologian perusteiden ymmärtäminen	20
meluntorjuntakeinojen tuntemus	20
rahoitushakemusten laadinnan taidot	20
kokoelmanhallintaohjelmistojen käyttötaidot	20
liikuntatapahtumien järjestämisen osaaminen	20
metallityön ja juottamisen taidot	20
lisämyynnin tekniikoiden hallinta	20
lajikohtaisten sääntöjen tuntemus	20
neuvottelu- ja kaupankäyntitaidot	20
meteorologisen laitteiston käyttötaito	20
noutopöydän ylläpitotaidot	20
lajitekniikan opetustaidot	20
näyttelyesineiden kiinnitysten valmistustaidot	20
mikrobiologian perustiedot	20
näyttelyjen ääniohjeiden luomistaidot	20
mikrofonien asetteluosaaminen	20
näyttämön hallintaosaaminen	20
miksologian osaaminen	20

lennonvarmistuspalveluiden tarjoamisen taidot	20
molekyylimiksologian menetelmien soveltaminen	20
kulttuuriperinnön tuntemus	20
monikameratuotannon koordinointitaidot	20
opetuksellisen digitaalisen sisällön tuotanto	20
monikielisen viestinnän taidot	20
lentokoneen operointitaidot	20
monikulttuurisessa työympäristössä toimimisen taito	20
paineilmajärjestelmien tuntemus	20
monikulttuurisuuden huomioonottamisen taidot	20
painotuotteiden korjaustekniikoiden osaaminen	20
langattoman tekniikan tuntemus	20
palautteen vastaanottamisen taidot	20
monimoottorisen koneen operointi	20
lentokoneiden teknisen huollon osaaminen	20
monimutkaisten lentokonejärjestelmien tuntemus	20
lentokonetyyppien erottelutaidot	20
langattomien yhteyksien hallinta tapahtumissa	20
pans-ops -menettelysuunnittelun vaikutusosaaminen	20
multimedian asennustaidot	20
peliohjeistuksen antaminen lapsille ja nuorille	20
multimediaohjelmien käyttötaidot	20
lentämisopetustaidot	20
museoesineiden käsittelytaito	20
lihan käsittelytaidot	20
laskujen esittelytaidot	20
kuluneisuusanalyysin taidot	20
muuttuviin olosuhteisiin sopeutumisen taidot	20
projektinhallintataidot kirjastoalalla	20
lasten ja nuorten valmennustaidot	20
kunto- ja tehotestauksen suorittamisen taito	20
lasten liikuntaohjauksen erityispiirteiden tuntemus	20
päätöksenteko- ja arviointikyky	20
led-näyttötekniikan tuntemus	20
liikestrategian kehittämisen osaaminen	20
myynti- ja markkinointitaidot	20
raaka-aineiden hankinnan koordinointikyky	20
myyntiosaaminen	20
radarin käyttöosaaminen	20
myyntiprosessin hallintataidot	20
radioviestinnän apuvälineiden käyttötaidot	20
lehdistötiedotteiden kirjoittamisen taito	20
rahoitusjärjestelmien hallinta	20
myyntitaktiikoiden soveltaminen	20
konservoinnin periaatteiden tuntemus	20
lennonjohdon protokollien noudattaminen	20
lisämyynnin taidot	20
navigoinnin suorituskyvyn tarkastelu	20
ravintola-alan verkostoitumistaidot	20
navigointitaidot	20

kirjastolain tuntemus	20
majoitusalan lainsäädännön tuntemus	20
matkaneuvontataidot	20
hygienia- ja suojauskäytäntöjen hallinta	20
juomatarjoilun tuntemus	20
astioiden pesemiseen ja keittiöhygieniaan liittyvät taidot	20
budjetinhallinta	20
kansainvälisten lentojen säännöt ja määräysten tuntemus	20
digitaalisen arkiston ylläpito-osaaminen	20
ilmailun kommunikaation tuntemus	20
cocktailien valmistustaidot	20
aktiivilomien erityispiirteiden tuntemus	20
digitaalisen äänityön perusteet	20
avioniikan tuntemus	20
crm-ohjelmistojen hallinta	20
historian tuntemus	20
dolby atmos -äänentoistojärjestelmän osaaminen	20
ikärajojen noudattaminen	20
dopingvalvonta ja sääntöjen tuntemus	20
ilmailun sääntöjen tuntemus	20
drinkkilistan laatimis- ja päivitystaidot	20
inventaarioprosessin hallinta	20
drooni-integraatioiden tuntemus	20
brändin kehittämistaidot	20
baarin visuaalisen markkinoinnin taidot	20
aulabaarissa työskentelyn taidot	20
arkistojen digitaalisen skannauksen ja digitoinnin osaaminen	20
baarivälineiden huoltotaidot	20
arkistojärjestelmien tuntemus	20
hinnasto- ja tariffituntemus	20
Ã la carte-tarjoilutaidot	20
huoneiden hinnoittelu	20
asiakashankinnan strategiatuntemus	20
datalinkkiviestinnän hallinta	20
eng-kameratyön osaaminen	20
ilma-alusten tunnistamistaidot	20
asiakaskokemuksen kehittämisosaaminen	20
ilmailun navigointiavusteiden ylläpidon osaaminen	20
asiakaskokemuksen parantamistaidot	20
asiakkaiden vastaanottotaidot	20
asiakaslähtöinen palveluasenne	20
interaktiivisten elementtien suunnittelutaito	20
asiakasopastuksen ja neuvonnan taito	20
itseluottamuksen vahvistamisen menetelmät	20
ergonomisen suunnittelun syötteen ymmärtäminen	20
joukkuedynamiikan ymmärtäminen	20
asiakaspalvelun hallintataidot	20
juniorilentäjien mentorointitaidot	20
eri-ikäisten motivointitaidot	20
baarityön ajanhallintataidot	20

erikoismatkojen järjestämisen taito	20
alihankkijayhteistyön taidot	20
erikoisruokavalioiden hallintataidot	20
kameranohjausyksikön käyttötuntemus	20
ambisonic-äänimuotojen käsittelytaito	20
kansainvälisten etikettisääntöjen osaaminen	20
erikoistapahtumien järjestelytaito	20
hf/vhf/uhf-radiolaitteiden käyttö	20
ads-b-teknologian ymmärtäminen	20
asiakasvalitusten käsittelytaidot	20
erikoistilaisuuksien multimediatoteutusten suunnittelu	20
aineiston järjestäminen	20
erilaisten matkakohteiden tuntemus	20
hybriditapahtumien koordinoinnin osaaminen	20
erityisjuomien valmistustaidot	20
hyvinvointiteknologian käyttötaito	20
asiakaspalvelun periaatteiden tuntemus	20
arkistoaineistojen hallinta käytännöt	20
asiakaspalveluosaaminen	20
ilma-aluksen suorituskykyparametrien ymmärtäminen	20
ilmailusäädösten tuntemus	20
ilmailukarttojen ymmärtäminen	20
ilmailutiedon palveluiden tuntemus	20
ilmailun laskeutumisjärjestelmien osaaminen	20
ilmankosteuden säätöratkaisujen tuntemus	20
ilmailun ohjaustekniikoiden innovaatio	20
ilmapiirin ylläpitäminen	20
deweyn desimaaliluokitus	20
arkeologinen asiantuntemus	20
ilmaliikenteen hallintastrategioiden tuntemus	20
esiintymistaidot	20
ilmanpaineen vaikutusten tuntemus	20
esillepanon hallintataidot	20
ilmatilan hallintataidot	20
esineiden käsittelyn taidot	20
alkoholittomien cocktailien valmistustaidot	20
esineiden restaurointitaidot	20
informaation luokitteluosaaminen	20
asiakassuhdetaidot	20
binauraalisen äänitekniikan osaaminen	20
aeronauttisten tietojen ymmärtäminen	20
ajoturvallisuuden varmistaminen	20
espressopohjaisten juomien valmistustaidot	20
atc-laitteiston tuntemus	20
esteettömyysnäkökohtien huomioiminen	20
atc-simulaatiokoulutuksen osaaminen	20
joukkueessa tapahtuvien muutosten hallinta	20
joogan ja pilateksen ohjaustaidot	20
joustavuus ja sopeutuvuus muutoksiin	20
audiovisuaalisen sisällön monistamistaito	20

julkaisutyön periaatteiden ymmärtäminen	20
julkisen taidehankkeiden tukemisen osaaminen	20
flairtending-osaaminen	20
julkaisujen hankinta ja käsittely	20
funktionaalisen harjoitusten ohjaus	20
julkisen puhumisen taidot	20
fysiologisten testausmenetelmien tuntemus	20
julkisten suhteiden hallinta	20
aikataulujen hallintataidot	20
juomareseptien hallinta	20
analyyttiset työskentelytaidot	20
audiovisuaalisen tuotannon osaaminen	20
graafisen suunnittelun perusosaaminen	20
juomien tarjoilulämpötilojen tuntemus	20
graafisen suunnittelun taidot	20
automaatiojärjestelmien lähetysosaaminen	20
hakukoneoptimointi	20
autopilottijärjestelmien käsittelytaito	20
anatomian ja fysiologian tuntemus	20
kalustosuunnittelu	20
hdmi-tekniikan tuntemus	20
kameratekniikan hallintaosaaminen	20
henkilökunnan kouluttamistaidot	20
kansainvälisten drinkkireseptien tuntemus	20
avoimen lähdekoodin ohjelmistojen tuntemus	20
kansainvälisten kilpailujärjestelmien tuntemus	20
henkilöstön koulutus- ja kehityssuunnittelu	20
kassan käyttö	20
henkilöstön motivoinnin taidot	20
henkilöstön johtamistaidot	20
tietokantojen ylläpito	19
yhteistyön rakentaminen koulutusorganisaatioiden kanssa	19
yleisötyön osaaminen	19
tapahtumien järjestämisen taidot	19
yksilöllisen valmennuksen taidot	19
vammaisuuden huomioiminen harjoittelussa	19
rekvisiitan hallinta	19
matkailualan tarjousten ja palveluiden tuntemus	19
onnettomuustutkintaosaaminen	19
ongelmanratkaisukyky	19
käsihygieniaosaaminen	19
interaktiivisten näyttelyiden kehitys	19
cad-ohjelmiston käyttötaidot	19
asiakaspalvelun perusteiden oppimiskyky	19
arkkitehtuurihistoria tuntemus	19
kaavoitus ja suunnittelu	19
annosruokien valmistustaidot	19
esteettömyyden huomioiminen näyttelyissä	19
yhtiön käytäntöjen soveltaminen	18
taajuudenhallinnan osaaminen	18

valokuvadokumentaation taito	18
yhteistyötaidot miehistön kanssa	18
myyntipisteen ylläpitotaidot	18
kustannuslaskentaprosessien hallinta	18
kahvialueen valmistelu	18
aktivoinnin taidot	18
kampanjamyynnin hintaseurantaosaaminen	18
empatiataidot	18
animaatiotekniikoiden osaaminen	18
tiimityötaidot	17
varkauksien ehkäisyosaaminen	17
terveellisen kuntoiluympäristön edistäminen	17
äänitekniikan hallinta	17
kulttuuripoliittisten suuntaviivojen seuraaminen	17
projektinhallinnan osaaminen	17
raaka-ainesosien valintataidot	17
pizzan valmistustaidot	17
kokonaisuuksien hahmottamiskyky	17
kastikkeiden valmistaminen	17
museoetiikan tuntemus	17
elintarviketekniikan periaatteiden noudattaminen	17
aamupalan valmistus	17
asiakastyytyväisyyden mittaamisen taidot	17
interaktiivisten näyttelyiden suunnittelu	17
asiakkaiden henkilökohtaisten kuntotietojen analysointitaito	17
kassatapahtumien raportoinnin ylläpito-osaaminen	17
elintarviketekniikan osaaminen	17
dokumentoinnin taito	17
taidehistorian osaaminen	16
turvallisen harjoitteluympäristön luomisen osaaminen	16
tuotteiden pakkaustaidot	16
ruokien koristeluosaaminen	16
tapahtumajärjestämisen taidot	16
tilausten valmistustaidot	16
videotekniikan osaaminen	16
tilausten käsittelyn ja hallinnan osaaminen	16
taiteen tekninen tuki	16
reskontran käsittely	16
tutkimusmenetelmien hallinta ja tieteellinen ajattelutapa	16
kastikkeiden valmistus	16
kuumien juomien valmistustaidot	16
meripelastustaidot	16
kestävän kehityksen periaatteiden tuntemus	16
metatiedon hallinta	16
lavatekniikan tuntemus	16
elintarvikkeiden ainesosien tuntemus	16
asiakirjojen digitointi	16
av-järjestelmien asennus	16
ajopiirturin käyttötaidot	16
ilmailuterminologian ymmärrys	16

historiallisen kontekstin ymmärrys	16
ainesosien riskien tuntemus	16
henkilöstöhallinnon taidot	16
alueellisen kulttuurin edistäminen museoissa	16
kassatoimintojen tuntemus	16
ruokaan käytettävän lihan valmistelutaidot	15
taltioinnin hallinta	15
resurssien tehokas käyttö museotoiminnassa	15
vuorovaikutustaidot tiimeissä	15
vakuutusasioiden hallinta	15
valaistusjärjestelmien tuntemus	15
valmistusvälineiden käyttö	15
varustehuollon organisointi	15
turvallisuusohjeiden tunteminen	15
tutkimustulosten popularisointi yleisölle	15
rekisterien ylläpito	15
vierasprofiilien hallinta	15
lisämaksullisten palveluiden tarjoamisen taidot	15
näyttelygrafiikan suunnittelu ja toteutus	15
navigointijärjestelmien käyttö	15
neuvottelutaidot	15
leipomistaidot	15
kävijäkokemuksen arviointi ja kehittäminen	15
myyntitulosten optimoinnin strategiat	15
ohjeistaa keittiöhenkilöstöä	15
kylmien ruokien valmistustekniikoiden hallinta	15
mekaaniset taidot	15
kuljetusasiakirjojen hallintataidot	15
kuormien turvallisuuden varmistaminen kuljetuksessa	15
myyntipuheiden pitämistaidot	15
perävaunun kytkentä/irrotus	15
liikenneruuhkien hallinta	15
raportointi ja tilastointi	15
opastustoiminnan suunnittelu ja toteutus	15
kuvatarkkuuden arviointi	15
ostosten suunnittelutaidot	15
keittiövarusteiden käytön valvonta	15
maksuprosessien hallinta	15
laaduntarkkailun osaaminen	15
museoiden tietosuojakäytäntöjen tuntemus	15
graafisen suunnittelun osaaminen	15
ekologisen ja kestävän matkailun tuntemus	15
arkistoprosessien kehittäminen	15
aluksen hallinta	15
elintarvikkeiden käsittely	15
jatkuvan oppimisen taidot	15
esitysteknologian tuntemus	15
erikoisajoneuvojen käsittely	15
elintarvikkeiden säilönnän osaaminen	15
tuholaisentorjunnan ja tunnistamisen taidot	14

ruoan esivalmistelu	14
taidekasvatus asiantuntemus	14
toimintakyvyn ylläpitotaidot	14
terveyden edistämisen osaaminen	14
viestintälaitteiden käyttöosaaminen	14
videoidun analyysin käyttö	14
tekninen ymmärrys ajoneuvoista	14
äänisuunnittelun osaaminen	14
siivouksen koordinointi	14
reseptiikan kehitys	14
lisätyn todellisuuden teknologioiden soveltaminen	14
matkanjärjestäjien tuntemus	14
norjan kielen taito	14
lainsäädännön säädösten noudattaminen	14
laitteiden käyttö	14
raaka-aineiden valintataidot	14
operatiivisen toiminnan johtaminen	14
kiinalaisen keittiön valmistustaidot	14
myynninjälkeisten palveluiden tarjoamisen osaaminen	14
lajitekniikan hallinta	14
ravintolan asiakaspalvelun ja myynnin hallinta	14
kotiapuvälineiden käyttö	14
menekinedistämisen strategioiden tuntemus	14
ravintolan keittiötyöskentelyosaaminen	14
java server pages jsp -kehittämistaidot	14
dokumentointimenetelmien hallinta	14
hyvinvoinnin edistämisen käytäntöjen tuntemus	14
esitysten laadunvalvonta	14
kassan käsittely	14
aamiaisjärjestelyjen osaaminen	14
annosten valmisteluohjeet	14
kalaruokien ja äyriäisruokien valmistustaidot	14
kassajärjestelmän käyttö	14
esihenkilönä toimimisen taidot	14
audiovisuaalisten aineistojen käsittely	14
välineiden puhdistamistaidot	13
vahingollisten liikeratojen korjaaminen	13
yritysasiakkaiden hallinta	13
viestintätaidot laivalla	13
strategisen suunnittelun osaaminen ilmatilassa	13
työergonomia keittiössä	13
reittien tuntemus	13
visuaalisen ilmeen säilyttäminen	13
näyttelijöiden koordinointi	13
kiinteistön huolto-osaaminen	13
menun hintojen määrittämistaito	13
merenkulun sääntöjen tuntemus	13
keittiövälineiden käyttö	13
ompelutaidot	13
kuvausluvan hankkiminen	13

museopalveluiden kehittäminen	13
perusensiapuosaaminen laivalla	13
digitoinnin projektinhallinta	13
arvoketjujen hallinta	13
digitaalisten työkalujen hyödyntämisosaaminen	13
vakuutustuotteiden tarjoamistaidot	12
valmentamistaidot	12
tieliikennelakien tuntemus	12
urheiluohjelmien mukauttamistaidot henkilökohtaisiin tarpeisiin	12
urheilijan ravitsemuksen hallinta	12
työturvallisuusohjeiden noudattaminen	12
työn valvontataidot	12
urheiluopetusohjelman suunnitteluosaaminen	12
riskienhallinnan soveltaminen urheilussa	12
urheilusuoritusten arviointitaidot	12
työtapaturmien ehkäisytaidot	12
sähköisten työkalujen käyttötaito	12
tapahtumien koordinoinnin taidot	12
urheiluvalmennuksen ja -opetuksen taito	12
venäjän kielen taito	12
vammaistyön osaaminen	12
urheilumotivaation lisäämisen keinojen tuntemus	12
kurdin kielen taito	12
kodinkoneiden huolto	12
opetuksen mukauttamistaidot kohderyhmän mukaan	12
puusepän ja puutyöskentelyn taidot	12
nuorisotyön osaaminen	12
rakennustarvikkeiden tuntemus	12
pikaruoan valmistustaidot	12
laitteiden ylläpito ja huolto	12
leipomotuotteiden valmistusosaaminen	12
kassan käsittelytaidot	12
kasinon johtamistaidot	12
elintarvikehygieniamääräysten tuntemus	12
autentikoinnin hallinta	12
hakemusten käsittely- ja arviointikyky	12
elintarvikkeiden jalostuksen aikaisiin tapahtumiin reagointi	12
ylläpitotoimintojen hallinta	11
tieliikennelainsäädännön tuntemus	11
valmennustaito	11
tekoälyn periaatteiden ja toiminnan ymmärrys	11
ruoan ulkonäön huolellisen valmistelun taito	11
taloussuunnittelun osaaminen	11
ohjausosaaminen	11
koordinointi- ja yhteistyötaidot	11
raaka-aineiden tunnistustaidot	11
muuttokuljetusten toteutustaidot	11
matkapakettien myynti- ja markkinointitaidot	11
ranskalaisen keittiön tuntemus	11
pohjapiirustusten lukutaito	11

liikennemerkkien huolto-osaaminen	11
ajoneuvojen mekaanisten komponenttien tuntemus	11
dokumenttien arkistointi	11
hyvän valmistustavan noudattaminen	11
Kaikki yhteensä	39236