



Saamelaisalueen koulutuskeskus
Sámi oahpahušguovddáš
Säämi máttááttáskuávdáš
Sää'mvuud' škoou'l'jemkõõskõs

RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO 180 OSP

TOTEUTUS- JA
ARVIOINTISSUUNNITELMA
2020-2023

Linjavastaava: Arja Vanhatalo-Lustig
Saamelaisalueen koulutuskeskus
Menesjärventie 4, 99870 Inari
kanslia@sogsakk.fi
www.sogsakk.fi

RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO

Sisällys

1 PERUSTUTKINNON MUODOSTUMINEN SAAMELAISALUEEN KOULUTUSKESKUKSESSÄ	3
1.1 Joustavat opintopolut.....	3
1.2 Opintojen järjestäminen.....	3
1.3 Opintojen lukuvuosisuunnitelma.....	6
.....	6
1.4 Ammattiosaajan työkykypassi	8
2 AIEMMIN HANKITUN OSAAMISEN TUNNISTAMISEN JA TUNNUSTAMISEN LINJAUKSET SEKÄ MENETTELYTAVAT	11
3 OSAAMISEN OSOITTAMISEN SUUNNITTELU	13
4 OSAAMISEN ARVIOINNIN TOTEUTUS JA ARVIOINNISTA PÄÄTTÄMINEN	16
5 ARVIOINNIN MUUTTAMINEN JA ARVIOINNIN OIKAISU.....	17
6 TODISTUS TUTKINNON SUORITTAMISESTA, TUTKINNON OSAN SUORITTAMISESTA TAI TODISTUS OSAAMISESTA	19
7 SALASSAPITO JA TIETOSUOJA	20
8 TOTEUTUS- JA ARVIOINTISUUNNITELMAN LAADUNVARMISTUS	20
9 AMMATILLISET TUTKINNON OSAT (145 OSP), TOTEUTUS- JA ARVIOINTISUUNNITELMAT	21
9.1 Kaikille pakolliset tutkinnon osat.....	21
9.1.1 Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp (106281).....	21
9.2. Osaamisalan pakollinen tutkinnonosa	22
9.2.1 Lounasruokien valmistus, 40 osp (106277), kokki	22
9.2.2 Annosruokien valmistus, 25 osp (106271), kokki	23
9.2.3 Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp (106272), tarjoilija.....	23
9.2.4 Annosruokien ja juomien tarjoilu, 40 osp (106270), tarjoilija	24
9.3 Valinnaiset tutkinnon osat.....	25
9.3.1 À la carte -ruoanvalmistus, 30 osp (106286).....	25
9.3.2 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 25 osp (106283).....	26
9.3.3 À la carte -tarjoilu, 30 osp (106287).....	27
9.3.4 Tilaus- ja juhlatarjoilu, 25 osp (106284).....	28
9.3.5 Kahvilapalvelut, 10 osp (106274).....	29
9.3.6 Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp (106275)	30
9.3.7 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 10 osp (106279)	31
9.3.8 Saamelainen ruokakulttuuri, 5 osp.....	32
9.3.9 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp (400011).....	34
9.4.10 Yritystoiminta Saamelaisalueella, 15 osp.....	35
9.4.11 Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp (400008)	38
9.4.12 Yrityksessä toimiminen, 15 osp (400009).....	39
9.4.13 Saamen kieli ja saamelaiskulttuuri 15 osp	40
TÄYDENNETÄÄN MYÖHEMMIN.....	40
10 YHTEISET TUTKINNON OSAT (35 OSP), TOTEUTUS- JA ARVIOINTISUUNNITELMAT.....	40
10.1 Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen (400012).....	40
10.2 Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 6 osp (400013)	49
10.3 Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen, 9 osp (400014).....	51
11 YHTEISOPETUSAJAN SAAME (5 OSP).....	57

RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN TUTKINNON ALAKOHTAINEN SUUNNITELMA

1 Perustutkinnon muodostuminen Saamelaisalueen koulutuskeskuksessa

Ammatillisessa peruskoulutuksessa suoritettava perustutkinto muodostuu ammatillisista tutkinnon osista (145 osaamispistettä) ja yhteisistä tutkinnon osista (35 osaamispistettä). Ammatillisen perustutkinnon laajuus on 180 osaamispistettä. Tutkintoon kuuluvana opiskelija suorittaa 35 osaamispisteen laajuisesti yhteisiä tutkinnon osia. Niistä pakollisia tutkinnon osia on 26 osaamispisteen laajuisesti ja valinnaisia tutkinnon osia 9 osaamispisteen laajuisesti. Yhteisten tutkinnon osien osaamistavoitteet osaamisen arviointi on kirjattu tutkinnon perusteisiin.

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon osaamisalavaihtoehdot ovat:

- ruokapalvelun osaamisala (kokki)
- asiakaspalvelun osaamisala (tarjoilija)

1.1 Joustavat opintopolut

Perustutkinto on suunniteltu toteutettavaksi peruskoulun jälkeisenä tutkintona noin kolmessa vuodessa. Opintojen eteneminen kuvataan lukusuunnitelmaan. Opiskelijan opinnot henkilökohtaistetaan heti opintojen alussa ja aikaisempi osaaminen tunnustetaan ja tunnustetaan, jolloin aiemmin hankittu osaaminen voi lyhentää valmistumisaikaa. Joustavat opintopolut mahdollistavat opiskelijalle myös kolmoistutkinnon suorittamisen. Lisäksi opiskelija voi opiskella yrittäjyyttä osallistumalla ns. yrittäjäopintoihin tai valita kansainvälisyyttä painottavia opintoja esim. suorittamalla työelämässä oppimista ulkomailla. Saamelaisalueen koulutuskeskus painottaa kansainvälisissä jaksoissa osaamisen hankkimista Pohjois-Kalotin alueella. Lisäksi opiskelijoilla on mahdollisuus saamen kielten opintoihin. Yksilölliset opintopolut kirjataan opiskelijan henkilökohtaiseen osaamisen kehittämissuunnitelmaan (HOKS).

1.2 Opintojen järjestäminen

Pedagogisen toiminnan lähtökohtana on opiskelijan puuttuvan osaamisen hankkiminen ja osaamisen laadunvarmistus. Saamelaisalueen koulutuskeskuksessa opiskelijalla on mahdollisuus opiskella myös tutkinnon osia kokonaisen tutkinnon sijaan. SAKK toimii yhteistyössä saamelaisalueen lukioiden kanssa, tarjoten mahdollisuutta suorittaa ammatillinen perustutkinto, lukion oppimäärä ja ylioppilastutkinto kolmoistutkintona. Opiskelijan kanssa käytävissä HOKS-keskusteluissa voidaan tutkia mahdollisuutta suorittaa useampi kuin yksi tutkinto opintojensa aikana. Jokaiseen perustutkintoon sisältyy johtokunnan päätöksellä vähintään 3 osp:n laajuiset saamen kielen ja kulttuurin opinnot. Opinnot sisällytetään pääsääntöisesti ammatillisiin tutkinnon osiin.

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon, 180 osp, muodostuminen Saamelaisalueen koulutuskeskuksessa

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tiedot>

AMMATILLISET TUTKINNON OSAT, 145 OSP

Kaikille pakolliset tutkinnon osat, 20 osp

Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp

Osaamisalan pakollinen tutkinnon osa, 65 osp

Kokki

Lounasruokien valmistus, 40 osp

Annosruokien valmistus, 25 osp

Tarjoilija

Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp

Annosruokien ja juomien tarjoilu, 40 osp

Valinnaiset tutkinnon osat, 60 osp

Á la carte -ruoanvalmistus, 30 osp

Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 25 osp

Á la carte -tarjoilu, 30 osp

Tilaus- ja juhlatarjoilu, 25 osp

Kahvilapalvelut, 10 osp

Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp

Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 10 osp

Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp

Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp

Yrityksessä toimiminen, 15 osp

Tutkinnon osa toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta 5-15 osp

Korkeakouluopinnot 5-15 osp

Yhteisten tutkinnon osien osa-alueita, lukio-opintoja tai muita jatko-opintovalmiuksia tukevia opintoja 1-25 osp

Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa 5-15 osp

Yritystoiminta saamelaisalueella, 15 osp
 Saamelaisalueen ruokakulttuuri, 5 osp
 Saamen kieli ja kulttuuri, 15 osp

YHTEISET TUTKINNON OSAT, 35 OSP

Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen	pakolliset (11 osp)	valinnaiset (9 osp)
Äidinkieli (suomi/saame)	4 osp	2 osp
Toinen kotimainen kieli, ruotsi	1 osp	1 osp
Vieraat kielet, englanti	3 osp	
Toiminta digitaalisessa ympäristössä	2 osp	1 osp
Taide- ja luova ilmaisu	1 osp	2 osp sis. kulttuuripassi
Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen	pakolliset (6 osp)	
Matematiikka ja matematiikan soveltaminen	4 osp	
Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt	2 osp	
Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen	pakolliset (9 osp)	
Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen	2 osp	
Työelämässä toimiminen	2 osp	
Opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiudet	1 osp	
Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta	1 osp	
	2 osp	1 osp
	1 osp	1 osp
Työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitäminen		1 osp
Kestävän kehityksen edistäminen		
Psykologia		
Ammattiosaajan työkykypassi 9 osp tutkintoa täydentävä valinnainen		

1.3 Opintojen lukuvuosisuunnitelma

LUKUSUUNNITELMA 2020-2023		2020-2021					2021-2022					2022-2023				
RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO		jaksotus					jaksotus					jaksotus				
180 osp		L	S	L	S	L	S	L	S	L	S	S	S/L	S	S/L	S
kokki		1.	2.	3.	4.	5.	1.	2.	3.	4.	5.	1.	2.	3.	4.	5.
9 Ammatilliset tutkinnon osat, 145 osp	osp	23	24	24	24	24	24	23	26	24	24	24	24	24	24	24
9.1 Kaikille pakolliset tutkinnon osat, 20 osp																
9.1.1 Ravitsemispalveluissa toimiminen 20 osp (106281)																
Keittiötyöskentelyn perusteet 1 (työhallinta ja ravitsemus)	10	3	7													
Keittiötyöskentelyn perusteet 2 (hygienia ja puhtaanapito)	3	2	1													
Asiakaspalvelun perusteet 1	2		1	1												
Työelämässä oppiminen TYÖKYKYPASSI	5				5											
9.2 Osamisan pakollinen tutkinnon osat 65 osp																
9.2.1 Lounasruokien valmistus 40 osp (106277)																
Lounasruokienvalmistus 1 (ateria- ja annossuunnittelu)	12		1	6	5											
Lounasruokienvalmistus 2 (kustannuslaskenta)	12				1	5	4	2								
Saamen kieli ja - kulttuuri	3	0,5						2,5								
Työelämässä oppiminen TYÖKYKYPASSI	13						6			4	3					
9.2.2 Annosruokien valmistus, 25 osp (106271)																
Annosruokien valmistus 1 (kustannustehokkuus)	8							2	4	2						
Annosruokien valmistus 2 (työhallinta)	8								8							
Työelämässä oppiminen TYÖKYKYPASSI	9										9					
9.3 Valinnaiset tutkinnon osat 60 osp	60											12	12	12	12	12
9.3.1 Á la carte -ruoanvalmistus, 30 osp (106286)																
Á la carte-tuonvalmistus 1 (ateriasuunnittelu)																
Á la carte-tuonvalmistus 2 (työhallinta)																
Työelämässä oppiminen																
9.3.3 Á la carte -tarjoilu, 30 osp, (106287)																
Á la carte-tarjoilu 1 (perusteet ja kattaminen) 5 osp																
Á la carte-tarjoilu 2 (työhallinta) 5 osp																
Työelämässä oppiminen, 20 osp																
9.3.2 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 25 osp (106283)																
Tilaus- ja juhlaruokien valmistus 1 (suunnittelu)																
Tilaus- ja juhlaruokien valmistus 2 (taloudellisuus)																
Työelämässä oppiminen																
9.3.4 Tilaus- ja juhlatarjoilu, 25 osp, (106284)																
Tilaus- ja juhlaruokien tarjoilu 1 (tilauksen suunnittelu ja toteutus) 5 osp																
Tilaus- ja juhlaruokien tarjoilu 2 (tarjoilutavat) 5 osp																
Työelämässä oppiminen, 15 osp																
9.3.5 Kahvilapalvelut, 10 osp (106274)																
Kahvilapalvelut 1. (tuotteiden valmistus ja aspa)																
Kahvilapalvelut 2. (työhallinta)																
Työelämässä oppiminen, 6 osp																
9.3.6 Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp (106275)																
Katu- ja pikaruokapalvelut 1. (tuotteiden valmistus ja aspa)																
Katu- ja pikaruokapalvelut 2. (työhallinta)																
Työelämässä oppiminen, 6 osp																
9.3.7 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 10 osp (106279)																
Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot 1. (toimintojen hallinta)																
Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot 2. (asiakaspalvelu)																
Työelämässä oppiminen, 6 osp																
Paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat																
9.3.8 Saamelaisalueen ruokakulttuuri, 5 osp																
9.3.9 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp (400011)																
9.4.0 Yritystoiminta Saamelaisalueella, 15 osp																
	145	5,5	10	7	11	5	10	6,5	12	6	12	12	12	12	12	12
10 Yhteiset tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa, 35 osp																
9.1 Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp + 6 osp, (400012)																
9.1.1 Äidinkieli (suomi/saame)	6	2				2		2								
9.1.2 Toinen kotimainen kieli, ruotsi	2						2									
9.1.3 Vieraat kielet, englanti	3									3						
9.1.4 Toiminta digitaalisessa ympäristössä	3	3														
9.1.5 Taide- ja luova ilmaisu	3				1				2							
9.2. Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 6 osp, (400013)																
9.2.1. Matematiikka ja matematiikan soveltaminen	4		2	2												
9.2.2. Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt	2										2					
9.3 Yhteiskunta ja työelämäosaaminen, 9 osp + 3 osp, (400014)																
9.3.1. Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen	2										2					
9.3.2. Työelämässä toimiminen TYÖKYKYPASSI	2			2												
9.3.3. Opiskelu- ja urasuunnitteluvälit	1								1							
9.3.4. Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta	1									1						
9.3.5. Työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitäminen TYÖKYKYPASSI	3	1				2										
9.3.6. Kestävän kehityksen edistäminen	2			1							1					
9.3.7. Psykologia	1										1					
	35	6	2	5	1	7	2	5	1	6	0	0	0	0	0	0
YHTEENSÄ	180	12	12	12	12	12	12	12	13	12	12	12	12	12	12	12

LUKUSUUNNITELMA 2020-2023																	
RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO		2020-2021					2021-2022					2022-2023					
180 osp		jaksotus					jaksotus					jaksotus					
tarjoilija		L	S	L	S	L	S	L	S	L	S	S	S/L	S	S/L	S	
		1.	2.	3.	4.	5.	1.	2.	3.	4.	5.	1.	2.	3.	4.	5.	
2 Ammatilliset tutkinnon osat, 145 osp		osp															
2.1 Pakolliset tutkinnon osat, 85 osp																	
2.1.1 Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp (106281)																	
Keittiötyöskentelyn perusteet 1. (työhallinta ja ravitsemus)		10	3	7													
Keittiötyöskentelyn perusteet 2. (hygienia ja puhtaanapito)		3	2	1													
Asiakaspalvelun perusteet 1		2	1	1													
Työelämässä oppiminen TYÖKYYPASSI		5			5												
2.2 Osaamisalan pakollinen tutkinnon osa, 65 osp																	
2.2.3 Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp, (106272)																	
Lounasruokien tarjoilu 1 (asiakaspalvelu ja myynti)		5	1	4													
Lounasruokien tarjoilu 2 (tarjoilu ja kattaminen)		5			2	3											
Työelämässä oppiminen TYÖKYYPASSI		15			3	3	4	5									
2.2.4 Annosruokien ja juomien tarjoilu, 40 osp (106270)																	
Annosruokien tarjoilu 1 (anniskelu ja asiakaspalvelu)		8				2	6										
Annosruokien tarjoilu 2 (tarjoilu ja toteutus)		9						4		5							
Saamen kieli ja - kulttuuri		3	0,5					2,5									
Työelämässä oppiminen TYÖKYYPASSI		20						7	6	7							
2.3 Valinnaiset tutkinnon osat, 60 osp		60															
2.3.3 À la carte -tarjoilu, 30 osp, (106287)																	
À la carte-tarjoilu 1 (perusteet ja kattaminen) 5 osp																	
À la carte-tarjoilu 2 (työhallinnan osa-alue) 5 osp																	
Työelämässä oppiminen, 20 osp																	
2.3.1 À la carte -ruoanvalmistus, 30 osp (106286)																	
À la carte-ruoanvalmistus 1 (ateriasuunnittelu)																	
À la carte-ruoanvalmistus 2 (työhallinta)																	
Työelämässä oppiminen																	
2.3.4 Tilaus- ja juhlarajoilu, 25 osp, (106284)																	
Tilaus- ja juhlaruokien tarjoilu 1 (tilauksen suunnittelu ja toteutus) 5 osp																	
Tilaus- ja juhlaruokien tarjoilu 2 (tarjoilutavat) 5 osp																	
Työelämässä oppiminen, 15 osp																	
2.3.2 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 25 osp (106283)																	
Tilaus- ja juhlaruokien valmistus 1 (suunnittelu)																	
Tilaus- ja juhlaruokien valmistus 2 (taloudellisuus)																	
Työelämässä oppiminen																	
2.3.5 Kahvilapalvelut, 10 osp (106274)																	
Kahvilapalvelut 1. (tuotteiden valmistus ja aspa)																	
Kahvilapalvelut 2. (työhallinnan osa-alue)																	
Työelämässä oppiminen																	
2.3.6 Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp (106275)																	
Katu- ja pikaruokapalvelut 1 (tuotteiden valmistus ja aspa)																	
Katu- ja pikaruokapalvelut 2 (työhallinnan osa-alue)																	
Työelämässä oppiminen																	
2.3.7 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 10 osp (106279)																	
Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot 1. (toimintojen hallinta)																	
Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot 2. (asiakaspalvelu)																	
2.3.8 Saamelaisalueen ruokakulttuuri, 5 osp																	
145		5,5	10	7	11	5	10	7,5	11	6	12	12	12	12	12	12	145
3 Yhteiset tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa, 35 osp																	
3.1 Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp + 6 osp, (400012)																	
3.1.1. Äidinkieli		6	2			2		2									
3.1.2. Toinen kotimainen kieli, ruotsi		2					2										
3.1.3. Vieraat kielet, englanti		3				3											
3.1.4. Toiminta digitaalisessa ympäristössä		3	3														
3.1.5. Taide- ja luova ilmaisu		3			1			2									
3.2 Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 6 osp, (400013)																	
3.2.1. Matematiikka ja matematiikan soveltaminen		4	2	2													
3.2.2. Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt		2								2							
3.3 Yhteiskunta ja työelämä osaaminen, 9 osp + 3 osp, (400014)																	
3.3.1. Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen		2								2							
3.3.2. Työelämässä toimiminen TYÖKYYPASSI		2			2												
3.3.3. Opiskelu- ja urasuunnitteluvaihto		1							1								
3.3.4. Yrittäjyys ja yrittäjämaine		1								1							
3.3.5. Työkyyryyden ja hyvinvoinnin ylläpitäminen TYÖKYYPASSI		3	1			2											
3.3.6. Kestävän kehityksen edistäminen		2			1									1			
3.3.7. Psykologia		1												1			
35		6	2	5	1	7	2	5	1	6					0		35
YHTEENSÄ		180	11,5	12	12	12	12	12,5	12	12	12	12	12	12	12	12	180

1.4 Ammattiosaajan työkykypassi

Saamelaisalueen koulutuskeskuksessa opiskelijalla on mahdollisuus suorittaa ammattiosaajan työkykypassi. Passin avulla tuetaan ammatillista kasvua ja kehittymistä sekä vastataan oman alan työkykyhaasteisiin esim. työturvallisuuden ja – ergonomian osalta. Opiskelijaa motivoidaan ja ohjataan omaehtoiseen toimintaan ja työkyvyn ylläpitoon sekä terveydestä ja hyvinvoinnista huolehtimiseen. Ammattiosaajan työkykypassin opinnot koostuvat neljästä teemasta ja ne sisällytetään opintoihin. Kokonaisuuden suoritettua opiskelija saa erillisen todistuksen ammattiosaajan työkyvyn osaamisesta.

Saamelaisalueen koulutuskeskuksen ammattiosaajan työkykypassin suunnitelma

Teema 1: Ammatin työkykyvalmiudet

Osaamistavoitteet:

Opiskelija tiedostaa tulevan ammattinsa työkykyhaasteet ja oman toimintansa vaikutukset työkykyyn sekä osaa toimia omaa ja työyhteisön työkykyä edistävästi.

Opiskelija osaa kehittää työturvallisuutta ja työkykyä työympäristössä omien työtapojensa kautta.

Opiskelija

- havaitsee ja tunnistaa työhönsä liittyvät vaarat ja ilmoittaa niistä
- toimii omassa työssään ohjeiden mukaisesti, vaaratilanteita ennaltaehkäisevästi ja perustelee toimintansa
- noudattaa annettuja työturvallisuusohjeita sekä varmistaa oman, työtovereiden ja asiakkaiden turvallisuuden eri tilanteissa
- suojautuu työhön ja työympäristöön liittyviltä vaaroilta
- käyttää työvälineitä, laitteita ja suojaimia asianmukaisesti
- ennakoii, havaitsee ja tunnistaa ammattinsa keskeiset työterveyttä, työhyvinvointia ja työkykyä kuormittavat sekä ergonomiaan liittyvät tekijät
- toimii sujuvasti ryhmässä ja osaa tarvittaessa käsitellä ristiriitatilanteita

Mitä opintoja opiskelijan tulee tehdä?

Opiskelija keskustelee ofelaš-ohjaajan/ammatinopettajan kanssa, missä tutkinnon osassa hän voi suorittaa tämän teeman.

Miten osaaminen arvioidaan?

Osaaminen arvioidaan esim. näytön yhteydessä. Arvioinnin tukena voi käyttää opiskelijan itsearviointia. Arviointi on ammatinopettajan vastuulla, arviointitietoa voidaan saada myös työpaikkaohjaajalta. Ofelaš-ohjaaja vie arvioinnin (Hyväksyty) Wilmaan.

Teema 2: Työkykyä edistävä liikunta

Osaamistavoitteet:

Opiskelija ymmärtää liikunnan merkityksen toiminta- ja työkyvyille, osaa tunnistaa oman alansa fyysiset kuormitustekijät sekä osaa liikkua toiminta- ja työkykyään ylläpitäen tai edistäen. Hän osaa hakea tietoa ja tutustua terveyttä, psyykkistä vireystilaa ja jaksamista edistäviin harrastuksiin.

Opiskelija

- edistää ja ylläpitää opiskelu-, toiminta- ja työkykyään sekä oppilaitos-/asuntolayhteisön hyvinvointia
- kehittää hyvinvointia edistäviä toimintatapojaan sekä toimintaympäristönsä turvallisuutta ja terveellisyyttä
- toimii turvallisesti ja ergonomisesti

Mitä opintoja opiskelijan tulee tehdä?

Yhteiset tutkinnon osat:

- 1 osp Työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitäminen 2 (pakollinen)

Lisäksi

Yhteiset tutkinnon osat:

- 1 osp Työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitäminen 3 (valinnainen) TAI vaihtoehtoisesti
- Osaaminen voidaan osoittaa myös liikunta-/kulttuuriharrastuksena, josta valmentaja/ohjaaja kirjoittaa todistuksen TAI omatoimisen harrastuneisuuden dokumentointiin voidaan käyttää erilaisia teknisiä apuvälineitä esim. Heia heia -liikuntapäiväkirja, Sport tracker, askelmittari tms. (Dokumentoinnin ajanjakso vähintään lukukausi).

Miten osaaminen arvioidaan?

Em. yhteisten opintojen pakollisen tutkinnon osan osa-alueen suorittaminen hyväksytysti.

Vaihtoehtoisissa suorittamistavoissa osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen.

Ofelaš-ohjaaja arvioi suorituksen tai työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitämisen -opettaja antaa arvioinnin ofelaš-ohjaajalle, joka vie arvioinnin (Hyväksytty) Wilmaan.

Teema 3: Terveysosaaminen

Osaamistavoitteet:

Opiskelija ymmärtää liikunnan, ravinnon, levon, unen, virkistyksen, ihmissuhteiden, elämäntapojen ja terveyden väliset yhteydet ja osaa ottaa ne huomioon toiminnassaan. Lisäksi hän tuntee oman alansa keskeiset terveyttä ja työkykyä kuormittavat tekijät ja ottaa ne työssään huomioon. Hän tiedostaa omien valintojensa vaikutukset toiminta- ja työkykyynsä ja osaa hakea tarvittaessa opiskeluhuollon ja opiskelijaterveydenhuollon palveluja.

Opiskelija

- tutustuu oman alansa yleisimpiin terveyshaittoihin sekä terveyttä ja opiskelukykyä kuormittaviin tekijöihin, perehtyy arjen taitoihin
- etsii tietoa fyysiseen, ravitsemukselliseen, sosiaaliseen ja psyykkiseen toimintakykyyn vaikuttavista tekijöistä, arvioi ja soveltaa tätä tietoa, laatii hyvinvointisuunnitelman ja noudattaa sitä

- toimii työssä oppimisen jaksolla sovittujen terveyttä edistävien toimintaohjeiden tai -suunnitelmien mukaisesti

Mitä opintoja opiskelijan tulee tehdä?

Yhteiset tutkinnon osat:

- 1 osp Työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitäminen 1 (pakollinen)
 - Laatii itselleen hyvinvointisuunnitelman ja arvioi sen toteutumista.

Lisäksi

Yhteiset tutkinnon osat:

- 1 osp Työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitäminen 3 (valinnainen) TAI vaihtoehtoisesti
 - osaamista tukevat sidosryhmien tai yhteistyötahojen järjestämät kurssit aiheena esimerkiksi:
 - arjenhallinta
 - opiskelukyky ja asuminen
 - painonhallinta ja irti tupakasta
 - terveellinen ravitsemus
 - psykologia

Miten osaaminen arvioidaan?

Työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitämisen -opettaja arvioi em. pakollisen tutkinnon osan osa-alueen, jonka jälkeen ohjaa opiskelijan toimittamaan hyvinvointisuunnitelman toteutumisen itsearviointin ofelaš-ohjaajalle.

Valinnaisen tutkinnon osan osa-alueen arvioi työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitämisen -opettaja, joka välittää tiedon ofelaš-ohjaajalle, joka vie arvioinnin (Hyväksytty) Wilmaan.

Vaihtoehtoisesti suoritettavan osuuden osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen tekee työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitämisen –opettaja ja/tai ofelaš-ohjaaja. Opiskelija voi dokumentoida itsearviointin tueksi tavoitteiden toteutumisesta kirjoittamalla, valokuvaamalla ja/tai videoimalla. Ofelaš-ohjaaja vie arvioinnin (Hyväksytty) Wilmaan.

Teema 4: Harrastuneisuus ja yhteistyötaidot

Osaamistavoitteet:

Opiskelija ymmärtää harrastusten merkityksen työkyvyn edistämisessä ja osaa hyödyntää harrastuksia työssä jaksamisessa ja ammattiosaamisensa kehittämisessä. Opiskelija osaa aloittaa ja jatkaa itselleen sopivaa harrastusta.

Opiskelija

- osallistuu oppilaitoksen opiskelijakuntatoimintaan tai yhteistoiminnallisuuteen asuntolassa
- osallistuu säännöllisesti oppilaitoksen, oppilaitoksen yhteistyökumppaneiden tai sidosryhmien järjestämään harrastetoimintaan

- harrastaa säännöllisesti omalla vapaa-ajallaan. Harrastus voi olla kulttuuriin, liikuntaan, vapaaehtoistoimintaan tai yhteiskunnalliseen vaikuttamiseen liittyvää toimintaa. (Opiskelijan rooli voi olla osallistuja, ohjaaja, valmentaja, tuomari, toimikunnan tai yhdistyksen hallituksen jäsen.)

Mitä opintoja opiskelijan tulee tehdä?

Opiskelija toimittaa todistuksen harrastuksestaan ofelaš-ohjaajalle ja tekee itsearviointia.

Miten osaaminen arvioidaan?

Opiskelija tekee itsearviointia osaamistavoitteiden toteutumisesta kirjoittamalla, valokuvaamalla ja/tai videoimalla harrastustaan. Ofelaš-ohjaaja vie arvioinnin (Hyväksytyt) Wilmaan.

2 Aiemmin hankitun osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen linjaukset sekä menettelytavat

Saamelaisalueen koulutuskeskuksessa on käytössä Primus-opiskelijahallinto-ohjelma ja Wilma-käyttöliittymä. Wilmassa on opiskelijan opinto- ym. tietojen lisäksi sähköinen HOKS-lomake, jota päivitetään koko opintojen ajan. Opiskelijan tunnistetut ja tunnustetut opinnot ja arvioinnit kirjataan Wilmassa olevan HOKSin eHOPSiin. Oppilaitoksen opinto-oppaaseen kirjataan tunnistamiseen ja tunnustamiseen liittyvät periaatteet. Opinto-opas on luettavissa oppilaitoksen www-sivuilla. Ofelaš-ohjaaja perehdyttää opiskelijat opintojen alussa myös aiemmin hankitun osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen periaatteisiin ja tuo opintojen aikaisen osaamisen hankkimisen tunnustamismahdollisuuden esiin HOKSin päivitysten yhteydessä.

Aiemmin hankitun osaamisen tunnistaminen

Aiemmin hankittu osaaminen tunnistetaan käyttämällä mm. opiskelu- ja työtodistuksia, lähtötasokartoituksia (kielet, tietotekniset taidot ja matematiikka), harrastetodistuksia, opiskelijan itsearviointia, osaan.fi -verkkosivujen osaamistaitovaatimuksia ja henkilökohtaisia arviointikeskusteluja. Ofelaš-ohjaaja tekee tunnistamisen opiskelijan kanssa heti opintojen alussa. Tunnistamista voidaan tehdä myös ennen tutkinnon osan opintojen aloittamista tai opintojen aikana.

Ennen uuden tutkinnon osan aloittamista opettajan tulee selvittää opiskelijoille tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset, osaamistavoitteet, arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit, jotta opiskelija saisi käsityksen siitä, onko tutkinnon osassa sellaista osaamista joka hänellä jo on.

Aiemmin hankitun osaamisen tunnustaminen

Opiskelijan aikaisemmin muualla suorittamat opinnot tai työssä hankittu osaaminen tunnustetaan, mikäli näin hankittu osaaminen vastaa suoritettavan perustutkinnon ammattitaitovaatimuksia tai osaamistavoitteita. Opiskelija voi saada osaamisen tunnustamisella suoritettua tutkintoon sisältyviä

tutkinnon osia tai yhteisten tutkinnon osien osa-alueita. Aikaisemmin hankittu osaaminen voi kattaa koko tutkinnon osan tai vain osia tutkinnon osasta.

Osaamisen tunnustamisen periaatteet määrää asetus (10 §), jonka mukaan koulutuksen järjestäjän

1. tulee tunnustaa voimassa olevien
 - a) ammatillisen perustutkinnon, ammattitutkinnon tai erikoisammattitutkinnon mukaiset tutkinnon osat tai yhteisten tutkinnon osien osa-alueet
 - b) lukio-opinnot
 - c) korkeakouluopinnot tai muut toimivaltaisen viranomaisen arvioimat ja todentamat opinnot, jotka voidaan sisällyttää osaksi suoritettavaa tutkintoa
2. tulee toimittaa osaamisen arvioijille tieto osaamisen tunnustamista varten muista kuin edellä mainituista, jos opiskelijalla on
 - a) tutkintoja
 - b) tutkinnon osia
 - c) yhteisten tutkinnon osien osa-alueita
 - d) sisällöllisesti vastaavia lukio-opintoja, korkeakouluopintoja tai muita toimivaltaisen viranomaisen arvioimia ja todentamia opintoja
3. kohdan 2 osalta arvioijien tulee tunnustaa osaaminen siltä osin, kun se vastaa suoritettavan tutkinnon osia tai yhteisten tutkinnon osien osa-alueita
4. antaa opiskelijalle mahdollisuus osoittaa osaamisensa, jos hänellä on asiakirjoja (esim. hygieniapassi, EA 1- kortti, tulityökortti jne.) tai muita selvityksiä (esimerkiksi työkokemus, ulkomailla suoritettu koulutus jne.), joiden perusteella tutkinto, tutkinnon osa tai yhteisten tutkinnon osien osa-alue on mahdollista suorittaa ilman osaamisen hankkimista. Osaaminen osoitetaan vain siltä osin, kuin sitä ei ole aiemmin arvioitu ja todennettu. Osaaminen voidaan osoittaa esimerkiksi näytöllä.

Tunnustamisesta päättäminen

1. kohta 1, ofelaš-ohjaaja valmistelee ja vie yhdessä opinto-ohjaajan kanssa eHOPSiin, ja ofelaš-ohjaaja vie tiedot HOKSiin.
2. kohta 2 ja 3, tunnustamisesta päättävät kyseisten opintojen opettaja (yhteiset tutkinnon osat) tai opettajat (ammattilliset tutkinnon osat) yhdessä ja opinto-ohjaajaa vie tiedon eHOPSiin, ja ofelaš-ohjaaja vie tiedot HOKSiin.
3. kohta 4, ofelaš-ohjaaja valmistelee osaamisen osoittamisen yhdessä opettajien kanssa. Yhteisten tutkinnon osien opettaja järjestää opiskelijalle mahdollisuuden osoittaa osaamisensa ja tekee arviointipäätöksen. Ammatillisten tutkinnon osien osalta vähintään kaksi opettajaa yhdessä järjestää opiskelijalle mahdollisuuden osoittaa osaamisensa, ja tekevät yhdessä arviointipäätöksen. Ofelaš-ohjaaja vie arviointipäätöksen eHOPSiin ja tarvittavat tiedot HOKSiin.

Tietojen siirto kansalliseen opintosuoritus- ja tutkintorekisteriin (Koski)

Tunnustettujen tutkinnon osien arviointitiedot siirtyvät automaattisesti kerran vuorokaudessa opiskelijahallintojärjestelmästä Koskeen.

3 Osaamisen osoittamisen suunnittelu

Näyttöympäristön valinta

Näyttöjen toteuttamispaikat valitaan tutkinnonosakohtaisesti. Näytöt järjestetään aina ensisijaisesti työpaikalla aidossa työympäristössä, poikkeamat, esimerkiksi simuloitunut työtilanteet oppilaitosympäristössä tai yhteisten tutkinnon osien osa-alueiden arviointi, kirjataan tutkinnon osakohtaiseen suunnitelmaan.

Työpaikan tulee pystyä tarjoamaan tutkinnon osan osaamistavoitteiden ja opiskelijan tavoitetason mukaisia työtehtäviä. Työnantajan tulee sitoutua näytön toteuttamiseen ja arviointiin.

Työpaikan soveltuvuudesta näyttöympäristönä toimimiseen vastaa koulutuksen järjestäjä.

Näytön sisällön suunnittelu

Näyttöä ohjaava opettaja, opiskelija ja työelämän edustaja suunnittelevat yhdessä näytön sisällön. Näytöt suunnitellaan tutkinnon osittain ja niiden suunnittelussa ja toteuttamisessa noudatetaan tutkinnon perusteissa määriteltyjä ammattitaitovaatimuksia, osaamistavoitteita ja ammattitaidon osoittamistapoja. Arvioitavan tutkinnon osan ammattitaitovaatimukseen tai osaamistavoitteisiin liittyvä osaaminen voidaan suunnitella osoitettavaksi yhdellä kertaa tai useassa näyttötilaisuudessa. Yhdessä näytössä voidaan myös osoittaa useaan tutkinnon osaan liittyvää osaamista. Yhteisten tutkinnon osien osa-alueiden osaamistavoitteet voidaan myös suunnitella osoitettaviksi ammatillisten tutkinnon osien näyttöjen yhteydessä.

Muu osaamisen osoittaminen

Jos vaadittavaa ammattitaitoa ei voida kokonaisuudessaan osoittaa työelämässä, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla kuten haastattelujen, tehtävien, digitaalisen dokumentoinnin tai muiden luotettavien menetelmien avulla.

Näytön täydentäminen

Jos näyttöä täydennetään oppilaitoksessa, pyritään tilanteista ja tehtävistä luomaan mahdollisimman työelämävastaavia. Muun osaamisen osalta ammattialan opettaja kokoaa opiskelijan osaamisen ja dokumentoitu osaaminen huomioidaan arviointipäätöksen tekemisessä.

osaamisen arvioijien valinta ja nimeäminen

Arvioijat valitaan työelämälähtöisesti kokeneista ammattialan osaajista. Toinen arvioijista on opettaja, jolla on riittävä tutkinnon osan substanssi- ja pedagoginen osaaminen tai muu koulutuksen järjestäjän nimeämä edustaja, jolla on riittävä ammattialan ja pedagoginen osaaminen. Työelämäarvioijalla tulee olla riittävä alan tuntemus ja perehtyneisyys arviointiin ja sen lähtökohtiin sekä perehtyneisyys tutkinnon perusteisiin. Erityisestä syystä, esimerkiksi jos työpaikkaohjaaja on jäävi arvioimaan tai näyttö järjestetään oppilaitoksessa, arvioijina voi toimia kaksi oppilaitoksen edustajaa. Tuolloin arvioijina voivat toimia ammattialan opettajat tai ammattialan opettaja ja muu

alan työntekijä, jolla on tutkinnon osassa vaadittavan osaaminen, esimerkiksi työmestari. Arvioijien valinnan tekee tutkinnon osan vastuuopettaja. Ammatillisten tutkinnon osien arvioijat kirjataan tutkinnonosakohtaisesti HOKSiin.

Yhteisten tutkinnon osien osalta arvioinnista vastaa ko. tutkinnon osan osa-alueen opettaja. Jos yhteisen osan osaaminen osoitetaan näytössä, se kirjataan HOKSiin.



Osaamisen osoittamisen henkilökohtaistaminen

Osaaminen osoitetaan mahdollisimman pian, kun opiskelija on saavuttanut riittävän tutkinnon osassa vaadittavan osaamisen. Tutkinnon osan ohjaava opettaja varmistaa ennen osaamisen osoittamisen aloittamista, että opiskelija tuntee näyttöön liittyvät käytännöt, ohjeet ja määräykset. Tutkinnon osan arvioinnin perehdytyksessä käydään läpi ammattitaidon osoittamistavat, ammattitaitovaatimukset sekä arvioinnin kriteerit. Tutkinnon osan suorittamisesta vastaava opettaja ohjaa opiskelijaa näytön suunnittelussa.

Ohjaus, tuki ja erityinen tuki, mukauttaminen

Erityisten tukitoimien tarve dokumentoidaan HOKSiin ja huomioidaan osaamisen osoittamisen yhteydessä. Erityisopettaja osallistuu tarvittaessa prosessiin. Dokumentoinnin tekee Ofelaš-ohjaaja. Opiskelijalle tarjotaan mahdollisuus osoittaa osaamistaan eri tavoin, esim. suullisesti, kuvien kautta tai videoesityksellä. Näytössä voidaan lisäksi tutkinnon perusteiden mukaisesti käyttää erilaisia tukimateriaaleja, kuten selkokieliä ohjeita, kuvia ja apuvälineitä. Näytössä voidaan tutkinnon perusteiden rajoissa antaa myös lisäaikaa tehtävien suunnitteluun ja mahdollisiin täydentäviin tutkintosuorituksiin. Näyttöön kuuluvat mahdolliset suoritusta täydentävät kirjalliset osat voidaan korvata suullisella suorituksella joko osittain tai kokonaan, jos opiskelijan ominaisuudet niin edellyttävät. Tukitoimista huolimatta opiskelija osoittaa näytössä itsenäisesti osaamisensa tutkinnon perusteiden mukaisesti.

Ammatillisissa perustutkinnoissa voidaan joitain poikkeuksia lukuunottamatta osaamisen arviointia mukauttaa tai ammattitaitovaatimuksista poiketa. Poikkeaminen on perusteltua silloin, jos tutkinnon perusteiden mukaiset ammattitaitovaatimukset tai osaamistavoitteet ovat olosuhteet tai aiemmin hankittu osaaminen huomioiden joiltakin osin opiskelijalle kohtuuttomia tai jos poikkeaminen liittyy opiskelijan vammaan tai terveydentilaan. Ofelaš-ohjaaja yhdessä erityisopettajan kanssa kirjaa mukautukset ja poikkeamat HOKSiin. Mikäli osaamisen arviointia on mukautettu taikka ammattitaitovaatimuksista tai osaamistavoitteista on poikettu, osaamista arvioidaan vertaamalla sitä opiskelijan HOKSissa asetettuihin tavoitteisiin.

Yhteistyö opiskelijan, työelämän ja muiden tahojen kanssa

Osaamisen osoittaminen suunnitellaan yksilöllisesti tutkinnon osittain ja se dokumentoidaan HOKSiin. Osaamisen osoittaminen suunnitellaan yhdessä opiskelijan ja työpaikkaohjaajan kanssa. Suunnitteluun sisältyy näytön sisällöstä, ajankohdasta ja arvioinnista sopiminen.

Palaute osaamisen kehitymisestä (valmiuksien varmistaminen ennen näyttöä, palautteen antaminen näytön jälkeen)

Palautteen avulla tuetaan opiskelijaa tulosten saavuttamisessa ja kehitetään opiskelijan itsearviointitaitoa. Opiskelijaa ohjataan vastaanottamaan ja käyttämään työnantajan, työtovereiden ja asiakkaiden antamaa palautetta itsearvioinnissaan.

Opiskelijan ammatillista kasvua ja motivaatiota lisää opintojen jatkuva linkittäminen tutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimuksiin tai osaamistavoitteisiin ja niiden arviointikriteereihin. Opettajien ja työpaikkaohjaajan myönteinen asenne välittyy opiskelijalle ja vaikuttaa opiskelijan käsitykseen itsestään oppijana sekä opiskelijan haluun oppia ja kehittää itseään. Opettaja antaa palautetta ohjauksen aikana ja työpaikkaohjaaja ohjaa ja antaa palautetta koko työelämässä oppimisen ajan.

Opiskelijan valmiuksien varmistaminen ennen näyttöä

Palautteen antamisen tavoitteena on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen pitää vielä oppia, jotta päästään perustutkinnon perusteissa määrättyihin ammattitaitovaatimuksiin ja osaamistavoitteisiin. Jotta voidaan varmistua siitä, että opiskelijalla on riittävä osaaminen tutkinnon osan suorittamiseen, voidaan keskustelujen ja havainnoinnin lisäksi hyödyntää myös opiskelijan laatimia portfolioita, toiminnallisia työsuorituksia, kirjallisia tehtäviä jne. Näyttöä ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan valmiudet näyttöön.

Palautteen antaminen näytön jälkeen

Näytön jälkeen ohjaava opettaja antaa palautteen opiskelijalle osaamisesta. Palaute voi olla suullinen, ääni-, video- tai kirjallinen palaute.

4 Osaamisen arvioinnin toteutus ja arvioinnista päättäminen

Osaamisen arvioinnin toteutuksen ja arvioinnista päättämisen informoinnista opiskelijoille ja työelämän yhteistyökumppaneille vastaa tutkinnon osan vastuupettaja ja/tai ofelaš-ohjaaja. Periaatteet käydään läpi perehdytettäessä opiskelijaa tutkinnon osan ammattitaitovaatimukseen ja opintojen suorittamiseen.

Osaamisen arvioijien perehdyttäminen

Arvioijille pidetään perehdytys tutkinnon perusteista, ko. tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksista ja arviointikriteereistä sekä selvennetään arviointiprosessi ja käydään läpi arviointilomakkeet. Arvioijien perehdytyksen suorittaa tutkinnon osan ohjauksesta vastaava henkilö. Arvioijien perehdytyksessä vuorovaikutteisella (keskustelulla) on keskeinen merkitys.

Osaamisen arviointi näytössä

Työelämässä tapahtuvan näytön aikana työpaikkaohjaaja tukee ja tarvittaessa ohjaa opiskelijaa. Vähintään toisen arvioijan tulee olla paikalla näytössä.

Näytössä dokumentoidaan opiskelijan ammatillista osaamista suhteessa tutkinnon perusteissa määriteltyihin ammattitaitovaatimuksiin ja arviointikriteereihin. Arvioinnin painopiste on tekemisessä ja työssä toimimisessa. Arviointiaineistoa kerätään havainnoimalla, haastatteluilla, itse- ja ryhmäarviointilla ja arviointikeskustelulla.

Näytön arvioijat kokoavat yhdessä opiskelijan kanssa arviointiaineiston, jonka perusteella tekevät arviointipäätöksen.

Jos HOKSiin on kirjattu ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimuksista poikkeaminen, se huomioidaan arvioinnissa. Poikkeamisen tavoitteena on, että opiskelija suorittaa tutkinnon, vaikka hän ei voi joiltakin osin saavuttaa tutkinnon perusteiden mukaisia ammattitaitovaatimuksia. Ammattitaitovaatimuksista poiketaan vain siinä määrin kuin se on välttämätöntä.

Osaamisen arviointi muussa osaamisen osoittamisessa

Jos opiskelijan tutkinnon osan arviointiin sisältyy muuta osaamisen arviointia, se dokumentoidaan kirjallisesti. Muun osaamisen arvioinnin muotona voi olla esimerkiksi suullinen haastattelu, kirjallinen tehtävä tai käytännön suoritus.

Opiskelijan itsearviointi

Opiskelijalle annetaan mahdollisuus itsearviointiin, jossa opiskelija arvioi omaa osaamistaan näytössä. Opettaja ohjaa opiskelijaa itsearviointiin ja selvittää sen merkityksen. Itsearviointissa opiskelija pohtii omia vahvuuksia ja kehittämiskohteitaan peilattuna suoritettavan tutkinnon osan osaamistavoitteisiin ja arviointikriteereihin. Opiskelijan itsearviointi ei vaikuta osaamisen arviointiin tai siitä annettavaan arvosanaan.

Arvioinnista päättäminen, arviointipäätös ja sen perustelut

Arvioijat arvioivat osaamisen viivytyksettä tutkinnon osittain sekä yhteisten tutkinnon osien osalta osa-alueittain. Ammatillisten tutkinnon osien ja yhteisten tutkinnon osien osa-alueiden osaamisen taso arvioidaan ammatillisissa perustutkinnoissa asteikolla 1-5. Perustutkinnon yhteiset tutkinnon osat, samoin ammatti- ja erikoisammattitutkinnot arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty. Jos ammatillisessa peruskoulutuksessa arviointi on mukautettu, arvioidaan osaaminen mukautetun asteikon mukaisesti.

Ammatillisten tutkinnon osien arviointi suoritetaan kaksikantaisessa arviointikeskustelussa. Opiskelija ei osallistu arviointikeskusteluun. Yhteisten tutkinnon osien arvioinnin suorittaa tutkinnon osa-alueen vastaava opettaja yksin tai jos opinnot on integroitu, opettajat yhdessä.

Arviointipäätös perustuu tutkinnon perusteiden ja paikallisesti laadittujen tutkinnon osien arviointikriteereihin.

Arviointipäätöksen ja osaamisen arvioinnin dokumentointi

Ofelaš-ohjaaja tai tutkinnon osan tai osa-alueen vastuuopettaja dokumentoi arviointipäätöksen perusteluineen lomakkeeseen ja vie arviointipäätöksen eHOPSiin. Ofelaš-ohjaaja tallentaa arviointiaineiston.

Yhteisten opintojen osa-alueiden arviointi dokumentoidaan lomakkeelle, joka toimitetaan ofelas-ohjaajalle.

Arviointiaineiston säilyttäminen

Tutkintokoulutusten opiskelijalla on mahdollisuus tutustua kirjalliseen tai muutoin tallennettuun osaamisen arvioinnin perusteella syntyneeseen arviointiaineistoon. Arviointiaineistoa säilytetään vähintään kuuden kuukauden ajan arvosanan antamisesta.

Tietojen siirto kansalliseen opintosuoritus- ja tutkintorekisteriin (Koski)

Opintosuoritukset siirtyvät automaattisesti kerran vuorokaudessa opiskelijahallintojärjestelmästä opintosuoritus- ja tutkintorekisteri Koskeen.

5 Arvioinnin muuttaminen ja arvioinnin oikaisu

Arvioinnin uusiminen

Opiskelijalla on mahdollisuus arvioinnin uusimiseen, jos osaamisen arviointi on hylätty.

Jos opiskelija saa hylätyn arvosanan, ammatillisen tutkinnon osan tai yhteisten tutkinnon osien osa-alueen vastuuopettaja järjestää opiskelijalle uuden mahdollisuuden osaamisen osoittamiseen sen jälkeen, kun opiskelija on täydentänyt osaamistaan esimerkiksi jeesipajassa tai ammattiopinnoissa.

Opiskelijaa informoidaan asiasta ennen osaamisen osoittamista/näyttöä.

Arvosanan korottaminen

Opiskelijalla on mahdollisuus arvosanan korottamiseen, jos hän on saanut arvioinnista hyväksytyt arvosanan. Jos opiskelija haluaa korottaa arvosanaansa, hänen tulee pyytää sitä kirjallisesti ofelaš-ohjaajaltaan tai opinto-ohjaajalta. Ofelaš-ohjaaja informoi opiskelijaa asiasta tutkinnon osan suorittamisen perehdyttämisen yhteydessä.

Arvioinnin tarkistaminen

Opiskelija voi pyytää arvioinnin tarkistamista. Pyyntö tehdään kirjallisesti ofelaš-ohjaajalle tai opinto-ohjaajalle 14 päivän kuluessa siitä, kun hänellä on ollut mahdollisuus saada tietoonsa arvioinnin tulokset perusteluineen. Määräaikaan lisätään 7 päivää, mikäli päätös annetaan tiedoksi esim. kirjeellä, sähköpostilla tai vastaavalla ilman saantitodistusta. Tarkistamispyynnön tekemiseen käytetään lomaketta, johon tarkistamispyyntö perustellaan. Arvioinnin tarkistaminen koskee vain arvosanaa, ei näytössä tapahtuneita asioita/tapahtumia. Arvioinnin tarkistamispyyntö kirjataan opiskelijan HOKSiin.

Arviointipäätöksen tehneet ammatillisten tutkinnon osien arvioijat tai yhteisten tutkinnon osien osa-alueen opettaja tai opettajat tekevät päätöksen arvioinnin tarkistamisesta ilman aiheetonta viivytystä, pääsääntöisesti kahden viikon kuluessa tarkistuspyynnön saatuaan. Arviointipäätös tehdään kirjallisena ja arvioija/arvioijat vahvistavat sen päiväyksellä ja allekirjoituksillaan. Jos arviointipäätös ei muutu, arvioijien tulee perustella päätös. Jos arvosana muuttuu, ofelaš-ohjaaja tai opettaja kirjaa uuden arviointitiedon eHOPSiin ja tieto kirjataan myös HOKSiin. Ofelaš-ohjaaja antaa tiedon opiskelijalle.

Ofelaš-ohjaaja informoi opiskelijaa asiasta tutkinnon osan suorittamisen perehdyttämisen yhteydessä. Tutkinnon osan näytön vastuupettaja perehdyttää arvioijat arvioinnin tarkistusmahdollisuuteen.

Arvioinnin oikaisu

Jos opiskelija ei ole tyytyväinen arvioinnin tarkistamista koskevaan päätökseen, hän voi pyytää arvioinnin oikaisua asianomaiselta työelämätoimikunnalta. Kaikkien yhteisten tutkinnon osia koskevat oikaisupyynnöt käsittelee kasvatus- ja ohjausalan työelämätoimikunta. Oikaisupyyntö tulee tehdä 14 päivän kuluessa tarkistamista koskevan päätöksen tiedoksisaamisesta. Opinto-ohjaaja tai ofelaš-ohjaaja auttaa opiskelijaa oikaisupyynnön tekemisessä. Arvioinnin oikaisu koskee vain arvosanaa, eikä näytössä tapahtuneita asioita/tapahtumia. Oikaisupyyntö merkitään opiskelijan HOKSiin.

Jos arviointi on ilmeisesti virheellinen, työelämätoimikunta voi määrätä uuden arviointikeskustelun sekä perustellusta syystä edellyttää koulutuksen järjestäjää asettamaan uudet arvioijat.

Ofelaš-ohjaaja informoi asiasta opiskelijaa tutkinnon osan suorittamisen perehdyttämisen yhteydessä. Tutkinnon osan näytön vastuupettaja perehdyttää arvioijat arvioinnin tarkistusmahdollisuuteen.

Arvioinnin tarkistamis- ja oikaisuprosessi:



6 Todistus tutkinnon suorittamisesta, tutkinnon osan suorittamisesta tai todistus osaamisesta

Todistusten antamisesta ja sisällöstä noudatetaan opetushallituksen antamaa määräystä OPH-54-2018.

Tutkintotodistus annetaan opiskelijalle viivytyksettä, kun opiskelija on suorittanut hyväksytysti tutkinnon perusteiden mukaisesti kaikki tutkinnon muodostumiseksi vaadittavat tutkinnon osat. Ofelaš-ohjaaja huolehtii, että arvioinnit merkitään eHOPSiin viivytyksettä. Kun kaikki arvioinnit on viety, laatii opinto-ohjaaja yhdessä opintotoimiston kanssa todistuksen. Todistus päivätään aina todistuksen antopäivälle ja sen allekirjoittavat rehtori ja ofelaš-ohjaaja. Ofelaš-ohjaaja sopii opiskelijan kanssa todistuksen antamisesta.

Todistus suoritetuista tutkinnon osista annetaan opiskelijalle hänen pyynnöstään tai jos hänet katsotaan eronneeksi kesken tutkinnon suorittamisen. Todistukseen merkitään suoritettut tutkinnon osat ja/tai tutkinnon osan osa-alueet. Ofelaš-ohjaaja varmistaa eHOPSiin viedyt arvioinnit. Opintotoimisto laatii todistuksen yhdessä opinto-ohjaajan kanssa. Todistus suoritetuista opinnoista päivätään aina todistuksen antopäivälle ja sen allekirjoittavat rehtori ja ofelaš-ohjaaja. Ofelaš-ohjaaja sopii opiskelijan kanssa todistuksen antamisesta.

Todistus tutkintokoulutukseen osallistumisesta annetaan opiskelijalle hänen pyynnöstään. Osallistumistodistuksen liitteenä on opintosuoritusote. Ofelaš-ohjaaja tarkistaa opiskelijan suoritukset. Opintotoimisto laatii todistuksen. Todistus tutkintokoulutukseen osallistumisesta päivätään aina todistuksen antopäivälle ja sen allekirjoittavat rehtori ja ofelaš-ohjaaja. Ofelaš-ohjaaja sopii opiskelijan kanssa todistuksen antamisesta.

Ofelaš-ohjaaja tiedottaa opiskelijoita todistuksista opintoihin perehdytyksen yhteydessä ja HOKS-keskusteluissa.

Ammatillisen perustutkinnon tutkintotodistukseen ja todistukseen suoritetuista tutkinnon osista liitetään perustutkinnon perusteiden muodostumisen mukainen opintasuoritusote. Todistukseen liitetään opiskelijan pyynnöstä kansainväliseen käyttöön tarkoitettu liite.

7 Salassapito ja tietosuoja

Salassa pidettäviä tietoja ovat kaikki henkilötietoihin liittyvät asiat (henkilötunnus, yhteystiedot, yksityiselämä, terveydentila jne.), koesuoritukset ja arviointimerkinnot sekä sanalliset arvioinnit, jos esimerkiksi opiskelijan arviointia on mukautettu. Sen sijaan julkisia ovat todistukset, mutta ne eivät saa sisältää sanallista arviointia.

8 Toteutus- ja arviointisuunnitelman laadunvarmistus

Toteutus- ja arviointisuunnitelman laadunvarmistus



9 Ammatilliset tutkinnon osat (145 osp), toteutus- ja arviointisuunnitelmat

9.1 Kaikille pakolliset tutkinnon osat

9.1.1 Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp (106281)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa:

- valmistautua työvuoroon
- huolehtia toimitilat käyttökuntoon, valmistaa tuotteita myyntiä varten sekä pitää niistä huolta
- palvella asiakkaita, myydä tuotteita ja rekisteröidä myyntiä
- päättää työvuoron tehtävät
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinonosat/4221593>

<p>Toteutussuunnitelma</p> <p>Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisia taitoja opitaan oppilaitoksessa ja/tai työpaikalla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita • valmistaa aamiais- ja lounasruokia sekä leivontatuotteita • palvelee asiakkaita • tekee työvuoron päättymiseen liittyvät työtehtävät • arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.
<p>Arviointisuunnitelma</p> <p>Henkilökohtainen näytön ja arvioinnin suunnitelma kirjataan HOKSiin.</p>
<p>Saamelaiskulttuurin toteutuminen</p> <p>Tutustutaan saamelaiskulttuuriin ja saamen kieleen.</p>
<p>Etenemisen ehto</p> <p>Hygieniaosaamisen osoittava hygienia passi tulee suorittaa hyväksytysti ennen tutkinnon osan näyttöä.</p>

9.2. Osaamisalan pakollinen tutkinnonosa

9.2.1 Lounasruokien valmistus, 40 osp (106277), kokki

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa:

- vastaanottaa, varastoida ja käsitellä raaka-aineita
- valmistaa lounasruokia ja leivontatuotteita
- palvella asiakkaita
- tehdä työvuoron päättymiseen liittyvät työtehtävät
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221591>

<p>Toteutussuunnitelma</p> <p>Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisia taitoja opitaan oppilaitoksessa ja/tai työpaikalla:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita • valmistaa lounasruokia ja leivontatuotteita • palvelee asiakkaita • tekee työvuoron päättymiseen liittyvät työtehtävät • arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.
<p>Arviointisuunnitelma</p> <p>Henkilökohtainen näytön ja arvioinnin suunnitelma kirjataan HOKSiin.</p>
<p>Saamelaiskulttuurin toteutuminen</p> <p>Saamelainen ruokaperintätietous on mukana ruokalajien suunnittelussa, valmistuksessa ja valituissa raaka-aineissa mahdollisuuksien mukaan. Tutustutaan saamenkieliseen ruokasanastoon, ruokalajien, raaka-aineiden ja asiakaspalvelun osalta.</p>
<p>Etenemisen ehto</p> <p>Ei ole.</p>

9.2.2 Annosruokien valmistus, 25 osp (106271), kokki

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa:

- aikatauluttaa ja suunnitella päivittäiset työtehtävänsä
- valmistaa ruoka-annoksia asiakkaiden tilauksesta
- valmistautua vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinonosat/4221485>

<p>Toteutussuunnitelma</p> <p>Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisia taitoja opitaan oppilaitoksessa ja/tai työpaikalla:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä • valmistaa ruoka-annoksia asiakkaiden tilauksesta • toimii liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisessa asiakaspalvelussa • valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään • arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.
<p>Arviointisuunnitelma</p> <p>Henkilökohtainen näytön ja arvioinnin suunnitelma kirjataan HOKSiin.</p>
<p>Saamelaiskulttuurin toteutuminen</p> <p>Saamelainen ruokaperinne ja perinteiset raaka-aineet ovat mukana ateria- ja annossuunnittelussa ja toteutuksessa.</p>
<p>Etenemisen ehto</p> <p>Ei ole.</p>

9.2.3 Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp (106272), tarjoilija

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa:

- valmistautua työvuoroon
- palvella asiakkaita, myydä ruokia ja juomia
- toimia anniskelutehtävissä
- huolehtia asiakkaiden viihtyvyydestä ja palvelukokemuksesta

- rekisteröidä myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- tehdä työvuoron tilityksen ja valmistella seuraavaa työvuoroa
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinonosat/4221594>

<p>Toteutussuunnitelma</p> <p>Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisia taitoja opitaan oppilaitoksessa ja/tai työpaikalla:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistautumalla työvuoroon • palvelemalla asiakkaita, myymällä ruokia ja juomia • toimimalla anniskelutehtävissä • huolehtimalla asiakkaiden viihtyvyydestä ja palvelukokemuksesta • rekisteröimällä myyntiä ja laskuttamalla asiakkaita • hyödyntämällä alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • tekemällä työvuoron tilityksen ja valmistelemalla seuraavaa työvuoroa • arvioimalla omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.
<p>Arviointisuunnitelma</p> <p>Henkilökohtainen näytön ja arvioinnin suunnitelma kirjataan HOKSiin.</p>
<p>Saamelaiskulttuurin toteutuminen</p> <p>Saamelainen ruokaperinne tietous on mukana ruokalajien suunnittelussa, valmistuksessa ja valituissa raaka-aineissa mahdollisuuksien mukaan. Tutustutaan saamenkieliseen ruokasanastoon, ruokalajien, raaka-aineiden ja asiakaspalvelun osalta.</p>
<p>Etenemisen ehto</p> <p>Ei ole.</p>

9.2.4 Annosruokien ja juomien tarjoilu, 40 osp (106270), tarjoilija

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa:

- valmistautua työvuoroon ja ennakoida työtehtäviä
- esitellä, myydä ja tarjoilla ruokia ja juomia yksittäisille asiakkaille ja ryhmille
- toimia anniskelutehtävissä
- huolehtia koko asiakaspalveluprosessista
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa

- tehdä työvuoron tilityksen sekä ennakoida ja valmistella seuraavaa työvuoroa
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinonosat/4221597>

<p>Toteutussuunnitelma</p> <p>Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisia taitoja opitaan oppilaitoksessa ja/tai työpaikalla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistautumalla työvuoroon ja ennakoimalla työtehtäviä • esittelemällä, myymällä ja tarjoilemalla ruokia ja juomia yksittäisille asiakkaille ja ryhmille • toimimalla anniskelutehtävissä • huolehtimalla koko asiakaspalveluprosessista • hyödyntämällä alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • tekemällä työvuoron tilityksen sekä ennakoimalla ja valmistelemalla seuraavaa työvuoroa • arvioimalla omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.
<p>Arviointisuunnitelma</p> <p>Henkilökohtainen näytön ja arvioinnin suunnitelma kirjataan HOKSiin.</p>
<p>Saamelaiskulttuurin toteutuminen</p> <p>Opiskelija osaa esitellä saamelaisia perinneruokia, tunnistaa mitä saamelaista ruokaperinnettä ruoka edustaa ja kertoa asiakkaalle saamelaisesta ruokaperinteestä.</p>
<p>Etenemisen ehto</p> <p>Ei ole.</p>

9.3 Valinnaiset tutkinnon osat

9.3.1 À la carte -ruoanvalmistus, 30 osp (106286)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa:

- aikatauluttaa ja suunnitella päivittäiset työtehtävänsä
- esivalmistaa ja valmistaa ruokaravintolan à la carte-listan ruokia, lisäkkeitä ja jälkiruokia annoskorttien ja asiakkaiden tilausten mukaan
- toimia liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisessa asiakaspalvelussa
- valmistautua vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinonosat/4219278>

<p>Toteutussuunnitelma</p> <p>Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisia taitoja opitaan oppilaitoksessa ja/tai työpaikalla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä • esivalmistaa ja valmistaa ruokaravintolan à la carte -listan ruokia, lisäkkeitä ja jälkiruokia annoskorttien ja asiakkaiden tilausten mukaan • toimii liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisessa asiakaspalvelussa • valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään • arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä
<p>Arviointisuunnitelma</p> <p>Henkilökohtainen näytön ja arvioinnin suunnitelma kirjataan HOKSiin.</p>
<p>Saamelaiskulttuurin toteutuminen</p> <p>Saamelainen ruokaperinne ja raaka-aineiden käyttö annossuunnittelussa siten, että perinteisistä ruokalajeista modernisoidaan à la carte-käyttöön sopivia annoksia ja ateriakokonaisuuksia.</p>
<p>Etenemisen ehto</p> <p>Ei ole.</p>

9.3.2 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 25 osp (106283)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa:

- perehtyä tilausmääräyksiin, aikatauluttaa ja suunnitella ruokien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen
- esivalmistaa ja valmistaa tilaisuuksien luonteenmukaisia tilaus- ja juhlaruokia
- laittaa ruokalajeja esille ja huolehtia tuotteiden riittävydestä
- valmistautua vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221592>

<p>Toteutussuunnitelma</p> <p>Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisia taitoja opitaan oppilaitoksessa ja/tai työpaikalla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • perehtyy tilausmääräyksiin, aikatauluttaa ja suunnittelee ruokien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen • esivalmistaa ja valmistaa tilaisuuksien luonteenmukaisia tilaus- ja juhlaruokia • laittaa ruokalajeja esille ja huolehtii tuotteiden riittävydestä

<ul style="list-style-type: none"> • valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään
<p>Arviointisuunnitelma</p> <p>Henkilökohtainen näytön ja arvioinnin suunnitelma kirjataan HOKSiin.</p>
<p>Saamelaiskulttuurin toteutuminen</p> <p>Saamelainen ruokaperinne ja perinteiset juhlat ovat tilaisuuksien suunnittelun ja toteutuksen pohjana. Integroidaan saamelaiskulttuurin näkökulmasta siten, että perinteisten juhlien/tapahtumien taustalla oleva ajatus tulee tiedostettua.</p>
<p>Etenemisen ehto</p> <p>Ei ole.</p>

9.3.3 À la carte -tarjoilu, 30 osp (106287)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa:

- valmistautua, suunnitella ja aikatauluttaa työtehtäviä
- esitellä, suositella ja myydä ruokaravintolan à la carte -ruokia, ateriakokonaisuuksia ja niille sopivia juomia
- tarjoilla à la carte -ruokia ja juomia asiakkaiden yksilöllisten tarpeiden mukaisesti
- toimia anniskelutehtävissä
- huolehtia asiakaspalvelukokonaisuudesta
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- tehdä työvuoron tilityksen sekä ennakoida ja valmistella seuraavaa työvuoroa
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinonosat/4221480>

<p>Toteutussuunnitelma</p> <p>Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisia taitoja opitaan oppilaitoksessa ja/tai työpaikalla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistautumalla, suunnittelemalla ja aikatauluttamalla työtehtäviä • esittelemällä, suosittelemalla ja myymällä ruokaravintolan à la carte -ruokia, ateriakokonaisuuksia ja niille sopivia juomia • tarjoilemalla à la carte -ruokia ja juomia asiakkaiden yksilöllisten tarpeiden mukaisesti • toimimalla anniskelutehtävissä • huolehtimalla asiakaspalvelukokonaisuudesta • hyödyntämällä alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • tekemällä työvuoron tilityksen sekä ennakoimalla ja valmistelemalla seuraavaa työvuoroa • arvioimalla omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.
<p>Arviointisuunnitelma</p> <p>Henkilökohtainen näytön ja arvioinnin suunnitelma kirjataan HOKSiin.</p>
<p>Saamelaiskulttuurin toteutuminen</p> <p>Opiskelija osaa esitellä saamelaisia perinneruokia, tunnistaa mitä saamelaista ruokaperinnettä ruoka edustaa ja kertoa asiakkaalle saamelaisesta ruokaperinteestä.</p>
<p>Etenemisen ehto</p> <p>Ei ole.</p>

9.3.4 Tilaus- ja juhlatarjoilu, 25 osp (106284)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa:

- perehtyä tilausmääräyksiin ja kunnostaa asiakas- ja työympäristön tilaisuuksien luonteen ja tilausmääräyksiin mukaan
- käyttää tilaisuuksiin sopivia tarjoilutapoja ja toimia yhteistyössä muun henkilökunnan kanssa
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- toimia liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisesti asiakaspalvelussa
- tehdä tilaisuuksien päättymiseen liittyvät tehtävät
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnot/4221488>

<ul style="list-style-type: none"> • perehtymällä tilausmääräyksiin ja kunnostamalla asiakas- ja työympäristön tilaisuuksien luonteen ja tilausmääräyksiin mukaan • käyttämällä tilaisuuksiin sopivia tarjoilutapoja ja toimimalla yhteistyössä muun henkilökunnan kanssa • hyödyntämällä alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • toimimalla liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisesti asiakaspalvelussa • tekemällä tilaisuuksien päättymiseen liittyvät tehtävät • arvioimalla omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.
<p>Arviointisuunnitelma</p> <p>Henkilökohtainen näytön ja arvioinnin suunnitelma kirjataan HOKSiin.</p>
<p>Saamelaiskulttuurin toteutuminen</p> <p>Opiskelija osaa esitellä saamelaisia perinneruokia, tunnistaa mitä saamelaista ruokaperinnettä ruoka edustaa ja kertoa asiakkaalle saamelaisesta ruokaperinteestä.</p>
<p>Etenemisen ehto</p> <p>Ei ole.</p>

9.3.5 Kahvilapalvelut, 10 osp (106274)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa:

- valmistautua asiakaspalvelutilanteisiin
- palvella asiakkaita, myydä ja tarjoilla kahvilan ruoka- ja juomatuotteita
- rekisteröidä myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- tehdä työvuoron tilityksen ja valmistella seuraavaa työvuoroa
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221481>

<p>Toteutussuunnitelma</p> <p>Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisia taitoja opitaan oppilaitoksessa ja/tai työpaikalla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistautuu asiakaspalvelutilanteisiin • palvelee asiakkaita, myy ja tarjoilee kahvilan ruoka- ja juomatuotteita • rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita • hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • tekee työvuoron tilityksen ja valmistele seuraavaa työvuoroa • arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.
<p>Arviointisuunnitelma</p> <p>Henkilökohtainen näytön ja arvioinnin suunnitelma kirjataan HOKSiin.</p>
<p>Saamelaiskulttuurin toteutuminen</p> <p>Saamelainen ruokaperinne ja raaka-aineet käytössä tuotteissa siten, että perinteisistä raaka-aineista modernisoidaan kahvila-käyttöön soveltuvia annoksia ja myyntituotteita.</p>
<p>Etenemisen ehto</p> <p>Ei ole.</p>

9.3.6 Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp (106275)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa:

- valmistautua asiakaspalvelutilanteisiin
- palvella asiakkaita ja myydä katu- ja pikaruokayrityksen ruoka- ja juomatuotteita yrityksen palvelumallin mukaan
- rekisteröidä myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- valmistella seuraavaa työvuoroa
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinonosat/4219279>

<p>Toteutussuunnitelma</p> <p>Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisia taitoja opitaan oppilaitoksessa ja/tai työpaikalla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistautuu asiakaspalvelutilanteisiin • palvelee asiakkaita ja myy katu- ja pikaruokayrityksen ruoka- ja juomatuotteita yrityksen palvelumallin mukaan • rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita • hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa • valmistelee seuraavaa työvuoroa • arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.
<p>Arviointisuunnitelma</p> <p>Henkilökohtainen näytön ja arvioinnin suunnitelma kirjataan HOKSiin.</p>
<p>Saamelaiskulttuurin toteutuminen</p> <p>Saamelainen ruokaperinne ja raaka-aineet käytössä tuotteissa siten, että perinteisistä raaka-aineista modernisoidaan pikaruoka-käyttöön soveltuvia annoksia ja myyntituotteita.</p>
<p>Etenemisen ehto</p> <p>Ei ole.</p>

9.3.7 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 10 osp (106279)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa:

- vastaanottaa ruoka-aineita, ruokia ja elintarvikkeita
- kuumentaa tai valmistaa ruokia ja lisäkkeitä
- jakaa tai laittaa ruoat esille
- toimia asiakaspalvelussa sekä ohjata asiakkaita
- siistiä ja järjestää toimintaympäristön ja huolehtia astiahuollon tehtävistä
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221590>

<p>Toteutussuunnitelma</p> <p>Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisia taitoja opitaan oppilaitoksessa ja/tai työpaikalla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • vastaanottaa ruoka-aineita, ruokia ja elintarvikkeita • kuumentaa tai valmistaa ruokia ja lisäkkeitä • jakaa tai laittaa ruoat esille • toimii asiakaspalvelussa sekä ohjata asiakkaita • siistii ja järjestää toimintaympäristön ja huolehtii astiahuollon tehtävistä • arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.
<p>Arviointisuunnitelma</p> <p>Henkilökohtainen näytön ja arvioinnin suunnitelma kirjataan HOKSiin.</p>
<p>Saamelaiskulttuurin toteutuminen</p> <p>Saamelainen ruokaperinne ja raaka-aineet käytössä tuotteissa siten, että perinteisistä raaka-aineista modernisoidaan jakelukeittiö käyttöön soveltuvia annoksia ja myyntituotteita.</p>
<p>Etenemisen ehto</p> <p>Ei ole.</p>

9.3.8 Saamelainen ruokakulttuuri, 5 osp

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa:

- osaa kuvailla saamelaisalueen ruokakulttuurin historiallisia ja kulttuurisia perusteita
- tunnistaa saamelaiset ruokaperinteet toisistaan
- osaa valmistaa perinteisiä saamelaisalueen ruokia
- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
- arvioi omaa työtään ja toimintaansa.

[Linkki tutkinnon osan arviointiin](#)

<p>Toteutussuunnitelma</p> <p>Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisia taitoja opitaan oppilaitoksessa ja/tai työpaikalla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaa suunnitella saamelaisten ruokien valmistuksen • kehittää omaa toimintaansa ja omaksuu perinneruokien valmistuksen • saamelaisalueen ruokakulttuurin tunteminen • saamelaisryhmien ruokaperinteiden eroavaisuuksien tunnistaminen

Arviointisuunnitelma						
Henkilökohtainen näytön ja arvioinnin suunnitelma kirjataan HOKSiin.						
Saamelaiskulttuurin toteutuminen						
Opiskelija osallistuu teoriaopiskelun lisäksi luontaiselinkeinojen ja alkutuotannon käytännön työtehtäviin. Työtehtävissä opiskelijaa ohjaa opettajan ohella henkilö, jolla on vankka käytännön kokemus alalta mm. porotalous, teurastus, lihan leikkaus. Kalastuselinkeino, keräilytuotteet, riistalinnut. Työskentelyä voi ohjata opettajan ohella ns. resurssihenkilö, jolla on vankka tuntemus ja käytännön kokemus kyseisestä aihealueesta.						
Etenemisen ehto						
Ei ole.						
ARVIOINNIN KOHDE						
Arviointikriteerit						
Saamelainen ruokakulttuuri 5 osp		Tyydyttävä T1	T2	Hyvä H3	H4	Kiitettävä K5
Opiskelija						
Saamelaisen ruokakulttuurin ja perinteistiedon tunteminen	hyödyntää tietojaan ruokakulttuurista ja perinteistiedosta siten, että valmistaa tavallisimpia tilaisuuksien luonteeseen sopivia ruokalajeja ja toimii perinteinen kulttuuri huomioiden		hyödyntää tietojaan ruokakulttuurista ja perinteistiedosta siten, että valmistaa omatoimisesti tilaisuuksien luonteeseen sopivia ruokalajeja ja toimii tilaisuuksissa perinteinen kulttuuri huomioiden		hyödyntää tietojaan ruokakulttuurista ja perinteistieosta siten, että valmistaa itsenäisesti tilaisuuksien luonteeseen sopivia ruokalajeja ja toimii tilaisuuksissa luontevasti perinteinen kulttuuri huomioiden	
Saamelaisten ruokaperinteiden tunnistaminen ja erottaminen toisistaan	tuntee ruoat siten, että ohjattuna tunnistaa, mitä saamelaista ruokaperinnettä ruoka edustaa		tuntee ruoat siten, että tunnistaa omatoimisesti mitä saamelaista ruokaperinnettä ruoka edustaa ja osaa kertoa ruoan perin		tuntee ruoat siten, että itsenäisesti tunnistaa, mitä saamelaista ruokakulttuuria ruoka edustaa ja osaa sujuvasti kertoa ruoan perinteisistä valmistustavoista	
Osaa valmistaa perinteisiä saamelaisia ruokia	valmistaa perinteisiä ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan, ruokalajille sopivin menetelmin ja laittein työryhmän jäsenenä		valmistaa perinteisiä ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan, ruokalajille sopivin menetelmin ja laittein		valmistaa omatoimisesti perinteisiä ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan ja ruokalajeille sopivin menetelmin ja laittein	

Noudattaa omavalvonta-suunnitelmaa	noudattaa omavalvonta-suunnitelmaa		noudattaa omavalvonta-suunnitelmaa	noudattaa omavalvonta-suunnitelmaa
Arvioi omaa työtään ja toimintaansa	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä, käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, noudattaa vaitiolo-velvollisuus-ohjeita		noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan käyttäytyä asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, noudattaa vaitiolo-velvollisuus-ohjeita	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan, käyttäytyä asiallisesti, hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa vaitiolo-velvollisuus-ohjeita sekä toimii hienotunteisesti

9.3.9 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp (400011)

Opiskelija osaa

- 4.1 perehtyä ammatillisen koulutuksen järjestämismuotoihin ja tutkintoihin
- 5.1 toimia yhteyshenkilönä koulutuksen järjestäjän ja työpaikan välillä
- 6.1 ohjata muita opiskelijoita työpaikalla järjestettävässä koulutuksessa ja muussa osaamisen hankkimisessa
- 7.1 antaa palautetta osaamisen kehittymisestä.

<p>Toteutussuunnitelma</p> <p>Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisia taitoja opitaan oppilaitoksessa ja/tai työpaikalla:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 ammatillisen koulutuksen järjestämismuodot 2 koulutuksen järjestäjän ja työpaikan roolit ammatillisessa koulutuksessa 3 opiskelijoiden perehdyttäminen, ohjaaminen, palautteen antaminen ja arviointi 4 henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS)
<p>Arviointisuunnitelma</p> <p>Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.</p>
<p>Saamelaiskulttuurin toteutuminen</p> <p>Työelämässä oppimisen toteuttamisessa voidaan tehdä yhteistyötä saamelaisorganisaatioiden kanssa.</p>
<p>Etenemisen ehto</p> <p>Ei ole.</p>

9.4.10 Yritystoiminta Saamelaisalueella, 15 osp

Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa

Opiskelija osaa

- arvioida omia vahvuuksiaan ja osaamistaan
- hahmottaa saamelaisalueen erityispiirteet toimintaympäristönä
- kehittää liikeidean ja arvioida sen toteuttamismahdollisuuksia
- rakentaa liiketoimintaa edistäviä yhteistyöverkostoja
- suunnitella, arvioida ja kehittää yrityksen liiketoimintaa
- toimia käytännön työtehtävissä yrittäjämäisesti

Toteutussuunnitelma

Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisia taitoja opitaan oppilaitoksessa ja/tai työpaikalla:

- oppimalla tunnistamaan omia yrittäjäominaisuuksiaan, vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan
- tutustumalla saamelaisalueen toimijoihin, toimialoihin, elinkeinoihin ja yrittäjiin
- verkostoitumalla alueen yritysten kanssa
- perehtymällä alueen erityispiirteisiin ja rajamuodollisuuksiin
- perehtymällä eri yritysmuotoihin sekä monialayrittäjyyteen ja sivutoimiseen yrittäjyyteen
- kehittämällä oman liikeidean ja arvioimalla sen toteuttamismahdollisuuksia
- osallistumalla käytännön työtehtäviin toimien yrittäjämäisesti
- harjoittelemalla ja kehittämällä yrittäjämäistä toimintaa erilaisissa oppimisympäristöissä

Arviointisuunnitelma

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä kuvaamalla Business Model Canvas (BMC) -työkalun avulla kehittämänsä liikeidean ja laskemalla sille alustavan budjetin sekä toimimalla käytännön työtehtävässä yrittäjämäisesti (esimerkiksi myynti- tai markkinointitapahtuma). Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

Saamelaiskulttuurin toteutuminen

Tutkinnon osassa toteutetaan sisältöjä, joissa opiskelija perehtyy saamelaisalueeseen toimintaympäristönä, alueen erityispiirteisiin ja elinkeinoihin, sekä näiden tarjoamiin mahdollisuuksiin yritystoiminnassa ja sidosryhmäyhteistyössä.

Etenemisen ehto

Ei ole.

Arviointitaulukko

Opiskelija osaa arvioida omia vahvuuksiaan ja osaamistaan.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • kartoittaa omia vahvuuksiaan toimia yrittäjänä • tuo osittain ohjatusti esiin oman osaamisensa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	<ul style="list-style-type: none"> • kartoittaa omat vahvuutensa toimia yrittäjänä • esittelee yritystoiminnassa tarvittavan osaamisensa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	<ul style="list-style-type: none"> • tuo esiin omat vahvuutensa ja niiden hyödyntämismahdollisuudet yrittäjänä toimiessa • arvioi omaa osaamistaan ja kehittymistarpeitaan.

Opiskelija hahmottaa saamelaisalueen erityispiirteet toimintaympäristönä.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • hankkii tietoa suunnittelun tueksi saamelaisalueen elinkeinorakenteesta • tunnistaa suunnittelussa saamelaiskulttuurin, monikulttuurisuuden ja luonto-olosuhteet • tunnistaa mahdollisuuksia yhdistää eri toimialoja yritystoiminnassa • tuntee toimialansa merkittävimmät toimijat
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	<ul style="list-style-type: none"> • huomioi suunnittelussa saamelaisalueen elinkeinorakenteen • huomioi suunnittelussa saamelaiskulttuurin, monikulttuurisuuden ja luonto-olosuhteet • arvioi mahdollisuuksia yhdistää eri toimialoja yritystoiminnassa • tunnistaa toimintaympäristön logistiset erityispiirteet • tuntee toimialansa merkittävimmät toimijat ja ymmärtää verkostoyhteistyön merkityksen
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	<ul style="list-style-type: none"> • huomioi suunnittelussa saamelaisalueen elinkeinorakenteen • huomioi suunnittelussa saamelaiskulttuurin, monikulttuurisuuden ja luonto-olosuhteet • arvioi perustellen mahdollisuuksia yhdistää eri toimialoja yritystoiminnassa • huomioi suunnittelussa toimintaympäristön logistiset erityispiirteet • tuntee toimialansa merkittävimmät toimijat ja niiden toimintatavat ja tekee yhteistyötä heidän kanssa

Opiskelija kehittää liikeidean ja osaa arvioida sen toteuttamismahdollisuuksia.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • ideoi liikeidean osittain ohjatusti • ideoi liikeideaa ja kuvaa organisaation liiketoimintamallin (BMC) osittain ohjatusti • hankkii tietoa toimialan lainsäädännöstä ja turvallisuustekijöistä

	<ul style="list-style-type: none"> • hankkii tietoa yrityksen perustamista tukevista palveluista ja tietolähteistä • tunnistaa liikeidean toteuttamiseksi tarvittavia verkostoja
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	<ul style="list-style-type: none"> • ideoi liikeidean asiakaslähtöisesti • ideoi liikeidea ja kuvaa organisaation liiketoimintamallin (BMC) • ottaa suunnittelussa huomioon toimialan lainsäädännön ja turvallisuustekijät. • löytää yrityksen perustamista tukevat keskeiset palvelut ja tietolähteet • kuvaa liikeidean toteuttamiseksi tarvittavia verkostoja
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	<ul style="list-style-type: none"> • ideoi liikeidean asiakaslähtöisesti ja arvioi sen toimivuutta • ennakoii ja analysoi markkinoiden ja kilpailutilanteen kehitysnäkymiä • laatii liikeidean pohjalta realistisen ja perustellun liiketoimintamallin (BMC) • laatii alustavan budjetin, rahoitussuunnitelman ja riskienhallinta-analyysin • ottaa suunnittelussa huomioon toimialan lainsäädännön ja turvallisuustekijät. • löytää yrityksen perustamista tukevia palveluita ja tietolähteitä hyödyntäen eri kanavia • kuvaa liikeidean toteuttamiseksi tarvittavia verkostoja ja arvioi yhteistyömahdollisuuksia

Opiskelija rakentaa liiketoimintaa edistäviä yhteistyöverkostoja.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • tunnistaa toiminnan kannalta keskeisiä yhteistyökumppaneita ja asiakkuuksia • verkostoituu osin ohjatusti keskeisten kumppaneiden kanssa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	<ul style="list-style-type: none"> • hankkii itsenäisesti tai ryhmän jäsenenä keskeisen yhteistyökumppanin tai asiakkaan • neuvottelee yhteistyön muodosta hankkimansa yhteistyökumppanin kanssa • solmii tarvittaessa yhteistyösopimuksen vastuut ja velvollisuudet huomioiden
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	<ul style="list-style-type: none"> • hankkii itsenäisesti yhteistyökumppaneita • sopii yhteistyön muodoista yhteistyökumppaneiden kanssa • solmii yhteistyösopimuksia vastuut ja velvollisuudet huomioiden • kartoittaa ja luo asiakkuuksia itsenäisesti

Opiskelija suunnittelee, arvioi ja kehittää yrityksen liiketoimintaa.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • ratkaisee osin ohjatusti asiakaslähtöisesti yritystoimintaan liittyviä ongelmatilanteita • tunnistaa oman toimintansa merkityksen yrityksessä osana kokonaisuutta • arvioi yksin tai ryhmän jäsenenä yrityksen toimintaa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	<ul style="list-style-type: none"> • ratkaisee asiakaslähtöisesti yritystoimintaan liittyviä ongelmatilanteita • arvioi toimintaansa ja asettaa toiminnalleen tavoitteita yrityksen strategisten tavoitteiden mukaisesti • tekee yksin tai ryhmän jäsenenä ehdotuksia yrityksen toiminnan kehittämiseksi huomioiden asiakkaiden ja sidosryhmien odotukset sekä laatu- ja kustannustavoitteet

Hyvä H4	
Kiitettävä K5	<ul style="list-style-type: none"> • ratkaisee asiakaslähtöisesti yritystoimintaan liittyviä ongelmatilanteita varmistaen asiakastytyväisyyden • arvioi toimintaansa yrittäjämäisesti suhteessa strategiaan tavoitteisiin • tekee aktiivisesti perusteltuja ehdotuksia, valintoja ja päätöksiä yritystoiminnan kehittämiseksi strategisten tavoitteiden suuntaisesti.

Opiskelija toimii käytännön työtehtävissä yrittäjämäisesti.

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • tunnistaa oman roolin ja tehtävät • suunnittelee osin ohjattuna omia työtehtäviä • toimii yksin tai ryhmän jäsenenä työtehtävissä
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	<ul style="list-style-type: none"> • ymmärtää oman roolin ja tehtävät • suunnittelee omat työtehtävät • hoitaa yksin tai ryhmän jäsenenä työtehtävät • ratkaisee ongelmatilanteita asiakaslähtöisesti
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	<ul style="list-style-type: none"> • ymmärtää ja osaa perustella oman roolin ja tehtävät • suunnittelee omat työtehtävät osoittaen toiminnassa joustavuutta, tehokkuutta ja hyvää ajankäytön hallintaa • hoitaa yksin tai ryhmän jäsenenä työtehtävät vastuullisesti ja omatoimisesti • ratkaisee ongelmatilanteita asiakaslähtöisesti varmistaen asiakastytyväisyyden

9.4.11 Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp (400008)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- arvioida omia vahvuuksia ja osaamistaan
- etsiä ja ideoida liiketoimintamahdollisuuksia
- kehittää liikeidean ja laatia sille liiketoimintasuunnitelman
- verkostoitua sidosryhmien kanssa
- laatia yrityksen perustamiseen liittyvät asiakirjat.

Linkki tutkinnon osan arviointiin:

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221732>

<p>Toteutussuunnitelma</p> <p>Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisia taitoja opitaan oppilaitoksessa ja/tai työpaikalla:</p> <ul style="list-style-type: none"> • arvioimalla omia vahvuuksia ja osaamistaan • tutustumalla toimintaympäristöön ja kilpailutilanteeseen • laatimalla yksin tai ryhmän kanssa liiketoimintasuunnitelman kehittämälleen liikeidealle

<ul style="list-style-type: none"> • verkostoitumalla sidosryhmien kanssa • laatimalla yrityksen perustamiseen liittyvät asiakirjat
<p>Arviointisuunnitelma</p> <p>Henkilökohtainen näytön ja arvioinnin suunnitelma kirjataan HOKSiin.</p>
<p>Saamelaiskulttuurin toteutuminen</p> <p>Opiskelijaa kannustetaan huomioimaan liiketoimintasuunnitelmassa saamelaiselinkeinot ja toimiminen saamelaisalueella.</p>
<p>Etenemisen ehto</p> <p>Ei ole.</p>

9.4.12 Yrityksessä toimiminen, 15 osp (400009)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella yrityksen liiketoimintaa
- rakentaa liiketoimintaa edistäviä yhteistyöverkostoja
- harjoittaa yritystoimintaa
- arvioida ja kehittää yrityksen toimintaa.

Linkki tutkinnon osan arviointiin:

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221731>

<p>Toteutussuunnitelma</p> <p>Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisia taitoja opitaan oppilaitoksessa ja/tai työpaikalla:</p> <ul style="list-style-type: none"> • suunnittelemalla yrityksen liiketoimintaa • rakentamalla liiketoimintaa edistäviä yhteistyöverkostoja • harjoittamalla yritystoimintaa omassa yrityksessä • arvioimalla ja kehittämällä yrityksen toimintaa
<p>Arviointisuunnitelma</p> <p>Henkilökohtainen näytön ja arvioinnin suunnitelma kirjataan HOKSiin.</p>
<p>Saamelaiskulttuurin toteutuminen</p>

Tutkinnon osassa toteutetaan sisältöjä, joissa opiskelija perehtyy saamelaisalueeseen toimintaympäristönä, alueen erityispiirteisiin ja elinkeinoihin, sekä näiden tarjoamiin mahdollisuuksiin yritystoiminnassa ja sidosryhmäyhteistyössä.

Etenemisen ehto

Ei ole.

9.4.13 Saamen kieli ja saamelaiskulttuuri 15 osp

Täydennetään myöhemmin

10 Yhteiset tutkinnon osat (35 osp), toteutus- ja arviointisuunnitelmat

10.1 Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen (400012)

Pakolliset osa-alueet

- Äidinkieli (saame/suomi), 4 osp
- Toinen kotimainen kieli, ruotsi, 1 osp
- Vieraat kielet, englanti, 3 osp
- Toiminta digitaalisessa ympäristössä, 2 osp
- Taide ja luova ilmaisu, 1 osp

Valinnaiset osa-alueet

- Äidinkieli (saame/suomi), 4 osp
- Toinen kotimainen kieli, ruotsi, 1 osp
- Vieraat kielet, englanti, 3 osp
- Toiminta digitaalisessa ympäristössä, 2 osp
- Taide ja luova ilmaisu, 1 osp

VIESTINTÄ JA VUOROVAIKUTUS ÄIDINKIELELLÄ, SUOMI, 4 + 2 OSP

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija osaa

- toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa
- tulkita erilaisia tekstejä sekä hankkia ja arvioida tietoja eri lähteistä
- tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaista tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä

Valinnaiset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija osaa

- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan
- kehittää esiintymis- ja ryhmätaitojaan
- tulkita ja tuottaa erilaisia tekstejä

Arviointi

[Linkki alakohtaiseen tutkinnon osan arviointiin:](https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221734#osaalue3548173)

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221734#osaalue3548173>

Toteutussuunnitelma

Osa-alueen osaamistavoitteiden mukaisia taitoja opitaan lähiopetuksessa tai itsenäisesti opettajan ohjauksella erilaisissa oppimisympäristöissä.

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä 1, pakollinen, 1 osp

- tiedonhankinta erilaisista lähteistä
- tekijänoikeuksien ja lähteiden käytön periaatteet
- kirjoittaminen prosessina
- lähteisiin pohjautuvan tekstin laatiminen
- sähköiset viestit ja oppimispäiväkirja
- opiskelussa tarvittavan tieto- ja viestintäteknologian käyttöönotto ja soveltaminen
- kielenhuollon perusasioiden kertausta

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä 2, pakollinen, 1 osp

- keskustelu- ja kuuntelutaidot
- esiintymistilanteeseen valmistautuminen sekä vuorovaikutteinen, johdonmukainen ja tilannekohtainen esiintyminen
- mielipiteen ilmaiseminen ja perusteleminen kirjallisesti ja suullisesti
- oman alan ilmiön tai asian suullinen esittely
- kielenhuollon perusasioiden kertausta

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä 3, pakollinen, 1 osp

- alakohtaisten tekstien tunteminen ja laatiminen
- alakohtaisissa vuorovaikutustilanteissa viestiminen tilanteen mukaisella tavalla
- kielenhuollon perusasioiden kertausta

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä 4, pakollinen, 1 osp

- työnhakuasiakirjojen laatiminen ja/tai päivittäminen
- työpaikkahaastattelussa toimiminen
- oman osaamisen ja/tai tekemisen esittely
- kielenhuollon perusasioiden kertausta

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä 5, valinnainen, 1 osp

- sanaton viestintä
- kokous- ja neuvottelukäytännöt
- yhteistyöhakuinen toiminta ryhmätilanteissa
- kokouksen ja/tai palaverin asiakirjojen tunteminen ja laatiminen
- sekä spontaanien että valmisteltujen puheenvuorojen pitäminen
- perustelutaitojen syventäminen
- kielenhuollon perusasioiden kertausta

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä 6, valinnainen, 1 osp

- toiminnallisen pienoistutkielman laatiminen
- suullisen esityksen valmisteleminen ja pitäminen tutkielman pohjalta
- kielenhuollon perusasioiden kertausta

Arviointisuunnitelma

Osaaminen osoitetaan näytössä, tehtävillä tai kokeella. Mikäli opiskelija osoittaa osaamisen näytössä, asiasta sovitaan ennakkoon yhteisten tutkinnon osien opettajan kanssa.

Saamelaiskulttuurin toteutuminen

Oppimistehtävissä valitaan kieleen ja kulttuuriin liittyviä aiheita.

VIESTINTÄ JA VUOROVAIKUTUS ÄIDINKIELELLÄ, SAAME, 4 + 2 OSP**Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp**

Opiskelija osaa

- toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa saamen kielellä
- tulkita erilaisia tekstejä sekä hankkia ja arvioida tietoja eri lähteistä
- tuottaa erilaisia tekstejä ja ilmaista tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä saamen kielellä.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija osaa

- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan saamen kielessä
- kehittää esiintymis- ja ryhmätaitojaan
- tulkita ja tuottaa erilaisia saamenkielisiä tekstejä

Arviointi

[Linkki alakohtaiseen tutkinnon osan arviointiin](#)

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221734#osaalue3711506>

Ollašuhhtinplána | Toteutus suunnitelma:

Suorggi máhttinulbmiliid dáidduid studeanta oahppá lagašoahpahusas dahje iehčanassii oahpaheaddji vehkiin iešgudetlágan oahppanbirrasiin. | Osa-alueen osaamistavoitteiden mukaisia taitoja opitaan lähiopetuksessa tai itsenäisesti opettajan ohjauksella erilaisissa oppimisympäristöissä.

Gulahallan ja vuorovaikeus eatnigillii 1, bákkolaš, 1 mč

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä 1, pakollinen, 1 osp

- árbediehtu gáldun | perinteistieto lähteenä
- dieđu ohcan iešgudetlágan gálduin | tiedonhankinta erilaisista lähteistä
- dahkkivuoigatvuodát ja gálduid geavaheami vuoddoáššit | tekijänoikeuksien ja lähteiden käytön periaatteet
- čállinproseassa | kirjoittaminen prosessina
- gálduide vuodduuvvi deasvta čállin | lähteisiin pohjautuvan tekstin laatiminen
- elektrovnnalaš birrasat ja oahppanbeaivegirji | elektoriniset ympäristöt ja oppimispäiväkirja
- dárbbášlaš diehto- ja gulahallanteknologiija atnui váldin ja heiveheapmi | tarvittavan tieto- ja viestintäteknologian käyttöönotto ja soveltaminen
- giellagáhttema vuoddoáššit | kielenhuollon perusasioita

Gulahallan ja vuorovaikeus eatnigillii 2, bákkolaš, 1 mč

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä 2, pakollinen, 1 osp

- ságastallan- ja guldalandáiddut | keskustelu- ja kuuntelutaidot
- ovdanbuktimmii ráhkkaneapmi | esiintymiseen valmistautuminen
- oaivila birra muitaleapmi ja oaivila ákkastallan | mielipiteen ilmaiseminen ja perusteleminen
- iežas suorggi ášši birra muitaleapmi njálmmálaččat | oman alan asian suullinen esittely
- giellagáhttema vuoddoáššit | kielenhuollon perusasioita

Gulahallan ja vuorovaikeus eatnigillii 3, bákkolaš, 1 mč

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä 3, pakollinen, 1 osp

- iežas suorggi deavsttaid dovdan ja čállin | oman alan tekstien tunteminen ja laatiminen
- iežas suorggi dilálašvuodain gulahallan | oman alan vuorovaikutustilanteissa viestiminen
- giellagáhttema vuoddoáššit | kielenhuollon perusasioita

Gulahallan ja vuorovaikeus eatnigillii 4, bákkolaš, 1 mč

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä 4, pakollinen, 1 osp

- iežas suorggi deavsttaid čállin | oman alansa tekstien laatiminen
- iežas suorggi gulahallandilálašvuodát | oman alansa vuorovaikutustilanteet
- iežas máhttima birra muitaleapmi | oman osaamisen esittely
- giellagáhttema vuoddoáššit | kielenhuollon perusasioita

Gulahallan ja vuorovaikeus eatnigillii 5, váljaoahput, 1 mč

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä 5, valinnainen, 1 osp

- sánehis gulahallan | sanaton viestintä
- spontána ja válmmaštallon sáhkavuoruid doallan | spontaanin valmisteltujen puheenvuorojen
- oaivila ákkastallandáidduid čiekjudeapmi | mielipiteen preustelutaitojen syventäminen
- giellagáhttema vuoddoáššit | kielenhuollon perusasioita

Gulahallan ja vuorovaikeus eatnigillii 6, váljaoahput, 1 mč

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä 6, valinnainen, 1 osp

- sáhkavuorru dahje unna dutkamušaš árbedieđu vuodul | puheenvuoro tai pienoistutkielma perinnetiedon pohjalta
- sáhkavuoru plánen | suullisen esityksen valmisteleminen
- giellagáhttema vuoddoáššit | kielenhuollon perusasioita

Árvvoštallanplána | Arviointisuunnitelma

Studeanta čájeha máhttima bargguiguin ja dárbbu mielde iskosiin. Studeanta sáhtta maid čájehit iežas máhttima dalle go lea oktasaš dutkkusosiid oahpaheddjiiguin soahpan ja máhttima čájeheapmi lea čájehanplána mielde. | Osaaminen osoitetaan näytössä, tehtävillä tai kokeella. Mikäli opiskelija osoittaa osaamisen näytössä, asiasta sovitaan ennakkoon yhteisten tutkinnon osien opettajan kanssa.

VIESTINTÄ JA VUOROVAIKUTUS ÄIDINKIELELLÄ, SUOMI TOISENA KIELENÄ, 4 + 2 OSP**Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp**

Opiskelija osaa

- toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa
- tulkita erialisia tekstejä sekä hankkia ja arvioida tietoja eri lähteistä
- tuottaa erialisia tekstejä ja ilmaista tunteita, ajatuksia, mielipiteitä ja käsitteitä

Valinnaiset osaamistavoitteet, 2 osp

Opiskelija osaa

- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan
- kehittää omalla alallaan tarvittavaa kielitaitoaan
- tulkita ja tuottaa erilaisia tekstejä

Arviointi

[Linkki alakohtaiseen tutkinnon osan arviointiin:](#)

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221734#osaalue3768210>

Toteutussuunnitelma

Osa-alueen osaamistavoitteiden mukaisia taitoja opitaan lähiopetuksessa tai itsenäisesti opettajan ohjauksella erilaisissa oppimisympäristöissä.

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä 1, suomi toisena kielenä, pakollinen, 1 osp

- tiedonhankinta erilaisista lähteistä
- tekijänoikeuksien ja lähteiden käytön periaatteet
- kirjoittaminen prosessina
- lähteisiin pohjautuvan tekstin laatiminen
- sähköiset viestit ja oppimispäiväkirja
- opiskelussa tarvittavan tieto- ja viestintäteknologian käyttöönotto ja soveltaminen
- kirjoitetun kielen käytänteitä

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä 2, suomi toisena kielenä, pakollinen, 1 osp

- keskustelu- ja kuuntelutaidot
- esiintymistilanteeseen valmistautuminen sekä vuorovaikutteinen, johdonmukainen ja tilannekohtainen esiintyminen
- mielipiteen ilmaiseminen ja perusteleminen kirjallisesti ja suullisesti
- oman alan ilmiön tai asian suullinen esittely
- kirjoitetun kielen käytänteitä

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä 3, suomi toisena kielenä, pakollinen, 1 osp

- alakohtaisten tekstien tunteminen ja laatiminen
- alakohtaisissa vuorovaikutustilanteissa viestiminen tilanteen mukaisella tavalla
- kirjoitetun kielen käytänteitä

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä 4, suomi toisena kielenä, pakollinen, 1 osp

- työnhakuasiakirjojen laatiminen ja/tai päivittäminen
- työpaikkahaastattelussa toimiminen
- oman osaamisen ja/tai tekemisen esittely
- kirjoitetun kielen käytänteitä

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä 5, suomi toisena kielenä, valinnainen, 1 osp

- sanaton viestintä
- kokous- ja neuvottelukäytännöt
- kokouksen ja/tai palaverin asiakirjojen tunteminen ja laatiminen
- puheenvuorojen pitäminen
- perustelutaitojen syventäminen
- kirjoitetun kielen käytänteitä

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä 6, suomi toisena kielenä, valinnainen, 1 osp

- toiminnallisen pienoistutkielman laatiminen
- suullisen esityksen valmisteleminen ja pitäminen tutkielman pohjalta
- kirjoitetun kielen käytänteitä

Arviointisuunnitelma

Osaaminen osoitetaan näytössä, tehtävillä tai kokeella. Mikäli opiskelija osoittaa osaamisen näytössä, asiasta sovitaan ennakkoon yhteisten tutkinnon osien opettajan kanssa.

Saamelaiskulttuurin toteutuminen

Oppimistehtävissä valitaan kieleen ja kulttuuriin liittyviä aiheita.

TOINEN KOTIMAINEN KIELI, RUOTSI, 1 + 1 OSP

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija osaa

- käyttää toista kotimaista kieltä työtehtävissään ja työhön liittyvissä vuorovaikutustilanteissa

Valinnaiset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija osaa

- käyttää toista kotimaista kieltä työtehtävissään ja työhön liittyvissä vuorovaikutustilanteissa
- hyödyntää kielenkäytössä erilaisia tietolähteitä

Arviointi

[Linkki alakohtaiseen tutkinnon osan arviointiin:](#)

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221734#osaalue3548174>

Toteutussuunnitelma

Osa-alueen osaamistavoitteiden mukaisia taitoja opitaan lähiopetuksessa tai itsenäisesti opettajan ohjauksella erilaisissa oppimisympäristöissä.

Toinen kotimainen kieli, ruotsi 1, pakollinen, 1 osp

- arkielämän tilanteisiin liittyvä suullinen ja kirjallinen viestintä
- oman alan työtehtäviin liittyvä suullinen ja kirjallinen viestintä

Toinen kotimainen kieli, ruotsi 2, valinnainen, 1 osp

- arkielämän tilanteisiin liittyvä suullinen ja kirjallinen viestintä
- oman alan työtehtäviin liittyvä suullinen ja kirjallinen viestintä
- alakohtainen tietolähteiden hankkiminen ja käyttäminen

Arviointisuunnitelma

Osaaminen osoitetaan näytössä, tehtävillä tai kokeella. Mikäli opiskelija osoittaa osaamisen näytössä, asiasta sovitaan ennakkoon yhteisten tutkinnon osien opettajan kanssa.

Saamelaiskulttuurin toteutuminen

Oppimistehtävissä valitaan kieleen ja kulttuuriin liittyviä aiheita.

VIERAS KIELI, ENGLANTI, 3 OSP**Pakolliset osaamistavoitteet, 3 osp**

Opiskelija osaa

- käyttää vierasta kieltä erilaisissa vuorovaikutustilanteissa
- hakea tietoa erilaisista vieraskielisistä lähteistä
- toimia monikielisessä ja – kulttuurisessa ympäristössä

Arviointi

[Linkki alakohtaiseen tutkinnon osan arviointiin](#)

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221734#osaalue3548175>

Toteutussuunnitelma

Osa-alueen osaamistavoitteiden mukaisia taitoja opitaan lähiopetuksessa tai itsenäisesti opettajan ohjauksella erilaisissa oppimisympäristöissä.

Vieraat kielet, englantia 1, pakollinen, 1 osp

- arkielämän tilanteisiin liittyvä suullinen ja kirjallinen viestintä
- oman alan työtehtäviin liittyvä suullinen ja kirjallinen viestintä

Vieraat kielet, englantia 2, pakollinen, 1 osp

- alakohtainen tietolähteiden hankkiminen ja hyödyntäminen
- alakotainen tietolähteiden arviointi

Vieraat kielet, englantia 3, pakollinen, 1 osp

- englannin kielen ja kulttuurin merkitys toimintaympäristössä
- kulttuurisensitiivisyyden huomioiminen toimintaympäristössä

Arviointisuunnitelma

Osaaminen osoitetaan näytössä, tehtävillä tai kokeella. Mikäli opiskelija osoittaa osaamisen näytössä, asiasta sovitaan ennakkoon yhteisten tutkinnon osien opettajan kanssa.

Saamelaiskulttuurin toteutuminen

Oppimistehtävissä valitaan kieleen ja kulttuuriin liittyviä aiheita.

TOIMINTA DIGITAALISESSA YMPÄRISTÖSSÄ, 2 + 1 OSP**Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp**

Opiskelija osaa

- käyttää yleisimpiä tieto- ja viestintätekniisiä laitteita ja tekee niihin liittyviä valintoja
- käyttää digitaalisia palveluita ja sovelluksia

Valinnaiset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija osaa

- hyödyntää erilaisia digitaalisia ympäristöjä ja sovelluksia työtehtävissään
- tuottaa ja jakaa digitaalista aineistoa ammattiinsa liittyvissä

Arviointi

[Linkki alakohtaiseen tutkinnon osan arviointiin:](#)

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221734#osaalue3548176>

Toteutussuunnitelma

Osa-alueen osaamistavoitteiden mukaisia taitoja opitaan lähiopetuksessa tai itsenäisesti opettajan ohjauksella oppilaitoksen ja sen ulkopuolella olevissa oppimisympäristöissä.

- Käyttämällä digitaalisia palveluja ja sovelluksia
- Hyödyntämällä digitaalisia ympäristöjä ja sovelluksia omalla alallaan

Toiminta digitaalisessa ympäristössä 1, pakollinen 1 osp

- Tieto- ja viestintätekniisten laitteiden ja sovellusten hyödyntäminen

Toiminta digitaalisessa ympäristössä 2, pakollinen 1 osp

- Digitaalisten palvelujen ja sovellusten käyttäminen

Toiminta digitaalisessa ympäristössä 3, valinnainen 1 osp

- Alakohtaisten digitaalisten ympäristöjen ja sovelluksien hyödyntäminen

Arviointisuunnitelma

Osaaminen osoitetaan näytössä, tehtävillä tai kokeella. Mikäli opiskelija osoittaa osaamisen näytössä, asiasta sovitaan ennakkoon yhteisten tutkinnon osien opettajan kanssa.

Saamelaiskulttuurin toteutuminen

Oppimistehtävissä valitaan kieleen ja kulttuuriin liittyviä aiheita.

TAIDE JA LUOVA ILMAISU, 1 + 3 osp

Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija osaa

- tunnistaa kulttuurien ja taiteen merkityksen hyvinvoinnille
- ilmaista itseään taiteen ja luovan ilmaisun keinoin
- ilmaista itseään luovasti kirjoittamalla ja hyödyntää kuvitteellisia tekstejä.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 3 osp

Opiskelija osaa

- havainnoida ja kerätä tietoa kulttuuriympäristöstä ja sen ilmiöistä
- suunnitella ja kokeilla teoksen, tuotteen tai palvelun toteuttamista luovan ilmaisun keinoin.

Arviointi

[Linkki alakohtaiseen tutkinnon osan arviointiin:](#)

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221734#osaalue3548177>

Toteutussuunnitelma

Osa-alueen osaamistavoitteiden mukaisia taitoja opitaan lähiopetuksessa tai itsenäisesti opettajan ohjauksella erilaisissa oppimisympäristöissä. Taide ja luova ilmaisu 5 ja 6 eli ns. kulttuuripassit opiskellaan itsenäisesti opettajan antamien ohjeiden mukaisesti.

Mikäli valinnaisia opiskellaan 3 osp, valitaan Taide ja luova ilmaisu 2 ja 4 sekä toinen kulttuuripasseista tai Taide ja luova ilmaisu 4 ja kulttuuripassit I ja II.

Mikäli valinnaisia opiskellaan 2 osp, valitaan joko Taide ja luova ilmaisu 2 ja 4 tai Taide ja luova ilmaisu 5 ja 6 eli kulttuuripassit I ja II.

Taide ja luova ilmaisu 1, pakollinen, 1 osp

- kulttuurien ja taiteen eri muotoja omassa työssä
- esimerkkien tunnistaminen paikallisesta, kansallisesta ja eurooppalaisesta kulttuurista ja taiteesta
- taiteen ja kulttuurin vaikutukset hyvinvoinnille
- itsensä ilmaiseminen taiteen ja luovan ilmaisun keinoin
- luovan kirjoittamisen kokeileminen
- kuvitteellisten tekstien hyödyntäminen kirjoittamisessa
- kaunokirjallisuus luovassa kirjoittamisessa

Taide ja luova ilmaisu 2, valinnainen, 1 osp

- tiedonkeruu kulttuuriympäristön ilmiöistä oman työskentelyn tueksi
- teoksen, tuotteen tai palvelun ideointia

Taide ja luova ilmaisu 4, valinnainen, 1 osp

- teoksen, tuotteen tai palvelun suunnitteleminen ja toteuttaminen luovan ilmaisun keinoin

Taide ja luova ilmaisu 5, valinnainen, 1 osp (kulttuuripassi I)

- itsenäinen opiskelu opettajan antamien ohjeiden mukaisesti
- osallistuminen kulttuuritapahtumiin
- opitun dokumentointi ja raportointi
- Opiskelija kerää suorituksia yhteensä 18 h. Suorituksista vähintään puolet on saamelaiskulttuuriin liittyviä. Yhdestä tapahtumasta voi saada enintään 8 h. Mukaan ei lasketa muihin opintoihin kuuluvia

työtehtäviä tapahtumissa.

Taide ja luova ilmaisu 6, valinnainen, 1 osp (kulttuuripassi II)

- itsenäinen opiskelu opettajan antamien ohjeiden mukaisesti
- taide- ja kulttuuriharrastukset sekä vierailut taide- ja kulttuurikohteissa
- opitun dokumentointi ja raportointi
- Opiskelija kerää suorituksia yhteensä 18 h. Suorituksista vähintään puolet on saamelaiskulttuuriin liittyviä. Yhdestä harrastuksesta tai vierailusta voi saada enintään 8 h. Mukaan ei lasketa muihin opintoihin kuuluvia työtehtäviä tai vierailuja.

Arviointisuunnitelma

Osaaminen osoitetaan näytössä, tehtävillä tai kokeella. Mikäli opiskelija osoittaa osaamisen näytössä, asiasta sovitaan ennakkoon yhteisten tutkinnon osien opettajan kanssa.

Saamelaiskulttuurin toteutuminen

Oppimistehtävissä valitaan kieleen ja kulttuuriin liittyviä aiheita.

10.2 Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 6 osp (40013)

Pakolliset osa-alueet

- Matematiikka ja matematiikan soveltaminen, 4 osp
- Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt, 2 osp

MATEMAATTIS-LUONNONTIETEELLINEN OSAAMINEN, 4 OSP

Pakolliset osaamistavoitteet, 4 osp

Opiskelija osaa

- tehdä laskutoimituksia ja mittayksiköiden muunnokset ja soveltaa talousmatematiikkaa oman alan ja arkielämän edellyttämässä laajuudessa
- tehdä havaintoja ja päätelmiä kuvioiden ja kappaleiden geometrisista ominaisuuksista
- käyttää loogista päättelykykyä, yhtälöitä ja tarvittavia teknisiä apuvälineitä matemaattisten ongelmien ratkaisemiseen
- arvioida tulosten oikeellisuutta ja suuruusluokkaa sekä käytettyä ratkaisumenetelmää
- arvioida oman alan matemaattista osaamistaan

Arviointi

[Linkki alakohtaiseen tutkinnon osan arviointiin:](#)

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221730#osaalue3548178>

Toteutussuunnitelma

Osa-alueen osaamistavoitteiden mukaisia taitoja opitaan lähiopetuksessa tai itsenäisesti opettajan ohjauksella erilaisissa oppimisympäristöissä.

- soveltamalla matemaattisia menetelmiä ja ratkaisutapoja
- arvioimalla saatujen tulosten oikeellisuutta ja suuruusluokkaa

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen 1, pakollinen 1 osp

- peruslaskutoimitukset, suhde ja verrannollisuus, yhtälöt
- ongelman ratkaisemista yhtälöiden avulla

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen 2, pakollinen 1 osp

- mittayksiköiden muunnoksia omaan alaan soveltaen
- geometria omalla alalla ja arkielämässä

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen 3, pakollinen 1 osp

- oman alan laskutoimitukset ja työtehtäviin soveltuvat ratkaisumenetelmät

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen 4, pakollinen 1 osp

- taulukoiden ja piirrosten hyödyntäminen
- tilastollisten aineistojen käsittely

Arviointisuunnitelma

Osaaminen osoitetaan näytössä, tehtävillä tai kokeella. Mikäli opiskelija osoittaa osaamisen näytössä, asiasta sovitaan ennakkoon yhteisten tutkinnon osien opettajan kanssa.

Saamelaiskulttuurin toteutuminen

Oppimistehtävissä valitaan kieleen ja kulttuuriin liittyviä aiheita.

FYSIKAALISET JA KEMIALLISET ILMIÖT JA NIIDEN SOVELTAMINEN, 2 OSP**Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp**

Opiskelija osaa

- tunnistaa keskeiset fysiikan käsitteet ja soveltaa niitä arki- ja työelämässä
- huomioida kemialliset aineet ja niiden ominaisuudet työssään
- arvioida oman alan fysiikan ja kemian osaamistaan

Arviointi

[Linkki alakohlaiseen tutkinnon osan arviointiin:](#)

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221730#osaalue3548179>

Toteutussuunnitelma

Osa-alueen osaamistavoitteiden mukaisia taitoja opitaan lähiopetuksessa tai itsenäisesti opettajan ohjauksella oppilaitoksen ja sen ulkopuolella olevissa oppimisympäristöissä.

- soveltamalla fysiikan käsitteitä
- huomioimalla oman alan kannalta keskeisiä kemian ilmiöitä ja aineiden erityisominaisuuksia

Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen 1, pakollinen 1 osp

- oman alan fysikaaliset ilmiöt ja keskeiset käsitteet
- fysiikan taitojen hyödyntäminen

Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen 2, pakollinen 1 osp

- oman alan kemiallisten ilmiöiden keskeiset käsitteet
- kemiallisten aineiden ominaisuudet ja ympäristöriskit
- kemiallisten aineiden turvallinen käsittely

Arviointisuunnitelma

Osaaminen osoitetaan näytössä, tehtävillä tai kokeella. Mikäli opiskelija osoittaa osaamisen näytössä, asiasta sovitaan ennakkoon yhteisten tutkinnon osien opettajan kanssa.

Saamelaiskulttuurin toteutuminen

Oppimistehtävissä valitaan kieleen ja kulttuuriin liittyviä aiheita.

10.3 Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen, 9 osp (4000014)**Pakolliset osa-alueet**

- Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen, 2 osp
- Työelämässä toimiminen, 2 osp
- Opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiudet, 1 osp
- Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta, 1 osp
- Työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitäminen, 2 osp
- Kestävän kehityksen edistäminen, 1 osp

Valinnaiset osa-alueet

- Työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitäminen, 1 osp
- Kestävän kehityksen edistäminen, 1 osp
- Psykologia, 1 osp

YHTEISKUNNASSA JA KANSALAISENA TOIMIMINEN, 2 OSP**Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp**

Opiskelija osaa

- toimia osana suomalaista yhteiskuntaa
- toimia yhteiskunnan palveluiden käyttäjänä ja kuluttajana
- suunnitella omaa talouttaan ja arvioida siihen liittyviä riskejä.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 1 osp (opiskelijakuntatoiminta)

Opiskelija osaa

- osallistua yhteiskunnalliseen vaikuttamiseen

Arviointi

[Linkki alakohtaiseen tutkinnon osan arviointiin](#)

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221733#osaalue3711500>

Toteutussuunnitelma

Osa-alueen osaamistavoitteiden mukaisia taitoja opitaan lähiopetuksessa tai itsenäisesti opettajan ohjauksella erilaisissa oppimisympäristöissä.

Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen 1, pakollinen, 1 osp

- tasa-arvo ja yhdenvertaisuus sekä niiden periaatteiden mukaisesti toimiminen
- kansalaisen perusoikeuksien ja velvollisuuksien tunteminen
- yhteiskunnalliset vaikuttamistavat
- aktiivisena kansalaisena toimiminen
- yhteiskunnan tarjoamien palvelujen käyttäminen

Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen 2, pakollinen, 1 osp

- vastuullinen kuluttaminen, kuluttajan oikeudet ja velvollisuudet sekä tiedonhaku kuluttajana
- hankintojen suunnitteleminen ja erilaisten rahoitusvaihtoehtojen vertaileminen
- omien tulojen, menojen ja taloudellisten tavoitteiden seuranta
- omaan talouteen vaikuttavien tekijöiden tunnistaminen
- oman talouden ennakoiminen erilaisissa elämäntilanteissa

Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen 3, valinnainen, 1 osp (opiskelijakuntatoiminta) (TYKY-passi, osa-alue 4)

- osallistuminen opiskelijakunnan toimintaan: dokumentointi ja raportointi
- tiedonhaku opiskelijakunnan vaikuttamismahdollisuuksista: dokumentointi ja raportointi
- opiskelijakunnan päätöksenteon seuraaminen: raportointi

Arviointisuunnitelma

Osaaminen osoitetaan näytössä, tehtävillä tai kokeella. Mikäli opiskelija osoittaa osaamisen näytössä, asiasta sovitaan ennakkoon yhteisten tutkinnon osien opettajan kanssa.

Saamelaiskulttuurin toteutuminen

Oppimistehtävissä valitaan kieleen ja kulttuuriin liittyviä aiheita.

TYÖELÄMÄSSÄ TOIMIMINEN, 2 OSP**Pakolliset osaamistavoitteet, 2 osp**

Opiskelija osaa

- selvittää alan työmarkkinoiden tilannetta ja alan osaamistarpeita
- solmia työsopimuksen työnantajan kanssa
- toimia osana työyhteisöä

Arviointi

[Linkki alakohtaiseen tutkinnon osan arviointiin](#)

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221733#osaalue3711501>

<p>Toteutussuunnitelma Osa-alueen osaamistavoitteiden mukaisia taitoja opitaan lähiopetuksessa tai itsenäisesti opettajan ohjauksella erilaisissa oppimisympäristöissä.</p> <p>Työelämässä toimiminen 1, pakollinen, 1 osp</p> <ul style="list-style-type: none"> • oman alan työmarkkinoiden tilanne • työmarkkinajärjestelmän keskeiset periaatteet • alan ammatilliset verkostot • alan työtehtävissä tarvittava osaaminen • oman alan työehdot ja keskeinen työlainsäädäntö • työsopimuksen sisältö ja tarkistaminen <p>Työelämässä toimiminen 2, pakollinen, 1 osp (TYKY-passi, osa-alue 5)</p> <ul style="list-style-type: none"> • annettujen työaikojen ja sovittujen toimintatapojen noudattaminen • ulkoasuun ja pukeutumiseen liittyvien ohjeiden noudattaminen • tarkoituksenmukaisen suojavaatetuksen käyttäminen ja työturvallisuusohjeiden noudattaminen • monimuotoisessa ja -kulttuurisessa työyhteisössä työskenteleminen
<p>Arviointisuunnitelma Osaaminen osoitetaan näytössä, tehtävillä tai kokeella. Mikäli opiskelija osoittaa osaamisen näytössä, asiasta sovitaan ennakkoon yhteisten tutkinnon osien opettajan kanssa.</p>
<p>Saamelaiskulttuurin toteutuminen Oppimistehtävissä valitaan kieleen ja kulttuuriin liittyviä aiheita.</p>

<p>OPISKELU- JA URASUUNNITTELUVALMIUDET, 1 OSP</p> <p>Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp Opiskelija osaa</p> <ul style="list-style-type: none"> • tunnistaa omia kiinnostuksen kohteitaan, mahdollisuuksiaan ja tuen tarpeitaan • tehdä tutkintoaan ja uraansa koskevia valintoja • hankkia tutkinnon suorittamisen aikana tietoa erilaisista jatkokoulutusmahdollisuuksista ja koulutustarjonnasta • valmistautua tutkinnon suorittamisen aikana työnhakuun ja oman osaamisensa esittelyyn. <p>Arviointi Linkki alakohtaiseen tutkinnon osan arviointiin https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221733#osaalue3711502</p>
<p>Toteutussuunnitelma Osa-alueen osaamistavoitteiden mukaisia taitoja opitaan lähiopetuksessa tai itsenäisesti opettajan ohjauksella erilaisissa oppimisympäristöissä.</p> <p>Opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiudet 1, pakollinen, 1 osp</p> <ul style="list-style-type: none"> • urasuunnittelu sekä urasuunnitelman laatiminen ja päivittäminen • omaa osaamista esittelevän tuotoksen tekeminen työnhakua varten

Arviointisuunnitelma

Osaaminen osoitetaan näytössä, tehtävillä tai kokeella. Mikäli opiskelija osoittaa osaamisen näytössä, asiasta sovitaan ennakkoon yhteisten tutkinnon osien opettajan kanssa.

Saamelaiskulttuurin toteutuminen

Oppimistehtävissä valitaan kieleen ja kulttuuriin liittyviä aiheita.

YRITTÄJYYS JA YRITTÄJÄMÄINEN TOIMINTA, 1 OSP**Pakolliset osaamistavoitteet, 1 ops**

Opiskelija osaa

- toimia yrityksen tavoitteita edistäen
- ideoida liikeidean ja arvioida sen toteuttamismahdollisuuksia

Arviointi

[Linkki alakohtaiseen tutkinnon osan arviointiin:](#)

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221733#osaalue3711503>

Toteutussuunnitelma

Osa-alueen osaamistavoitteiden mukaisia taitoja opitaan lähiopetuksessa tai itsenäisesti opettajan ohjauksella erilaisissa oppimisympäristöissä.

Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta 1, pakollinen 1 osp

- yrittäjämäinen toiminta omalla alalla
- omat yrittäjäominaisuudet ja – valmiudet
- liikeidean suunnittelu ja arviointi

Arviointisuunnitelma

Osaaminen osoitetaan näytössä, tehtävillä tai kokeella. Mikäli opiskelija osoittaa osaamisen näytössä, asiasta sovitaan ennakkoon yhteisten tutkinnon osien opettajan kanssa.

Saamelaiskulttuurin toteutuminen

Oppimistehtävissä valitaan kieleen ja kulttuuriin liittyviä aiheita.

TYÖKYVYN JA HYVINVOINNIN YLLÄPITÄMINEN, 2 + 1 OSP**Pakolliset osaamistavoitteet, 2osp (TYKY-passi, osa-alueet 2 ja 3)**

Opiskelija osaa

- huolehtia terveydestään ja toimintakyvystään
- arvioida toimintaympäristön ja toimintansa turvallisuutta ja terveellisyyttä
- edistää liikunnan avulla opiskelu- ja työkykyään sekä hyvinvointiaan
- ehkäistä tapaturmien syntymistä ja antaa ensiapua

Valinnaiset osaamistavoitteet, 1 osp (TYKY-passi, osa-alueet 2 ja 3)

Opiskelija osaa

- ylläpitää ja edistää työkykyään ja hyvinvointiaan liikunnan avulla
- edistää oppilaitosyhteisön ja opiskelijoiden hyvinvointia ja osallisuutta

Arviointi

[Linkki alakohdittaiseen tutkinnon osan arviointiin:](#)

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tutkinnonosat/4221733#osaalue3711504>

Toteutussuunnitelma

Osa-alueen osaamistavoitteiden mukaisia taitoja opitaan lähiopetuksessa tai itsenäisesti opettajan ohjauksella erilaisissa oppimisympäristöissä.

- perehtymällä terveellisiin elämäntapoihin
- laatimalla oma hyvinvointisuunnitelma
- arvioimalla ja edistämällä omaa hyvinvointia

Työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitäminen 1, pakollinen 1 osp

- kansanterveys
- ravitsemus ja päihteet
- liikunnan, palautumisen, unen ja mielen hyvinvoinnin vaikutukset elimistöön
- toteuttamiskelpoisen suunnitelman laatiminen oman terveyden ja hyvinvoinnin edistämiseksi

Työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitäminen 2, pakollinen 1 osp

- ergonomia ja turvallisuus
- ensiapu ja tapaturmien ehkäisy
- oman suunnitelman toteuttaminen

Työkyvyn ja hyvinvoinnin ylläpitäminen 3, valinnainen 1 osp

- fyysisen toimintakyvyn ylläpitäminen
- oman kuormituksen seuraaminen
- oppilaitosyhteisön hyvinvoinnin edistäminen

Arviointisuunnitelma

Osaaminen osoitetaan näytössä, tehtävillä tai kokeella. Mikäli opiskelija osoittaa osaamisen näytössä, asiasta sovitaan ennakkoon yhteisten tutkinnon osien opettajan kanssa.

Saamelaiskulttuurin toteutuminen

Oppimistehtävissä valitaan kieleen ja kulttuuriin liittyviä aiheita.

KESTÄVÄN KEHITYKSEN EDISTÄMINEN, 1 + 1 OSP**Pakolliset osaamistavoitteet, 1 osp**

Opiskelija osaa

- toimia kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti
- ottaa huomioon elinkaariajattelun periaatteet
- pohtia ratkaisuja eettisistä näkökulmista.

Valinnaiset osaamistavoitteet, 1 osp

Opiskelija osaa

- arvioida kestävään kehitykseen vaikuttavat tekijät työssään tai alallaan
- suunnitella kestävän kehityksen edistämiseen liittyviä toimintatapoja

<p>Arviointi Linkki alakohtaiseen tutkinnon osan arviointiin: https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformitutkinnonosat/4221733#osaalue3711505</p>
<p>Toteutussuunnitelma Osa-alueen osaamistavoitteiden mukaisia taitoja opitaan lähiopetuksessa tai itsenäisesti opettajan ohjauksella erilaisissa oppimisympäristöissä.</p> <p>Kestävän kehityksen edistäminen 1, pakollinen, 1 osp</p> <ul style="list-style-type: none"> • kestävän kehityksen periaatteiden mukainen toiminta • elinkaariajattelun periaatteet • ratkaisujen eettiset näkökulmat <p>Kestävän kehityksen edistäminen 2, valinnainen, 1 osp</p> <ul style="list-style-type: none"> • kestävään kehitykseen vaikuttavien tekijöiden arviointi omassa työssään tai alallaan • kestävän kehityksen edistämiseen liittyvien toimintatapojen suunnittelu
<p>Arviointisuunnitelma Osaaminen osoitetaan näytössä, tehtävillä tai kokeella. Mikäli opiskelija osoittaa osaamisen näytössä, asiasta sovitaan ennakkoon yhteisten tutkinnon osien opettajan kanssa.</p>
<p>Saamelaiskulttuurin toteutuminen Oppimistehtävissä valitaan kieleen ja kulttuuriin liittyviä aiheita.</p>

<p>PSYKOLOGIA, 1 OSP</p> <p>Valinnaiset osaamistavoitteet, 1 osp Opiskelija osaa</p> <ul style="list-style-type: none"> • selittää omaa ja muiden käyttäytymistä psykologisen tiedon avulla • havainnoida ja ymmärtää ihmisen toimintaan vaikuttavia psykologisia tekijöitä <p>Arviointi</p> <p>Tyydyttävä T1</p> <ul style="list-style-type: none"> • opiskelija tuntee omaan ja muiden käyttäytymiseen ja toimintaan vaikuttavia tekijöitä • opiskelija osaa selittää omaa ja muiden käyttäytymistä ja toimintaa tiedolla niihin vaikuttavista tekijöistä <p>Hyvä H3</p> <ul style="list-style-type: none"> • opiskelija havainnoi ja ymmärtää omaan ja muiden käyttäytymiseen ja toimintaan vaikuttavia keskeisiä tekijöitä • opiskelija käyttää tietoa omasta ja muiden käyttäytymiseen ja toimintaan vaikuttavista tekijöistä toimiessaan arjessa <p>Kiitettävä K5</p> <ul style="list-style-type: none"> • opiskelija tiedostaa omien ja toisten käyttäytymiseen ja toimintaan vaikuttavien tekijöiden merkityksen omaan ja muiden hyvinvointiin • opiskelija soveltaa tietoa erilaisissa arjen tilanteissa

<p>Toteutussuunnitelma</p> <p>Osa-alueen osaamistavoitteiden mukaisia taitoja opitaan lähiopetuksessa tai itsenäisesti opettajan ohjauksella erilaisissa oppimisympäristöissä.</p> <ul style="list-style-type: none"> • perehtymällä ihmisen käyttäytymistä ohjaaviin tekijöihin • havainnoimalla omaa ja ryhmän toimintaa sekä siihen vaikuttavia tekijöitä <p>Psykologia 1, valinnainen, 1 osp</p> <ul style="list-style-type: none"> • ajattelu, motivaatio ja tunteet toiminnan ohjaajana • psyykinen itsesäätely • minä ja muut ryhmässä
<p>Arviointisuunnitelma</p> <p>Osaaminen osoitetaan näytössä, tehtävillä tai kokeella. Mikäli opiskelija osoittaa osaamisen näytössä, asiasta sovitaan ennakkoon yhteisten tutkinnon osien opettajan kanssa.</p>
<p>Saamelaiskulttuurin toteutuminen</p> <p>Oppimistehtävissä valitaan kieleen ja kulttuuriin liittyviä aiheita.</p>

11 Yhteisopetusajan saame (5 osp)

Tutkinnon osan voi sisällyttää joko yhteisten tutkinnon osien valinnaisiin osa-alueisiin tai ammatillisiin tutkinnon osiin.

Tavoitteet	Opinnot suoritettuaan opiskelija selviää tavanomaisissa vuorovaikutustilanteissa ja osaa kertoa perusasioita itsestään. Opiskelija osaa saamenkielisiä fraaseja ja osaa käyttää saamea arkielämän asioimistilanteissa. Opiskelija hallitsee ääntämistä ja osaa seurata jokapäiväisiin, välittömiin tilanteisiin liittyviä keskusteluja ja ilmaista mielipiteensä. Opiskelija osaa lukea arkipäivään liittyviä lyhyitä tekstejä ja viestejä. Opiskelija tuntee saamen perusrakenteita. Opiskelija käyttää perinteisiä ja/ tai sähköisiä sanakirjoja ja muita lähteitä opiskelunsa tukena.
Sisältö	Opitaan tavanomaisia vuorovaikutustilanteita, ääntämistä, kielen perusrakenteita ja numeroita. Opiskelija syventää tekstinyymmärtämistaitojaan lukemalla esimerkiksi lyhyehköjä tekstejä, ilmoituksia ja luetteloita. Opiskelija tuottaa yksinkertaisia viestejä, kuten postikortteja, tekstiviestejä tai twiittejä. Opiskelija harjoittelee vuorovaikutustilanteissa toimimista kirjallisten tehtävien sekä pari- ja ryhmätyöskentelyn avulla. Opiskelija harjoittelee saamen kielen perusrakenteiden hallintaa suullisten ja kirjallisten tehtävien avulla.
Toteutustavat	Lähiopetus, harjoitukset, itsenäistä työskentelyä.
Arviointi	Arviointi suullisten ja kirjallisten tehtävien perusteella. Arviointi voi sisältää kokeen.

ARVIOINNIN KOHDE Saamen kieli 5 osp	ARVIOINTIKRITEERIT				
	Tyydyttävä T1	T2	Hyvä H3	H4	Kiitettävä K5
	Opiskelija				
Viestintä- ja vuorovaikutustilanteissa toimiminen	kertoo ohjatusti itsestään muutamia perusasioita saameksi		kertoo itsestään joitain perusasioita saameksi sekä vastaa itseään koskeviin yksinkertaisiin kysymyksiin		kertoo itsestään perusasioita saameksi, vastaa itseään koskeviin saamenkielisiin kysymyksiin sekä esittää tarvittaessa tarkentavia lisäkysymyksiä
Saamen kielen perusrakenteiden ja saamenkielisten tekstien hallinta	tunnistaa saamen kielen perusrakenteita ja käyttää niitä tuetusti		käyttää joitain saamen kielen perusrakenteita		käyttää saamen kielen perusrakenteita
	ymmärtää tuettuna lyhyitä ja yksinkertaisia saamenkielisiä tekstejä, jotka liittyvät välittömiin tarpeisiin		ymmärtää lyhyitä ja yksinkertaisia saamenkielisiä tekstejä		ymmärtää ja tulkitsee lyhyitä ja yksinkertaisia saamenkielisiä tekstejä
Tiedon hankkiminen	tuntee sanakirjojen ja muiden lähteiden käytön periaatteet		käyttää sanakirjoja opiskelunsa tukena ja kielitaitonsa kehittämisessä		käyttää aktiivisesti sanakirjoja ja muita lähteitä opiskelunsa tukena ja kielitaitonsa kehittämisessä
Saamen kielen ja kulttuurin merkityksen ymmärtäminen	tunnistaa saamen kielelle tyypillisiä piirteitä ja on tietoinen saamen kielistä vähemmistökielinä		tunnistaa saamen kielelle tyypillisiä piirteitä ja on tietoinen saamen kielistä vähemmistökielinä ja suomen sukukielenä		ymmärtää saamen kielen ja kulttuurin merkityksen sekä kielelle tyypillisiä piirteitä