

Pvm 22.11.2010	Rakenteen tarkistus Pvm 22.11.2010	Muodollinen tarkistus Pvm 22.11.2010	Suunnitelman hyväksyntä Pvm 22.11.2010	Hyväksytty toisen asteen koulutuslautakunnan suomenkielisessä jaostossa Pvm 9.12.2010 Sirkku Salonen Sihteeri
Laatija Arja Myllykangas	Terhi Ontto-Panula Osastonjohtaja	Hillevi Kivelä Kehittämispäällikkö	Hannele Hiippala Koulutusalajohtaja	



VAASAN AMMATTIOPISTO

Kotitalousopetuksen opetussuunnitelma 2010

VALMENTAVA JA VALMISTAVA KOULUTUS

KOTITALOUSOPETUS

Opetussuunnitelmaan liittyvät tiedot	Pvm, diaarinumero tai pykälä
OPH:n määräys	17.2.2010 Dnro 20/011/2010
Hyväksytty koulutuslautakunnan jaostossa	9.12.2010, § 36
Astuu voimaan	1.8.2010
Milloin opintonsa aloittaneita koskee	1.1.2011
Korvaa opetussuunnitelman, joka on hyväksytty koulutuslautakunnan jaostossa	

SISÄLLYSLUETTELO

KOTITALOUSOPETUKSEN TOTEUTTAMISSUUNNITELMA.....	2
JOHDANTO.....	2

OPETUKSEN TAVOITTEET	2
OPETUKSEN MUODOSTUMINEN	2
OPINTO-OHJAUS	3
LUKUSUUNNITELMA	3
OPINNOT.....	5
PAKOLLISET OPINNOT	6
Asuminen ja asuinympäristössä toimiminen, 5 ov.....	6
Viihtyisästä kodista huolehtiminen, 5 ov.....	11
Kotiruoan valmistaminen, 5 ov.....	15
VALINNAISET OPINNOT	20
Hygieniaosaaminen, 1 ov.....	20
Lasten hoitaminen, 2 ov.....	21
Terveellisten aterioiden ja erityisruokavalioiden valmistaminen, 2 ov.....	23
Vaateen valmistaminen, 2 ov.....	28

KOTITALOUSOPETUKSEN TOTEUTTAMISSUUNNITELMA

JOHDANTO

Kotitalousopetus on ammatillisesta koulutuksesta annetun lain 630/1998, 3 §:n mukaan ammatillisen peruskoulutuksen yhteydessä järjestettävää, ei tutkintoon johtavaa koulutusta. Ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen mukaan kotitalousopetuksen laajuus on 20 opintoviikkoa. Opetushallituksen vahvistamat opetussuunnitelman perusteet ovat määräys, jota koulutuksessa tulee noudattaa. Kotitalousopetuksen opetussuunnitelman perusteet on tarkoitettu kotitalousopetusta järjestäville koulutuksen järjestäjille ja niitä voidaan käyttää sekä aikuisille että nuorille suunnattuun koulutukseen. Koulutus on tarkoitettu ensisijaisesti kaikille kotitalouden hoitamisesta kiinnostuneille. Koulutus valmentaa jatko-opintoihin ja sitä voidaan suunnata koulutusalaakohtaisesti ja opiskelijälähtöisesti

OPETUKSEN TAVOITTEET

Kotitalousopetus antaa valmiuksia omassa elämässä selviytymiseen yksilönä ja yhteiskunnan jäsenenä sekä käytännön taitoja oman arjen hallintaan ja kotitalouden hoitamiseen. Kotitalousopetuksen suorittanut osaa suunnitella ja hoitaa kotitalouttaan arvojensa ja voimavarojensa mukaisesti taloudellisesti, ekologisesti ja eettisesti. Hän huolehtii omasta hyvinvoinnistaan ja jaksamisestaan sekä pyrkii vaikuttamaan kotitaloutensa terveellisen, turvallisen, viihtyisän ja hyvinvoivan ympäristön muodostumiseen ja ylläpitämiseen.

Kotitalousopetuksen suorittanut ottaa huomioon muut ihmiset ja toimii yhteisöllisesti ryhmissä. Hän on tutustunut suomalaiseen kulttuuriin ja muihin kulttuureihin, arvostaa erilaisia ihmisiä ja heidän tapojaan sekä osaa toimia heidän kanssaan.

Opiskelija tietää toimintamahdollisuuksiaan kuluttajana ja kansalaisena. Hän tekee suunnitelman oman taloutensa hoitamisesta ja vertailuja ja valintoja erilaisten kodin tarvikkeiden hankinnassa. Hän hyödyntää kotitalouksille tarkoitettuja tavallisimpia yhteiskunnan tarjoamia palveluja sekä arvioi niitä kriittisesti omien tarpeittensa mukaisesti.

Kotitalousopetuksen tavoitteena on, että opiskelija saa valmiudet omassa elämässä selviytymiseen ja hänellä on sellaiset tiedot ja taidot, että hän pystyy koulutuksen jälkeen hakeutumaan aktiivisesti jatko-opintoihin ja suoriutumaan tutkintoon johtavasta ammatillisesta koulutuksesta. Opiskelija harjaantuu tieto- ja viestintätekniikan käyttäjäksi sekä tietoiseksi kuluttajaksi yhteiskunnassa toimimista varten sekä hän saa riittävät valmiudet jatko-opiskeluun ja työelämään.

Koulutuksen tulee kannustaa opiskelijaa persoonallisuuden kehittämiseen ja tukea uran ja ammatinvalintaa. Kotitalousopetuksessa tavoitteisiin pyritään monipuolisten ja käytännön kokemuksia hyödyntävien opiskelumenetelmien avulla.

OPETUKSEN MUODOSTUMINEN

Kotitalousopetuksen laajuus on 20 ov, joista pakollisia opintoja on 15 ov ja valinnaisia opintoja 5 ov. Valinnaiset opinnot voivat vaihdella yksilöllisesti opiskelijan

tavoitteiden ja henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaisesti. Valinnaiset opinnot järjestetään koulutuksen järjestäjän tarjonnan mukaan.

Kaikille pakolliset opinnot

Asuminen ja asuinympäristössä toimiminen	5 ov
Viihtyisästä kodista huolehtiminen	5 ov
Kotiruoan valmistaminen	5 ov

Vapaasti valittavat opinnot

- Vapaasti valittavia osia on yhteensä 5 opintoviikkoa (ov). Vapaasti valittavat opinnot toteutetaan oppilaitoksen vuosittaisen yhteistarjonnan mukaan. Tarkemmat tiedot opinnoista näkyvät lukusuunnitelmassa.

OPINTO-OHJAUS

- Opinto-ohjauksesta on määrätty opetushallituksen opetussuunnitelman perusteissa, Vaasan ammattiopiston opetussuunnitelman yhteisessä osassa sekä siihen liittyvässä erillisessä opinto-ohjauksen suunnitelmassa

LUKUSUUNNITELMA

- Opintojen alkaessa opiskelijalle laaditaan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma (HOPS), joka tehdään opetuksen lukusuunnitelman pohjalta.
- Lukusuunnitelmassa näkyy
 - opetukseen kuuluvat opinnot ja opintojaksot
 - ovatko opinnot pakollisia vai valinnaisia
 - opintojen suunniteltu suoritusajankohta

Kotitalousopetus sisältää seuraavan lukusuunnitelman:

Lukusuunnitelma 1

Kotitalousopetus

Lukusuunnitelma

KOTITALOUS OPETUS							
Lukusuunnitelma 1			<i>Näytöt</i>	<i>Lukuvuosi</i>			<i>Yhteensä</i>
<i>Opetus-suunnitelman osan koodi</i>	<i>Opintojakson koodi</i>	<i>Opintojakson nimi</i>	<i>Luku-vuosi</i>	<i>1 ov</i>	<i>2 ov</i>	<i>3 ov</i>	<i>ov</i>
		PAKOLLISET OPINNOT					
				15			15
		Asuminen ja asuinympäristössä toiminen		5			5
		Viihtyisästä kodista huolehtiminen		5			5
		Kotiruoan valmistaminen		5			5
		VALINNAISET OPINNOT		5			5
		Vapaasti valittavat opinnot toteutetaan keskitetysti oppilaitoksen vuosittaisen tarjonnan mukaan seuraavasti.					
		Hygieniosaaminen		1			
		Lasten hoitaminen		2			
		Terveellisten aterioiden ja erityisruokavalioiden valmistaminen		2			
		Vaatteen valmistaminen		2			
		Valinnaisina opintoina voi olla tarjolla myös valmistavan koulutuksen ja ammatillisen peruskoulutuksen opintoja.					
		YHTEENSÄ KAIKKI OPINNOT		20			20

OPINNOT

Seuraavilla sivuilla on kuvattu kotitalousopetuksen sisältämät opinnot. Opintojen yhteyteen on kirjattu opintojen ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit sekä suunnitelma opintojen arvioinnista ja osaamisen arviointimenetelmistä. Suunnitelmissa on myös ohjeelliset toteutustavat oppimateriaaleista, opetusmenetelmistä sekä oppimisympäristöistä. Opintojen ajoitus selviää lukusuunnitelmista.

PAKOLLISET OPINNOT

Asuminen ja asuinympäristössä toimiminen, 5 ov

Opintojen arviointi	Muu arviointi	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Toteutustapoja
<p>Opinnot arvioidaan asteikolla 1 – 3 käyttäen opetussuunnitelman perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä.</p> <p>Arviointimenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opiskelija osoittaa osaamisensa käytännön työskentelyllä 	<ul style="list-style-type: none"> - Työn perustana oleva tiedon hallinnan osalta siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida käytännön työskentelyllä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla. 		<p>Oppimateriaalit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alan oppikirjat - Muu materiaali: kirjallinen visuaalinen auditiivinen AV-materiaalit Alan sovellukset <p>Opetusmenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lähiopetus - Ryhmä- ja parityöskentely - Vuorovaikutus-harjoitukset - Harjoitustehtävät - Verkko-opetus <p>Oppimisympäristöt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opiskeluun tarkoitetut tilat - yritykset, työelämä - Tutustumiskäynnit - Tietoverkko
<p>Opintojen osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.</p>			

Tavoitteet

Opiskelija

- vertailee asumismuotoja
- tekee suunnitelman oman talouden hoitamisesta
- valitsee kodin kulutustavaroita ja -palveluja
- valmistaa käyttö- ja sisustustuotteita
- toimii aktiivisena ja sosiaalisena kansalaisena ja kuluttajana
- toimii kestävän toimintatavan mukaan

Arviointi

Seuraavassa taulukossa kuvataan opiskelijan osaaminen tyydyttävän, hyvän ja kiitettävän suorituksen tasolla. Keskeiset sisällöt on ilmaistu arvioinnin kohteissa.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Asumisen ja sisustuksen suunnittelu	perehtyy asumisen muotoihin, kustannuksiin ja palvelujen hankintoihin	perehtyy asumisen muotoihin ja palvelujen hankintoihin	perehtyy asumisen muotoihin ja palvelujen hankintoihin
		vertailee asumisen kustannuksia	vertailee asumisen kustannuksia ja tietää keinoja vaikuttaa asumisen kustannuksiin
	suunnittelee ohjeistettuna kodin sisustamista ja viihtyisyyttä lisääviä käyttö- ja sisustustuotteita	suunnittelee ohjeen mukaan kodin sisustamista ja viihtyisyyttä lisääviä käyttö- ja sisustustuotteita	suunnittelee itsenäisesti kodin sisustamista ja viihtyisyyttä lisääviä käyttö- ja sisustustuotteita
			huomioi taloudellisuuden, turvallisuuden ja tuotteen elinkaaren sekä ekologisuuden kuten kierrätyksen ja uusiokäytön
Kulutustavaroiden ja palveluiden valinta ja hankinta	suunnittelee hankintoja omiin tarpeisiin	suunnittelee hankintoja ja tekee valintoja huomioiden omat tarpeet	suunnittelee hankintoja huomioiden kodin turvallisuuden ja omat tarpeet
	arvioi hankintojen hintaa	arvioi valintojen ja hankintojen hintaa ja laatua	tekee hinta- ja laatusuhdevertailuja ja valintoja kodin kulutustavaroista ja palveluista huomioiden omat tarpeet ja kestävän toimintatavan
Käyttö- ja sisustustuotteiden valmistaminen	valmistaa ja viimeistelee ohjeistettuna käyttö- ja sisustustuotteita, kuten kodintekstiilejä ja koriste-esineitä	valmistaa ja viimeistelee ohjeen mukaan käyttö- ja sisustustuotteita kuten kodintekstiilejä ja koriste-esineitä	valmistaa ja viimeistelee itsenäisesti käyttö- ja sisustustuotteita kuten kodintekstiilejä ja koriste-esineitä
	huolehtii ohjeistettuna työskentelypaikkansa siisteydestä ja järjestyksestä	huolehtii ohjeen mukaisesti työskentelypaikkansa ja -tilan siisteydestä ja järjestyksestä	pitää itsenäisesti työskentelypaikkansa ja -tilan siistinä ja järjestyksessä
Kestävän toimintatavan mukainen toiminta	lajittelee syntyneet jätteet ohjeen mukaan	lajittelee syntyneet jätteet itsenäisesti	lajittelee syntyneet jätteet itsenäisesti ja minimoi jätteen syntyä työskentelyssään

Työskentelyaikaohjeiden mukainen toiminta	noudattaa pääsääntöisesti työskentelyaikoja ja muita annettuja ohjeita.	noudattaa työskentelyaikoja ja muita annettuja ohjeita	noudattaa työskentelyaikoja ja muita annettuja ohjeita
		sopii tarvittaessa poikkeamista.	sopii oma-aloitteisesti poikkeamista.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Työmenetelmien hallinta	käyttää ohjeistettuna erilaisia työmenetelmiä käyttö- ja sisustustuotteiden valmistamisessa	käyttää ohjeen mukaisesti erilaisia työmenetelmiä käyttö- ja sisustustuotteiden valmistamisessa	käyttää itsenäisesti ja soveltaen erilaisia työmenetelmiä käyttö- ja sisustustuotteiden valmistamisessa
			vertailee ja soveltaa erilaisten työmenetelmien käyttöä materiaalien mukaan
Työvälineiden käyttäminen ja huoltaminen	käyttää ja huoltaa ohjattuna tarvittavia työvälineitä	käyttää ja huoltaa ohjeen mukaan tarvittavia työvälineitä	käyttää ja huoltaa itsenäisesti tarvittavia työvälineitä
Käyttö- ja sisustustuotteiden materiaalien tunteminen	tunnistaa erilaisia materiaaleja (esim. tekstiilit, puu, metallit, jne.).	tunnistaa erilaisia materiaaleja ja vertailee niitä käyttötarkoituksen mukaan.	tunnistaa erilaisia materiaaleja ja vertailee niitä käyttötarkoituksen mukaan huomioiden taloudellisuuden ja ekologisuuden.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oman talouden hoitaminen	tekee ohjeistettuna suunnitelman menoistaan ja varoistaan	tekee suunnitelman menoistaan ja varoistaan	tekee suunnitelman menoistaan ja varoistaan
	perehtyy ohjeistettuna erilaisiin rahoitusvaihtoehtoihin ja niistä aiheutuviin kuluihin	hankkii tietoa erilaisista rahoitusvaihtoehdoista ja niistä aiheutuvista kuluista	hankkii tietoa erilaisista rahoituslähteistä ja vertailee niistä aiheutuvia kuluja
Kodin vakuutuksiin perehtyminen	perehtyy kotitalouksien vakuutuksiin	perehtyy kotitalouksien vakuutuksiin ja arvioi niitä oman tarpeen kannalta	hankkii tietoa kotitalouksien vakuutuksista sekä vertailee ja arvioi niitä oman tarpeen ja kotitalouden kannalta
Kuluttajansuojan tunteminen	hakee ohjeistettuna tietoa kuluttajan keskeisistä oikeuksista ja velvollisuuksista	tietää kuluttajan oikeuksia ja velvollisuuksia	tietää kuluttajan oikeuksista ja velvollisuuksista
			tietää mistä saa apua kuluttajan ja yrityksen välisessä ristiriitatilanteessa
Jätehuoltomääräysten	perehtyy ohjeistettuna	tietää kodin jätehuoltoa	tietää kodin jätehuoltoa

tunteminen	kodin jätehuoltoa koskeviin kunnallisiin jätehuoltomääräyksiin	koskevat kunnalliset jätehuoltomääräykset	koskevat kunnalliset jätehuoltomääräykset
Aktiivisena kansalaisena toimiminen	osallistuu yhteisten asioiden hoitoon	tietää vaikuttamisen keinoja ja osallistuu yhteiseen toimintaan	tietää vaikuttamisen keinoja ja osallistuu yhteiseen toimintaan ja päätöksentekoon
	perehtyy itselle merkityksellisiin kansalaisen oikeusturvaan liittyviin järjestelmiin	tietää yleisimpiä kansalaisen oikeusturvaan liittyviä järjestelmiä	tietää ja vertailee erilaisia kansalaisen ja kotitalouden oikeusturvaan liittyviä järjestelmiä
	perehtyy ohjeistettuna yhteiskunnan kansalaisille asettamiin velvoitteisiin ja palveluihin	tietää yhteiskunnan kansalaisille asettamia velvoitteita ja tarjoamia palveluita	tietää yhteiskunnan kansalaisille asettamia velvoitteita ja tarjoamia palveluita
	perehtyy ohjeistettuna kotipaikkakuntansa tarjoamiin taide- ja kulttuuripalveluihin ja – tapahtumiin.	hakee tietoa kotipaikkakuntansa taide- ja kulttuuripalveluista ja – tapahtumista.	tietää kotipaikkakuntansa taide- ja kulttuuripalveluista ja tapahtumista ja suosittelee niitä aktiivisesti toisille.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	arvioi ohjeistettuna suunnitelmiaan ja valmistamia tuotteita	arvioi suunnitelmiaan ja valmistamia tuotteita	arvioi suunnitelmiaan ja valmistamia tuotteita ja löytää kehittämisen kohteita työskentelyssään
	ottaa vastaan palautetta	suhtautuu palautteeseen myönteisesti	suhtautuu palautteeseen myönteisesti ja muuttaa tarvittaessa työtapojaan
	ilmaisee avuntarpeen ongelmatilanteessa	selviytyy ongelma- ja valintatilanteista ohjeen mukaan	selviytyy ongelma- ja valintatilanteista omatoimisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii asiallisesti tutussa ryhmässä	työskentelee asiallisesti ja hyvässä vuorovaikutuksessa ryhmän jäsenten kanssa	toimii ystävällisesti ja aktiivisesti muut huomioiden erilaisissa sosiaalisissa tilanteissa
	osallistuu keskusteluun tutun ryhmän kanssa	osallistuu keskusteluun erilaisissa ryhmissä	osallistuu aktiivisesti keskusteluun ja rohkaisee myös muita
			auttaa ja ohjaa muita oma-aloitteisesti

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työturvallisesti ja ergonomisesti	työskentelee työturvallisesti ja ergonomisesti	työskentelee työturvallisesti ja ergonomisesti ja huomioi muiden turvallisuuden
	tietää viihtyisyyden merkityksen ihmisen hyvinvoinnille.	tietää viihtyisyyden ja kädentaitojen merkityksen kohentaa ihmisen hyvinvointia.	tietää viihtyisyyden ja kädentaitojen harrastamisen mahdollisuudet terveyttä ja hyvinvointia edistävänä ja iloa tuottavana voimavarana

Osaamisen osoittaminen

Opiskelija osoittaa osaamisensa käytännön työskentelyllä seuraavat arvioinnin kohteet

- työprosessin hallinta kokonaan
- työmenetelmien, -välineiden ja materiaalien hallinta kokonaan
- työnperustana olevan tiedon hallinnasta jätehuoltomääräysten mukainen toiminta
- elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

Oppimisen arviointi

Oppimisen arvioinnin palaute on, että opiskelija tietää, mitä hänen on vielä opittavaa. Oppimista arvioidaan antamalla opiskelijalle suullista tai kirjallista palautetta oppimisen etenemisestä. Opiskelijalle annetaan oppimisen etenemisestä palautetta läsnäolosta, aktiivisuudesta, harjoituksista, kokeista, projektityöskentelystä.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit.

Arvioinnilla ohjataan, motivoidaan ja kannustetaan opiskelijaa tavoitteiden saavuttamiseen ja tuetaan opiskelijan myönteisen minäkuvan kehittymistä sekä kasvua ihmisenä.

Opiskelijan ohjauksen ja kannustuksen lisäksi arvioinnin tulee tuottaa tietoa opiskelijoiden osaamisesta opiskelijalle itselleen, opettajille ja työnantajille työllistymisen tueksi sekä jatko-opintoihin pyrkimistä varten ja muun itsenäiseen elämän tueksi

Opiskelija arvioi oppimistaan opintojen tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso arvioidaan numeerisesti opintokorttiin arvosanoilla 1-3.

Viihtyisästä kodista huolehtiminen, 5 ov

Opintojen arviointi	Muu arviointi	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Toteutustapoja
<p>Opinnot arvioidaan asteikolla 1 – 3 käyttäen opetussuunnitelman perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä.</p> <p>Arviointimenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opiskelija osoittaa osaamisensa käytännön työskentelyllä 	<ul style="list-style-type: none"> - Työn perustana oleva tiedon hallinnan osalta siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida käytännön työskentelyllä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla. 		<p>Oppimateriaalit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alan oppikirjat - Muu materiaali: kirjallinen visuaalinen auditiivinen AV-materiaalit Alan sovellukset <p>Opetusmenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lähiopetus - Ryhmä- ja parityöskentely - Vuorovaikutus-harjoitukset - Harjoitustehtävät - Verkko-opetus <p>Oppimisympäristöt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opiskeluun tarkoitetut tilat - yritykset, työelämä - Tutustumiskäynnit - Tietoverkko
<p>Opetussuunnitelman osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.</p>			

Tavoitteet

Opiskelija

- suunnittelee ja tekee kodin ylläpito- ja perussiivouksia
- suunnittelee ja tekee kodin tekstiilihuoltoa
- suunnittelee ja tekee kodin pieniä korjaus- ja huoltotöitä
- toimii turvallisen ja vastuullisen toimintatavan mukaan

Arviointi

Seuraavassa taulukossa kuvataan opiskelijan osaaminen tyydyttävän, hyvän ja kiitettävän suorituksen tasolla. Keskeiset sisällöt on ilmaistu arvioinnin kohteissa.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Kodin siivouksen, tekstiilihuollon ja korjaustöiden suunnittelu	suunnittelee ohjeistettuna kodin ylläpito- ja perussiivoustöitä	suunnittelee ohjeen mukaan kodin ylläpito- ja perussiivoustöitä	suunnittelee itsenäisesti kodin ylläpito- ja perussiivoustöitä huomioiden vuodenaikojen vaihtelut
	suunnittelee ohjeistettuna kodin tekstiilihuoltotöitä	suunnittelee ohjeen mukaan kodin tekstiilihuoltotöitä	suunnittelee itsenäisesti kodin tekstiilihuoltotöitä
	arvioi ohjeistettuna korjaustarvetta ja – mahdollisuutta	arvioi ohjeen mukaan korjaustarvetta ja - mahdollisuutta	huomaa ja arvioi itsenäisesti korjaustarvetta ja mahdollisuutta
Kodin siivouksen, tekstiilihuollon ja korjaustöiden tekeminen	tekee ohjeistettuna kodin siivoustyöt	tekee ohjeen mukaan kodin siivoustyöt	tekee itsenäisesti kodin siivoustyöt
	tekee ohjeistettuna kodin tekstiilihuoltotyöt	tekee ohjeen mukaan kodin tekstiilihuoltotyöt	tekee itsenäisesti kodin tekstiilihuoltotyöt
	tekee ohjeistettuna korjaus- ja huoltotöitä (esimerkiksi vaatteiden ja kodin tekstiilien korjaus, lamppujen ja sulakkeiden vaihto, jne.)	tekee ohjeen mukaan korjaus- ja huoltotöitä	tekee itsenäisesti korjaus- ja huoltotöitä
		työskentelee taloudellisesti	työskentelee taloudellisesti
	puhdistaa ja laittaa käyttämänsä työvälineet ja koneet paikoilleen ohjeistettuna	puhdistaa ja laittaa käyttämänsä työvälineet ja koneet paikoilleen ohjeen mukaan	puhdistaa ja laittaa käyttämänsä työvälineet ja koneet paikoilleen itsenäisesti
	lajittelee syntyneet jätteet ohjeen mukaan	lajittelee syntyneet jätteet itsenäisesti	lajittelee syntyneet jätteet itsenäisesti ja minimoi jätteen syntyä työskentelyssään
Työskentelyaikojen ja ohjeiden mukainen toiminta	noudattaa pääsääntöisesti työskentelyaikoja ja muita annettuja ohjeita.	noudattaa työskentelyaikoja ja muita annettuja ohjeita	noudattaa työskentelyaikoja ja muita annettuja ohjeita
		sopii tarvittaessa poikkeamista.	sopii oma-aloitteisesti poikkeamista.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Kodin siivous-, tekstiilihuollossa ja korjaustöissä toimiminen	käyttää erilaisia työmenetelmiä ohjeistettuna	noudattaa työmenetelmien käytöstä annettuja ohjeita	käyttää erilaisia työmenetelmiä itsenäisesti

			muuttaa ja soveltaa tarvittaessa menetelmää
Kodin tavallisimpien koneiden, laitteiden ja välineiden käyttö	tunnistaa, käyttää ja huoltaa välineitä, koneita ja laitteita ohjeistettuna	valitsee, käyttää ja huoltaa välineitä, koneita ja laitteita noudattaen annettuja ohjeita	valitsee, käyttää ja huoltaa välineitä, koneita ja laitteita itsenäisesti
		ilmoittaa välineiden ja koneiden mahdollisista vioista	ilmoittaa välineiden ja koneiden mahdollisista vioista tai puutteista
Kodin pesu- ja puhdistusaineiden käyttö	valitsee ja annostelee pesu- ja puhdistusaineet ohjeistettuna	noudattaa pesu- ja puhdistusaineiden valinnasta ja annostelusta annettuja ohjeita	valitsee ja annostelee pesu- ja puhdistusaineet itsenäisesti
Kodin pinta-, sisustus- ja tekstiilimateriaalien tunnistaminen, puhdistaminen ja huoltaminen	tunnistaa tavallisimpia materiaaleja	tunnistaa materiaaleja ja valitsee ohjeen mukaiset työssä tarvittavat menetelmät ja -aineet	tunnistaa materiaaleja ja sen perusteella valitsee työssä tarvittavat menetelmät ja -aineet
	puhdistaa ja huoltaa erilaisia materiaaleja ohjeistettuna	noudattaa materiaalien puhdistamisesta ja huoltamisesta annettuja ohjeita	puhdistaa ja huoltaa erilaisia materiaaleja itsenäisesti hoito-ohjeiden mukaan
Kodin kasvien hoitaminen	perehtyy tavallisimpien kodin kasvien hoitoon.	noudattaa kasvien hoidosta annettuja ohjeita.	hoitaa kasveja itsenäisesti.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Kodin turvallisuustekijöiden tunteminen	tunnistaa tavallisimpia vaaran aiheuttajia kodissa	tietää keinoja, miten voi lisätä kodin turvallisuutta	suunnittelee itsenäisesti omaan kotiinsa turvallisuutta parantavia asioita
Turvamerkintöjen tunteminen	tunnistaa ohjeistettuna tavallisimpien kodin kemikaalien ja laitteiden turvamerkintöjä	tuntee tavallisimpien kodin kemikaalien ja laitteiden turvamerkinnät	tuntee tavallisimpien kodin kemikaalien ja laitteiden turvamerkinnät
			perustelee valintoja turvallisuuskulmasta
		tietää, mitä korjaus- ja huoltotoita saa itse tehdä	tietää, mitä korjaus- ja huoltotoita saa itse tehdä
Hätätilanteessa toimiminen	osaa hakea apua tavallisimmissa hätä- ja ensiapua vaativissa tilanteissa	osaa hakea apua tavallisimmissa hätä- ja ensiapua vaativissa tilanteissa	osaa toimia ja ohjata muita tavallisimmissa hätä- ja ensiapua vaativissa tilanteissa
Kotitalouksille suunnatun median	perehtyy ohjeistettuna eri tietolähteisiin.	tietää eri tiedonlähteitä ja hakee tarvittavaa tietoa.	etsii tietoa eri lähteistä itsenäisesti

käyttäminen			vertailee lähteitä ja tietoja ja arvioi niiden luotettavuutta.
-------------	--	--	--

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	arvioi ohjeen mukaan työtään	arvioi itsenäisesti työtään	arvioi itsenäisesti työtään ja löytää kehittämisen kohteita työskentelyssään
	ottaa vastaan palautetta	suhtautuu palautteeseen myönteisesti	suhtautuu palautteeseen myönteisesti ja muuttaa tarvittaessa työtapojaan
	ilmaisee avuntarpeen ongelmatilanteessa	selviytyy ongelma- ja valintatilanteista ohjeen mukaan	selviytyy ongelma- ja valintatilanteista omatoimisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii asiallisesti tutussa ryhmässä	työskentelee asiallisesti ja hyvässä vuorovaikutuksessa ryhmän jäsenten kanssa	toimii ystävällisesti ja aktiivisesti muut huomioiden erilaisissa sosiaalisissa tilanteissa
	osallistuu keskusteluun tutun ryhmän kanssa	osallistuu keskusteluun erilaisissa ryhmissä	osallistuu aktiivisesti keskusteluun ja rohkaisee myös muita auttaa ja ohjaa muita oma-aloitteisesti
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	toimii ohjeistettuna turvallisen ja vastuullisen toimintatavan mukaan	noudattaa turvallisesta ja vastuullisesta toiminnasta annettuja ohjeita	toimii oma-aloitteisesti turvallisesti ja vastuullisesti
	työskentelee ohjeistettuna hyvissä työasennoissa	työskentelee pääosin hyvissä työasennoissa	työskentelee hyvissä työasennoissa
	käyttää työssä tarvittavia suojaimia ohjeen mukaan	käyttää työssä tarvittavia suojaimia ja huoltaa ne käytön jälkeen noudattaen annettuja ohjeita	käyttää työssä tarvittavia suojaimia ja huoltaa ne käytön jälkeen omatoimisesti
	noudattaa koneiden ja aineiden käytöstä annettuja turvallisuusohjeita.	noudattaa koneiden ja aineiden käytöstä annettuja turvallisuusohjeita.	noudattaa koneiden ja aineiden käytöstä annettuja turvallisuusohjeita
			ilmoittaa havaitsemistaan turvallisuuspuutteista.

Osaamisen osoittaminen

Opiskelija osoittaa osaamisensa käytännön työskentelyllä seuraavat arvioinnin kohteet

- työprosessin hallinta kokonaan
- työmenetelmien, -välineiden ja materiaalien hallinta kokonaan
- työnperustana olevan tiedon hallinnasta turvamerkintöjen tunteminen ja hätätilanteessa toimiminen
- elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

Oppimisen arviointi

Oppimisen arvioinnin palaute on, että opiskelija tietää, mitä hänen on vielä opittavaa. Oppimista arvioidaan antamalla opiskelijalle suullista tai kirjallista palautetta oppimisen etenemisestä. Opiskelijalle annetaan oppimisen etenemisestä palautetta läsnäolosta, aktiivisuudesta, harjoituksista, kokeista, projektityöskentelystä.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit.

Arvioinnilla ohjataan, motivoidaan ja kannustetaan opiskelijaa tavoitteiden saavuttamiseen ja tuetaan opiskelijan myönteisen minäkuvan kehittymistä sekä kasvua ihmisenä.

Opiskelijan ohjauksen ja kannustuksen lisäksi arvioinnin tulee tuottaa tietoa opiskelijoiden osaamisesta opiskelijalle itselleen, opettajille ja työnantajille työllistymisen tueksi sekä jatko-opintoihin pyrkimistä varten ja muun itsenäiseen elämän tueksi

Opiskelija arvioi oppimistaan opintojen ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso arvioidaan numeerisesti opintokorttiin arvosanoilla 1-3.

Kotiruoan valmistaminen, 5 ov

Opintojen arviointi	Muu arviointi	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Toteutustapoja
<p>Opinnot arvioidaan asteikolla 1 – 3 käyttäen opetussuunnitelman perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä.</p> <p>Arviointimenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opiskelija osoittaa osaamisensa käytännön työskentelyllä 	<ul style="list-style-type: none"> - Työn perustana oleva tiedon hallinnan osalta siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida käytännön työskentelyllä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla. 		<p>Oppimateriaalit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alan oppikirjat - Muu materiaali: kirjallinen visuaalinen auditiivinen AV-materiaalit Alan sovellukset <p>Opetusmenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lähiopetus - Ryhmä- ja parityöskentely - Vuorovaikutus-harjoitukset - Harjoitustehtävät - Verkko-opetus <p>Oppimisympäristöt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opiskeluun tarkoitettut tilat - yritykset, työelämä - Tutustumiskäynnit - Tietoverkko
<p>Opetussuunnitelman osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.</p>			

Tavoitteet

Opiskelija

- suunnittelee aterioita
- säilyttää ja käsittelee elintarvikkeita
- valmistaa ruokaa ja leivonnaisia
- laittaa ruoan tarjolle
- puhdistaa ruoanvalmistuksessa, leivonnassa sekä ruokien esille laitossa ja ruokailussa tarvittavia työvälineitä, pintoja ja astioita

Arviointi

Seuraavassa taulukossa kuvataan opiskelijan osaaminen tyydyttävän, hyvän ja kiitettävän suorituksen tasolla. Keskeiset sisällöt on ilmaistu arvioinnin kohteissa.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Kotikeittiössä toimiminen	suunnittelee ohjeistettuna omaa työtään	suunnittelee ohjeiden mukaan omat työnsä	suunnittelee itsenäisesti omat työnsä
	suunnittelee ohjeistettuna kodin aterioita	suunnittelee ohjeen mukaan kodin aterioita leivonnaisineen	suunnittelee itsenäisesti täysipainoisia kodin aterioita leivonnaisineen
	noudattaa henkilökohtaisesta hygieniasta annettuja ohjeita ja pukeutuu asianmukaisesti	noudattaa henkilökohtaisesta hygieniasta annettuja ohjeita ja pukeutuu asianmukaisesti	noudattaa henkilökohtaisesta hygieniasta annettuja ohjeita huolellisesti ja pukeutuu asianmukaisesti
Kodin arkiruokien valmistaminen	valmistaa ruoat ohjeistettuna oikea-aikaisesti sopivan kypsiksi ja lämpöisiksi	valmistaa ruoat ohjeen mukaan oikea-aikaisesti sopivan kypsiksi ja lämpöisiksi	valmistaa ruoat itsenäisesti oikea-aikaisesti sopivan kypsiksi ja lämpöisiksi
			tarvittaessa muuntaa ruokaohjeita
Kattaminen ja ruokien esille laitto	kattaa pöydän ja laittaa ruoan esille ohjeistettuna	kattaa pöydän ja laittaa ruoan esille ohjeen mukaan	kattaa ja somistaa pöydän kauniisti ja laittaa ruoan esille siististi ja itsenäisesti
Kestävän toimintatavan mukainen toiminta	siivoaa keittiön ja lajittelee syntyneet jätteet ohjeen mukaan	siivoaa keittiön ja lajittelee syntyneet jätteet itsenäisesti	siivoaa keittiön ja lajittelee syntyneet jätteet itsenäisesti huolellisesti ja omatoimisesti, minimoi jätteen syntyä työskentelyssään
Kodin arkiaterioiden ja leivonnaisten hinnan, laadun ja terveellisuuden arviointi	arvioi ohjeistettuna valmistamiensa tuotteiden hintaa ja laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu, lämpötila) ja terveellisyttä	arvioi valmistamiensa tuotteiden hintaa ja laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu, lämpötila) ja terveellisyttä	arvioi realistisesti valmistamiensa tuotteiden hintaa ja laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu, lämpötila) ja terveellisyttä ja löytää kehittämiskohteita
Ohjeiden mukainen toiminta	noudattaa pääsääntöisesti työskentelyaikoja ja muita annettuja ohjeita.	noudattaa työskentelyaikoja ja muita annettuja ohjeita	noudattaa työskentelyaikoja ja muita annettuja ohjeita
		sopii tarvittaessa poikkeamista.	sopii oma-aloitteisesti poikkeamista.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Kotitalouksissa arkiruoan valmistukseen käytettävien elintarvikkeiden valinta	tunnistaa eri jalostusasteiset elintarvikkeet	tunnistaa eri jalostusasteiset elintarvikkeet	tunnistaa eri jalostusasteiset elintarvikkeet
	arvioi ohjeistettuna niiden hintaa ja laatua	arvioi niiden hintaa ja laatua	arvioi ja vertailee niiden hintaa, laatua ja terveellisyyttä
			huomaa ja ilmoittaa elintarvikkeiden laatueroista
Elintarvikkeiden säilyttäminen ja käsitteleminen	säilyttää ohjeen mukaan elintarvikkeet oikeissa lämpötiloissa	säilyttää elintarvikkeet oikeissa lämpötiloissa	säilyttää elintarvikkeet oikeissa lämpötiloissa
	käsittelee elintarvikkeita ohjeistettuna taloudellisesti ja hygieniavaatimusten mukaisesti	käsittelee elintarvikkeita ohjeen mukaan taloudellisesti ja hygieniavaatimusten mukaisesti	käsittelee elintarvikkeita itsenäisesti, huolellisesti, taloudellisesti ja hygieniavaatimusten mukaisesti
Kodin arkiruoan valmistusmenetelmien ja esille laitton hallinta	valitsee ohjeistettuna ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa tarvittavat työvälineet ja kypsennysmenetelmät	valitsee ohjeen mukaan ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa tarvittavat työvälineet ja kypsennysmenetelmät	valitsee itsenäisesti ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa tarvittavat työvälineet ja kypsennysmenetelmät
	kuumentaa, käsittelee ja käyttää ohjeistettuna puolivalmiita ja valmiita tuotteita	kuumentaa, käsittelee ja käyttää puolivalmiita ja valmiita tuotteita ohjeen mukaan	kuumentaa, käsittelee ja käyttää puolivalmiita ja valmiita tuotteita huolellisesti ja itsenäisesti
	valitsee ohjeen mukaan esille laitossa ja ruokailussa tarvittavat astiat ja välineet	valitsee esille laitossa ja ruokailussa tarvittavat astiat ja välineet	valitsee itsenäisesti ja esteettisesti esille laitossa ja ruokailussa tarvittavat astiat ja välineet
Astiahuollosta ja keittiön puhtaanapidosta huolehtiminen	käyttää ohjeistettuna astiahuoltoon ja eri kohteiden puhtaanapitoon soveltuvia puhdistusaineita, -välineitä ja -menetelmiä.	käyttää ohjeen mukaan astiahuoltoon ja eri kohteiden puhtaanapitoon soveltuvia puhdistusaineita, -välineitä ja -menetelmiä.	käyttää itsenäisesti, huolellisesti ja taloudellisesti astiahuoltoon ja eri kohteiden puhtaanapitoon soveltuvia puhdistusaineita, -välineitä ja -menetelmiä.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Ravitsemustiedon ja erityisruokavalioiden tuntemus	perehtyy terveellisen ruokavalion ja tavallisimpien erityisruokavalioiden perusperiaatteisiin ja ohjattuna soveltaa niitä aterioita suunnitellessaan	perehtyy terveellisen ruokavalion ja tavallisimpien erityisruokavalioiden perusperiaatteisiin ja soveltaa niitä aterioita suunnitellessaan	perehtyy terveellisen ruokavalion ja tavallisimpien erityisruokavalioiden perusperiaatteisiin ja soveltaa niitä itsenäisesti aterioita suunnitellessaan
Elintarvikkeiden valinta	perehtyy ruoan ja elintarvikkeiden valintaan vaikuttaviin tekijöihin kuten hinta, terveellisyys ja ekologisuus (esim. tähteiden käyttö, kotimaisuus ja lähiruoka).	tietää ruoan ja elintarvikkeiden valintaan vaikuttavia tekijöitä, kuten hinta, terveellisyys ja ekologisuus.	tietää ruoan ja elintarvikkeiden valintaa vaikuttavia tekijöitä kuten hinta, terveellisyys ja ekologisuus ja ottaa ne huomioon elintarvikkeita valitessaan.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	arvioi ohjeen mukaan työtään	arvioi itsenäisesti työtään	arvioi itsenäisesti työtään ja löytää kehittämisen kohteita työskentelyssään
	ottaa vastaan palautetta	suhtautuu palautteeseen myönteisesti	suhtautuu palautteeseen myönteisesti ja muuttaa tarvittaessa työtapojaan
	ilmaisee avuntarpeen ongelmatilanteessa	selviytyy ongelma- ja valintatilanteista ohjeen mukaan	selviytyy ongelma- ja valintatilanteista omatoimisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii asiallisesti tutussa ryhmässä	työskentelee asiallisesti ja hyvässä vuorovaikutuksessa ryhmän jäsenten kanssa	toimii ystävällisesti ja aktiivisesti muut huomioiden erilaisissa sosiaalisissa tilanteissa
	osallistuu keskusteluun tutun ryhmän kanssa	osallistuu keskusteluun erilaisissa ryhmissä	osallistuu aktiivisesti keskusteluun ja rohkaisee myös muita
			auttaa ja ohjaa muita oma-aloitteisesti
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	toimii ohjeistettuna turvallisen ja vastuullisen toimintatavan mukaan	noudattaa turvallisesta ja vastuullisesta toiminnasta annettuja ohjeita	toimii oma-aloitteisesti turvallisesti ja vastuullisesti

	työskentelee ohjeistettuna hyvissä työasennoissa	työskentelee pääosin hyvissä työasennoissa	työskentelee hyvissä työasennoissa
	käyttää työssä tarvittavia suojaimia ohjeen mukaan	käyttää työssä tarvittavia suojaimia ja huoltaa ne käytön jälkeen noudattaen annettuja ohjeita	käyttää työssä tarvittavia suojaimia ja huoltaa ne käytön jälkeen omatoimisesti
	noudattaa koneiden ja aineiden käytöstä annettuja turvallisuusohjeita.	noudattaa koneiden ja aineiden käytöstä annettuja turvallisuusohjeita.	noudattaa koneiden ja aineiden käytöstä annettuja turvallisuusohjeita ilmoittaa havaitsemistaan turvallisuuspuutteista.

Osaamisen osoittaminen

Opiskelija osoittaa osaamisensa käytännön työskentelyllä seuraavat arvioinnin kohteet

- työprosessin hallinta kokonaan
- työmenetelmien, -välineiden ja materiaalien hallinta kokonaan
- työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

Oppimisen arviointi

Oppimisen arvioinnin palaute on, että opiskelija tietää, mitä hänen on vielä opittavaa. Oppimista arvioidaan antamalla opiskelijalle suullista tai kirjallista palautetta oppimisen etenemisestä. Opiskelijalle annetaan oppimisen etenemisestä palautetta läsnäolosta, aktiivisuudesta, harjoituksista, kokeista, projektityöskentelystä.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearvioinnit.

Arvioinnilla ohjataan, motivoidaan ja kannustetaan opiskelijaa tavoitteiden saavuttamiseen ja tuetaan opiskelijan myönteisen minäkuvan kehittymistä sekä kasvua ihmisenä.

Opiskelijan ohjauksen ja kannustuksen lisäksi arvioinnin tulee tuottaa tietoa opiskelijoiden osaamisesta opiskelijalle itselleen, opettajille ja työnantajille työllistymisen tueksi sekä jatko-opintoihin pyrkimistä varten ja muun itsenäiseen elämän tueksi

Opiskelija arvioi oppimistaan opintojen ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso arvioidaan numeerisesti opintokorttiin arvosanoilla 1-3.

VALINNAISET OPINNOT

Hygieniaosaaminen, 1 ov

Opintojen arviointi	Muu arviointi	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Toteutustapoja
Opinnot arvioidaan (S) – merkinnällä kun opiskelija on saavuttanut määritellyt tavoitteet. Arviointimenetelmät - Opiskelija osoittaa osaamisensa käytännön työskentelyllä			Oppimateriaalit - Alan oppikirjat - Muu materiaali: kirjallinen visuaalinen auditiivinen AV-materiaalit Alan sovellukset Opetusmenetelmät - Lähiopetus - Ryhmä- ja parityöskentely - Vuorovaikutus- harjoitukset - Harjoitustehtävät - Verkko-opetus Oppimisympäristöt - Opiskeluun tarkoitettut tilat - yritykset, työelämä - Tutustumiskäynnit - Tietoverkko
Opintojen osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.			

Tavoitteet

Opiskelija

- saa riittävän elintarvikehygieenisen osaamisen elintarvikehuoneistossa työskentelemistä varten
- saa valmiudet suorittaa Eviran hygieniaosaamistestin.

Opinnot katsotaan suoritetuksi, kun opiskelija tietää

- perustiedot elintarvikehygieniaan liittyvästä mikrobiologiasta
- ruokamyrkytyksiin liittyvät riskitekijät
- lainsäädännössä elintarviketyölle asetetut hygieniamääräykset
- puhtaanapidon ja jätehuollon merkityksen elintarviketyössä
- omavalvonnan periaatteen ja merkityksen
- mitä yleisiä vaatimuksia lainsäädäntö asettaa elintarvikkeiden käsittelyille
- mitkä viranomaiset vastaavat elintarvikevalvonnasta.

Oppimisen arviointi

Oppimisen arvioinnin palaute on, että opiskelija tietää, mitä hänen on vielä opittavaa. Oppimista arvioidaan antamalla opiskelijalle suullista tai kirjallista palautetta oppimisen etenemisestä. Opiskelijalle annetaan oppimisen etenemisestä palautetta läsnäolosta, aktiivisuudesta, harjoituksista, kokeista, projektityöskentelystä.

Opiskelija arvioi oppimistaan opintojen ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso arvioidaan opintokorttiin (S) suoritettu.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit.

Lasten hoitaminen, 2 ov

Opintojen arviointi	Muu arviointi	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Toteutustapoja
<p>Opinnot arvioidaan (S) – merkinnällä kun opiskelija on saavuttanut määritellyt tavoitteet.</p> <p>Arviointimenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opiskelija osoittaa osaamisensa käytännön työskentelyllä 	<ul style="list-style-type: none"> - Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida käytännön työskentelyllä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla. 		<p>Oppimateriaalit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alan oppikirjat - Muu materiaali: kirjallinen visuaalinen auditiivinen AV-materiaalit Alan sovellukset <p>Opetusmenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lähiopetus - Ryhmä- ja parityöskentely - Vuorovaikutus-harjoitukset - Harjoitustehtävät - Verkko-opetus <p>Oppimisympäristöt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opiskeluun tarkoitetut tilat - yritykset, työelämä - Tutustumiskäynnit - Tietoverkko
<p>Opintojen osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.</p>			

Tavoitteet

Opiskelija

- tuntee lapsen perustarpeet
- tietää lapsen eri-ikävaiheisiin kuuluvia kasvun ja kehityksen vaiheita
- tietää lapsen eri ikävaiheisiin kuuluvia leikkejä ja virikkeitä
- tunnistaa lapsen terveydentilassa tapahtuneen muutoksen ja tietää, miten toimitaan
- osaa pitää huolta lapsen turvallisuudesta ja tietää, miten toimitaan hätätilanteessa.

Opinnot katsotaan suoritetuksi, kun opiskelija

- tunnistaa omat vahvuutensa ja kehittämiskohteensa lastenhoitajana
- tunnistaa lapsen perustarpeet ja osaa huolehtia niistä
- tekee suunnitelman leikki- ja viriketoiminnasta eri-ikäisille lapsille
- tietää, miten toimitaan hätätilanteissa tai lapsen sairastuessa.

Oppimisen arviointi

Oppimisen arvioinnin palaute on, että opiskelija tietää, mitä hänen on vielä opittavaa. Oppimista arvioidaan antamalla opiskelijalle suullista tai kirjallista palautetta oppimisen etenemisestä. Opiskelijalle annetaan oppimisen etenemisestä palautetta läsnäolosta, aktiivisuudesta, harjoituksista, kokeista, projektityöskentelystä.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearvioinnit.

Arvioinnilla ohjataan, motivoidaan ja kannustetaan opiskelijaa tavoitteiden saavuttamiseen ja tuetaan opiskelijan myönteisen minäkuvan kehittymistä sekä kasvua ihmisenä.

Opiskelijan ohjauksen ja kannustuksen lisäksi arvioinnin tulee tuottaa tietoa opiskelijoiden osaamisesta opiskelijalle itselleen, opettajille ja työnantajille työllistymisen tueksi sekä jatko-opintoihin pyrkimistä varten ja muun itsenäiseen elämän tueksi

Opiskelija arvioi oppimistaan opintojen ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso arvioidaan opintokorttiin (S) suoritettu.

Terveellisten aterioiden ja erityisruokavalioiden valmistaminen, 2 ov

Opintojen arviointi	Muu arviointi	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Toteutustapoja
<p>Opinnot arvioidaan asteikolla 1 – 3 käyttäen opetussuunnitelman perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä.</p> <p>Arviointimenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opiskelija osoittaa osaamisensa käytännön työskentelyllä 	<ul style="list-style-type: none"> - Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida käytännön työskentelyllä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla. 		<p>Oppimateriaalit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alan oppikirjat - Muu materiaali: kirjallinen visuaalinen auditiivinen AV-materiaalit Alan sovellukset <p>Opetusmenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lähiopetus - Ryhmä- ja parityöskentely - Vuorovaikutus-harjoitukset - Harjoitustehtävät - Verkko-opetus <p>Oppimisympäristöt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opiskeluun tarkoitettut tilat - yritykset, työelämä - Tutustumiskäynnit - Tietoverkko
<p>Opintojen osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.</p>			

Tavoitteet

Opiskelija

- suunnittelee ja valmistaa ravitsemuksellisesti täysipainoisia aterioita
- suunnittelee ja valmistaa erityisruokavalioiden aterioita
- arvioi valmistamiensa tuotteiden hintaa ja laatua

Arviointi

Seuraavassa taulukossa kuvataan opiskelijan osaaminen tyydyttävän, hyvän ja kiitettävän suorituksen tasoilla. Keskeiset sisällöt on ilmaistu arvioinnin kohteissa.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Keittiössä toimiminen	suunnittelee ohjeistettuna omaa työtään	suunnittelee ohjeiden mukaan omat työnsä	suunnittelee itsenäisesti omat työnsä
	suunnittelee ohjeistettuna täysipainoisia aterioita	suunnittelee ohjeen mukaan täysipainoisia aterioita	suunnittelee itsenäisesti täysipainoisia aterioita
	suunnittelee ohjeistettuna eri erityisruokavalioaterioita	suunnittelee ohjeen mukaan erityisruokavalioaterioita leivonnaisineen	suunnittelee itsenäisesti erityisruokavalioaterioita leivonnaisineen
	noudattaa ohjeistettuna henkilökohtaisesta hygieniasta annettuja ohjeita ja pukeutuu asianmukaisesti	noudattaa henkilökohtaisesta hygieniasta annettuja ohjeita ja pukeutuu asianmukaisesti	noudattaa henkilökohtaisesta hygieniasta annettuja ohjeita huolellisesti ja pukeutuu asianmukaisesti
Ohjeen muuttaminen erityisruokavalioon sopivaksi ja ruoanvalmistaminen	muuttaa ohjeistettuna perusruokalajeja laktoosi-intolerantille, keliakikolle, ruoka-allergiselle ja kasvissyöjälle sopivaksi	muuttaa ohjeen mukaan perusruokalajeja laktoosi-intolerantille, keliakikolle, ruoka-allergiselle ja kasvissyöjälle sopivaksi	muuttaa itsenäisesti perusruokalajeja laktoosi-intolerantille, keliakikolle, ruoka-allergiselle ja kasvissyöjälle sopivaksi
	valmistaa ohjeistettuna täysipainoiset ja eri erityisruokavalioihin soveltuvat ruoat oikea-aikaisesti sopivan kypsiksi ja lämpöisiksi	valmistaa ohjeen mukaan täysipainoiset ja eri erityisruokavalioihin soveltuvat ruoat oikea-aikaisesti sopivan kypsiksi ja lämpöisiksi	valmistaa itsenäisesti täysipainoiset ja eri erityisruokavalioihin soveltuvat ruoat oikea-aikaisesti sopivan kypsiksi ja lämpöiseksi
	siivoaa keittiön ja lajittelee syntyneet jätteet ohjeen mukaan	siivoaa keittiön ja lajittelee syntyneet jätteet itsenäisesti	siivoaa keittiön ja lajittelee syntyneet jätteet huolellisesti ja omatoimisesti, minimoimalla jätteen syntyä työskentelyssään
Tuotteiden arviointi	arvioi ohjeistettuna valmistamiensa tuotteiden hintaa ja laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu, lämpötila, rakenne) ja terveellisyttä	arvioi valmistamiensa tuotteiden hintaa ja laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu, lämpötila, rakenne) ja terveellisyttä	arvioi realistisesti valmistamiensa tuotteiden hintaa ja laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu, lämpötila, rakenne) ja terveellisyttä ja löytää kehittämiskohteita
Ohjeiden mukainen toiminta	noudattaa pääsääntöisesti sovittuja työskentelyaikoja ja muita ohjeita.	noudattaa sovittuja työskentelyaikoja ja muita ohjeita	noudattaa sovittuja työskentelyaikoja ja muita ohjeita

		sopii tarvittaessa poikkeamista.	sopii oma-aloitteisesti poikkeamista.
--	--	----------------------------------	---------------------------------------

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Erityiselintarvikkeiden valinta, säilytys ja käsittely	tunnistaa ohjeistettuna täysipainoisen ruoan ja eri erityisruokavalioiden valmistukseen soveltuvat elintarvikkeet	tunnistaa täysipainoisen ruoan ja eri erityisruokavalioiden valmistukseen soveltuvat elintarvikkeet	tunnistaa täysipainoisen ruoan ja eri erityisruokavalioiden valmistukseen soveltuvat elintarvikkeet
	arvioi ohjeistettuna erityiselintarvikkeiden hintaa ja laatua	arvioi erityiselintarvikkeiden hintaa ja laatua ohjeen mukaan	arvioi ja vertailee erityiselintarvikkeiden hintaa ja laatua ja perustelee valintojaan
	säilyttää ohjeen mukaan elintarvikkeet oikeissa lämpötiloissa	säilyttää elintarvikkeet oikeissa lämpötiloissa	säilyttää elintarvikkeet oikeissa lämpötiloissa
	käsittelee ohjeen mukaan elintarvikkeita taloudellisesti ja hygieniavaatimusten mukaisesti	käsittelee elintarvikkeita taloudellisesti ja hygieniavaatimusten mukaisesti	käsittelee elintarvikkeita huolellisesti, taloudellisesti ja hygieniavaatimusten mukaisesti
			huomioi erityiselintarvikkeisiin liittyvät ristikontaminaatoriskit
Ruoanvalmistus- ja leivontavälineiden ja -menetelmien käyttö	valitsee ohjeistettuna ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa tarvittavat työvälineet ja kypsennysmenetelmät	valitsee ohjeen mukaan ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa tarvittavat työvälineet ja kypsennysmenetelmät	valitsee itsenäisesti ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa tarvittavat työvälineet ja kypsennysmenetelmät
	kuumentaa, käsittelee ja käyttää ohjeistettuna puolivalmiita ja valmiita tuotteita	kuumentaa, käsittelee ja käyttää puolivalmiita ja valmiita tuotteita ohjeen mukaan	kuumentaa, käsittelee ja käyttää puolivalmiita ja valmiita tuotteita huolellisesti, itsenäisesti ja monipuolisesti
	käyttää ohjeistettuna eri kohteiden puhtaanapitoon soveltuvia puhdistusaineita, -välineitä ja -menetelmiä.	käyttää eri kohteiden puhtaanapitoon soveltuvia puhdistusaineita, -välineitä ja -menetelmiä.	käyttää itsenäisesti ja taloudellisesti eri kohteiden puhtaanapitoon soveltuvia puhdistusaineita, -välineitä ja -menetelmiä.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit
------------------	--------------------

3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Ravitsemustiedon ja elintarvikkeiden tunteminen	perehtyy suomalaisiin ravitsemussuosituksiin ja soveltaa niitä ohjeistettuna aterioita suunnitellessaan	tietää suomalaiset ravitsemussuositukset ja soveltaa niitä ohjeen mukaan aterioita suunnitellessaan	tietää suomalaiset ravitsemussuositukset ja soveltaa niitä itsenäisesti aterioita suunnitellessaan
	perehtyy ravintoaineisiin ja niiden vaikutuksiin sekä ruoansulatukseen	tietää ravintoaineet ja niiden vaikutukset	soveltaa tietoa ravintoaineista ja niiden vaikutuksista aterioita suunniteltaessa
		tietää ruoansulatuksen pääpiirteissään	tietää ruoansulatuksen pääpiirteissään
Erytysruokavalioiden tunteminen	perehtyy tavallisimpien erityisruokavalioiden fysiologiseen perustaan pääpiirteissään.	tietää tavallisimpien erityisruokavalioiden fysiologisen perustan.	tietää tavallisimpien erityisruokavalioiden fysiologisen perustan.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	arvioi ohjeen mukaan työtään	arvioi itsenäisesti työtään	arvioi itsenäisesti työtään ja löytää kehittämisen kohteita työskentelyssään
	ottaa vastaan palautetta	suhtautuu palautteeseen myönteisesti	suhtautuu palautteeseen myönteisesti ja muuttaa tarvittaessa työtapojaan
	ilmaisee avuntarpeen ongelmatilanteessa	selviytyy ongelma- ja valintatilanteista ohjeen mukaan	selviytyy ongelma- ja valintatilanteista omatoimisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii asiallisesti tutussa ryhmässä	työskentelee asiallisesti ja hyvässä vuorovaikutuksessa ryhmän jäsenten kanssa	toimii ystävällisesti ja aktiivisesti muut huomioiden erilaisissa sosiaalisissa tilanteissa
	osallistuu keskusteluun tutun ryhmän kanssa	osallistuu keskusteluun erilaisissa ryhmissä	osallistuu aktiivisesti keskusteluun ja rohkaisee myös muita
			auttaa ja ohjaa muita oma-aloitteisesti
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	toimii ohjeistettuna turvallisen ja vastuullisen toimintatavan mukaan	noudattaa turvallisesta ja vastuullisesta toiminnasta annettuja ohjeita	toimii oma-aloitteisesti turvallisesti ja vastuullisesti

	työskentelee ohjeistettuna hyvissä työasennoissa	työskentelee pääosin hyvissä työasennoissa	työskentelee hyvissä työasennoissa
	käyttää työssä tarvittavia suojaimia ohjeen mukaan	käyttää työssä tarvittavia suojaimia ja huoltaa ne käytön jälkeen noudattaen annettuja ohjeita	käyttää työssä tarvittavia suojaimia ja huoltaa ne käytön jälkeen omatoimisesti
	noudattaa koneiden ja aineiden käytöstä annettuja turvallisuusohjeita.	noudattaa koneiden ja aineiden käytöstä annettuja turvallisuusohjeita.	noudattaa koneiden ja aineiden käytöstä annettuja turvallisuusohjeita
			ilmoittaa havaitsemistaan turvallisuuspuutteista.

Osaamisen osoittaminen

Opiskelija osoittaa osaamisensa käytännön työskentelyllä seuraavat arvioinnin kohteet

- työprosessin hallinta kokonaan
- työmenetelmien, -välineiden ja materiaalien hallinta kokonaan
- työnperustana olevan tiedon hallinnasta ravitsemussuositusten soveltaminen
- elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

Oppimisen arviointi

Oppimisen arvioinnin palaute on, että opiskelija tietää, mitä hänen on vielä opittavaa. Oppimista arvioidaan antamalla opiskelijalle suullista tai kirjallista palautetta oppimisen etenemisestä. Opiskelijalle annetaan oppimisen etenemisestä palautetta läsnäolosta, aktiivisuudesta, harjoituksista, kokeista, projektityöskentelystä.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit.

Arvioinnilla ohjataan, motivoidaan ja kannustetaan opiskelijaa tavoitteiden saavuttamiseen ja tuetaan opiskelijan myönteisen minäkuvan kehittymistä sekä kasvua ihmisenä.

Opiskelijan ohjauksen ja kannustuksen lisäksi arvioinnin tulee tuottaa tietoa opiskelijoiden osaamisesta opiskelijalle itselleen, opettajille ja työnantajille työllistymisen tueksi sekä jatko-opintoihin pyrkimistä varten ja muun itsenäiseen elämän tueksi

Opiskelija arvioi oppimistaan opintojen ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso arvioidaan numeerisesti opintokorttiin arvosanoilla 1-3.

Vaatteen valmistaminen, 2 ov

Opintojen arviointi	Muu arviointi	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Toteutustapoja
<p>Opinnot arvioidaan asteikolla 1 – 3 käyttäen opetussuunnitelman perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä.</p> <p>Arviointimenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opiskelija osoittaa osaamisensa käytännön työskentelyllä 	<ul style="list-style-type: none"> - Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida käytännön työskentelyllä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla. 		<p>Oppimateriaalit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alan oppikirjat - Muu materiaali: kirjallinen visuaalinen auditiivinen AV-materiaalit Alan sovellukset <p>Opetusmenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lähiopetus - Ryhmä- ja parityöskentely - Vuorovaikutus-harjoitukset - Harjoitustehtävät - Verkko-opetus <p>Oppimisympäristöt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opiskeluun tarkoitettut tilat - yritykset, työelämä - Tutustumiskäynnit - Tietoverkko
<p>Opintojen osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.</p>			

Tavoitteet

Opiskelija

- suunnittelee vaateen/vaatteiden valmistuksen
- valmistaa vaateen/vaatteita käyttäen valmiita kaavoja ja ohjeita
- huomioi työskentelyssään työturvallisuustekijät
- ottaa vastaan palautetta ja arvioi omaa työskentelyään
- toimii kestävän toimintatavan mukaan.

Arviointi

Seuraavassa taulukossa kuvataan opiskelijan osaaminen tyydyttävän, hyvän ja kiitettävän suorituksen tasolla. Keskeiset sisällöt on ilmaistu arvioinnin kohteissa.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Vaateen valmistustyön suunnittelu	suunnittelee ohjeistettuna työskentelyään	suunnittelee työskentelyään valmiin ohjeen mukaan	soveltaa valmista työohjetta tai suunnittelee itsenäisesti työtään valmiin ohjeen puuttuessa
	käyttää ohjeistettuna työohjeita	työskentelee valmista ohjetta seuraten	käyttää työohjeita itsenäisesti ja soveltaa ohjeita uusissa tilanteissa
Vaateen valmistaminen	ottaa ohjeistettuna perusmitat	ottaa perusmitat ohjeiden mukaan pääosin itsenäisesti	ottaa perusmitat itsenäisesti
	jäljentää ohjeistettuna kaavat kaava-arkilta	jäljentää kaavat kaava-arkilta pääosin itsenäisesti ja tekee pieniä kaavamuutoksia	jäljentää kaavat kaava-arkilta itsenäisesti ja tekee tarvittavat kaavamuutokset
	leikkaa kankaan ohjeistettuna	leikkaa kankaan pääosin itsenäisesti	leikkaa kankaan itsenäisesti ja taloudellisesti
	valmistaa vaateen ohjeistettuna	valmistaa vaateen ohjetta seuraten	valmistaa vaateen itsenäisesti soveltaen tarvittaessa annettuja ohjeita
Vaateen viimeistely	viimeistelee työnsä ohjeistettuna	viimeistelee työnsä työohjeen mukaisesti	viimeistelee työnsä itsenäisesti
	huolehtii ohjeen mukaan työskentelypaikkansa siisteydestä	huolehtii ohjeiden mukaan työskentelypaikan ja -tilan siisteydestä	huolehtii oma-aloitteisesti ja itsenäisesti työskentelypaikan ja -tilan siisteydestä
	lajittelee syntyneet jätteet ohjeen mukaan	lajittelee syntyneet jätteet itsenäisesti	lajittelee syntyneet jätteet itsenäisesti ja minimoi jätteen syntyä työskentelyssään
Työn ja työskentelyn arviointi ja kehittäminen	arvioi ohjeen mukaan valmistamia tuotteita ja työskentelyään.	arvioi valmistamia tuotteita ja työskentelyään.	arvioi valmistamia tuotteita ja työskentelyään
			löytää arvioinnin pohjalta kehittämistarpeita työskentelyssään.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Työvälineiden ja ohjeiden käyttö	noudattaa ohjattuna työohjeita	noudattaa tavallisimpia työohjeita	työskentelee itsenäisesti ja sujuvasti työohjeita noudattaen
	käyttää ohjeistettuna vaateen valmistuksessa tarvittavia työvälineitä, kuten ompelukonetta, saumuria ja silityslaitteita	tunnistaa ja käyttää vaateen valmistuksessa tarvittavia työvälineitä kuten ompelukonetta, saumuria ja silityslaitteita ohjeiden mukaisesti	valitsee työhön sopivat työvälineet ja käyttää vaateen valmistuksessa tarvittavia työvälineitä kuten ompelukonetta, saumuria ja silityslaitteita itsenäisesti
			tarvittaessa osaa säätää koneita ohjeita soveltaen
Vaateen valmistukseen tarvittavien materiaalien ja lisätarvikkeiden valinta	valitsee ohjeistettuna tarvittavat materiaalit ja lisätarvikkeet.	valitsee ohjeen mukaan tarvittavat materiaalit ja lisätarvikkeet	valitsee itsenäisesti tarkoituksenmukaiset materiaalit ja lisätarvikkeet
		ottaa työssään huomioon materiaalien ja lisätarvikkeiden erilaiset ominaisuudet ja käyttökohteet.	ottaa työssään huomioon materiaalien ja lisätarvikkeiden erilaiset ominaisuudet ja käyttökohteet sekä hyödyntää niitä tarkoituksenmukaisesti ja taloudellisesti.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Työvälineiden ja käyttöohjeiden hyödyntäminen	etsii ohjeistettuna tietoa työvälineiden oikeasta käytöstä	tuntee työvälineiden oikean käyttötavan	tuntee työvälineen toiminnan ja oikean käyttötavan, etsii tarvittaessa tietoa työvälineiden käytöstä uudessa tilanteessa
Kaavojen ja ompelamisen sanaston hallinta	tietää keskeisintä kaavoihin ja ompeluun liittyvää sanastoa	tietää keskeisimmät ompeluun ja kaavoihin liittyvien sanojen merkitykset	käyttää sujuvasti ompeluun ja kaavoitukseen liittyvää sanastoa
Ajankohtaisten vaatetuksen suuntauksien tunteminen	perehtyy ohjeistettuna vaatetuksen ajankohtaisiin suuntauksiin	perehtyy vaatetuksen ajankohtaisiin suuntauksiin	tietää vaatetuksen ajankohtaisia tyyli-suuntauksia, värejä ja materiaaleja ja perustelee valintojaan
Eettinen tietoisuus etenkin sosiaalisen kestävän kehityksen	perehtyy vaatetusalaan liittyviin eettisiin kysymyksiin.	tietää vaatetusalaan liittyvät eettiset ongelmat.	arvioi vaatetusalan eettisiä ongelmia osana globaalia taloutta

näkökulmasta			tietää omat vaikutusmahdollisuutensa asioihin.
--------------	--	--	--

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	arvioi ohjeen mukaan työtään	arvioi itsenäisesti työtään	arvioi itsenäisesti työtään ja löytää kehittämisen kohteita työskentelyssään
	ottaa vastaan palautetta	suhtautuu palautteeseen myönteisesti	suhtautuu palautteeseen myönteisesti ja muuttaa tarvittaessa työtapojaan
	ilmaisee avuntarpeen ongelmatilanteessa	selviytyy ongelma- ja valintatilanteista ohjeen mukaan	selviytyy ongelma- ja valintatilanteista omatoimisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii asiallisesti tutussa ryhmässä	työskentelee asiallisesti ja hyvässä vuorovaikutuksessa ryhmän jäsenten kanssa	toimii ystävällisesti ja aktiivisesti muut huomioiden erilaisissa sosiaalisissa tilanteissa
	osallistuu keskusteluun tutun ryhmän kanssa	osallistuu keskusteluun erilaisissa ryhmissä	osallistuu aktiivisesti keskusteluun ja rohkaisee myös muita
			auttaa ja ohjaa muita oma-aloitteisesti
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	toimii ohjeistettuna turvallisen ja vastuullisen toimintatavan mukaan	noudattaa turvallisesta ja vastuullisesta toiminnasta annettuja ohjeita	toimii oma-aloitteisesti turvallisesti ja vastuullisesti
	työskentelee ohjeistettuna hyvissä työasennoissa	työskentelee pääosin hyvissä työasennoissa	työskentelee hyvissä työasennoissa
	noudattaa koneiden käytöstä annettuja turvallisuusohjeita.	noudattaa koneiden käytöstä annettuja turvallisuusohjeita.	noudattaa koneiden käytöstä annettuja turvallisuusohjeita
			ilmoittaa havaitsemistaan turvallisuuspuutteista.

Osaamisen osoittaminen

Opiskelija osoittaa osaamisensa käytännön työskentelyllä seuraavat arvioinnin kohteet

- työprosessin hallinta kokonaan
- työmenetelmien, -välineiden ja materiaalien hallinta kokonaan
- työnperustana olevan tiedon hallinnasta kaavojen ja ompelemisen sanaston hallinta
- elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin opintojen tavoitteena olevaa osaamista ei voida arvioida käytännön työskentelynä, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

Oppimisen arviointi

Oppimisen arvioinnin palaute on, että opiskelija tietää, mitä hänen on vielä opittavaa. Oppimista arvioidaan antamalla opiskelijalle suullista tai kirjallista palautetta oppimisen etenemisestä. Opiskelijalle annetaan oppimisen etenemisestä palautetta läsnäolosta, aktiivisuudesta, harjoituksista, kokeista, projektityöskentelystä.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit.

Arvioinnilla ohjataan, motivoidaan ja kannustetaan opiskelijaa tavoitteiden saavuttamiseen ja tuetaan opiskelijan myönteisen minäkuvan kehittymistä sekä kasvua ihmisenä.

Opiskelijan ohjauksen ja kannustuksen lisäksi arvioinnin tulee tuottaa tietoa opiskelijoiden osaamisesta opiskelijalle itselleen, opettajille ja työnantajille työllistymisen tueksi sekä jatko-opintoihin pyrkimistä varten ja muun itsenäiseen elämän tueksi

Opiskelija arvioi oppimistaan opetussuunnitelman osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso arvioidaan numeerisesti opintokorttiin arvosanoilla 1-3.