

Pvm 18.8.2010	Rakenteen tarkistus Pvm 18.8.2010	Muodollinen tarkistus Pvm 18.8.2010	Suunnitelman hyväksyntä Pvm 18.8.2010	Hyväksytty toisen asteen koulutuslautakunnan suomenkielisessä jaostossa Pvm 24.8.2010
Laatija Raija Puska	Osastonjohtaja Terhi Ontto-Panula	Kehittämispäällikkö Hillevi Kivelä	Koulutuslajohtaja Hannele Hiippala	Sihteeri Sirkku Salonen



VAASAN AMMATTIOPISTO

Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa 2010

MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

**KOTITYÖ- JA PUHDISTUSPALVELUJEN
PERUSTUTKINTO**

TOIMITILAHUOLTAJA

Opetussuunnitelmaan liittyvät tiedot	Pvm, diaarinumero tai pykälä
OPH:n määräys	24.2.2010 Dnro 25/011/2010
Hyväksytty koulutuslautakunnan jaostossa	24.8.2010, § 17
Astuu voimaan	1.8.2010
Milloin opintonsa aloittaneita koskee	1.8.2010
Korvaa opetussuunnitelman, joka on hyväksytty koulutuslautakunnan jaostossa	-
Näyttösuunnitelmat hyväksytty ammattiosaamisen näyttötoimikunnassa	18.8.2010, § 11

SISÄLLYSLUETTELO

Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa	0
TUTKINNON TOTEUTTAMISSUUNNITELMA	3
TUTKINNON TAVOITTEET	3
TUTKINNON MUODOSTUMINEN	4
Ammatilliset tutkinnon osat	4
Ammattitaitoa täydentävät tutkinnon osat	4
Vapaasti valittavat tutkinnon osat	5
Ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävät tutkinnon osat	5
ORIENTAATIO-OPINNOT	5
OPINTO-OHJAUS	5
TYÖSSÄOPPIMINEN	5
YRITTÄJYYS	6
OPINNÄYTE	6
AMMATTIOSAAMISEN NÄYTÖT	7
Tutkinnon näyttösuunnitelma	7
LUKUSUUNNITELMAT	9
Lukusuunnitelma	10
OPINNOT	12
AMMATILLISET TUTKINNON OSAT	13
Kaikille pakolliset tutkinnon osat	13
Ateria- ja kahvipalvelut 15 ov	13
Aamu- ja välipalojen valmistus ja tarjoilu, 4 ov	19
Hygieniapassi, 1 ov	20
Ateriasuunnittelu ja valmistus 6 ov	20
Erityisruokavaliot, 1 ov	21
Ateria ja kahvipalveluissa toimiminen, työssäoppiminen, 3 ov	21
Ylläpitösiivous 15 ov	22
Puhdistuspalvelujen perusteet, 9 ov	29
Turvallisuus ja ergonomia, 1 ov	29
Puhdistusaineet, -välineet ja – koneet sekä pintamateriaalit, 2 ov	30
Ylläpitösiivous tehtävissä toimiminen, työssäoppiminen, 3 ov	30
Perussiivous 20 ov	31
Perussiivousmenetelmät eri kohteissa 13 ov	39
Siivoustyön suunnittelu 4 ov	39
Perussiivoustehtävissä toimiminen, työssäoppiminen 3 ov	40
Toimitilapalvelut 10 ov	40
Toimitilojen hoito ja puhdistaminen 7 ov	49
Toimitilapalvelujen tuottaminen, työssäoppiminen 3 ov	49
Kaikille valinnaiset tutkinnon osat	50
Vaatteiden ja tekstiilien huolto 10 ov	50
Vaatteiden ja tekstiilien huolto eri menetelmin 7 ov	57
Vaatteiden ja tekstiilien huoltotoimenpiteet, työssäoppiminen 3 ov	57
Kotiruokapalvelut 10 ov	58
Kotiruuan valmistus 7 ov	65
Ruuantuotanto kotona, työssäoppiminen 3 ov	66
Perhejuhlapalvelut 10 ov	66
Perhejuhlien toteutus ja tapatietous 7 ov	73
Perhejuhlien järjestäminen, työssäoppiminen 3 ov	74
AMMATTITAITOA TÄYDENTÄVÄT TUTKINNON OSAT	75
Ammattitaitoa täydentävät pakolliset tutkinnon osat	75
Äidinkieli, 4 ov	75
Työelämän viestintä 1, 2 ov	77
Työelämän viestintä 2, 2 ov	78
Äidinkieli, suomi toisena kielenä, 4 ov	79
Toinen kotimainen kieli, ruotsi, 1 ov	81
Vieras kieli, a-kieli, 2 ov	83
Matematiikka, 3 ov	85
Matematiikka 1, 1 ov	87
Matematiikka 2, 1 ov	88
Matematiikka 3, 1 ov	88

Fysiikka ja kemia, 2 ov	89
Fysiikka 1, 1 ov.....	91
Kemia 1, 1 ov.....	92
Yhteiskunta-, yritys- ja työelämätieto, 1 ov	93
Liikunta, 1 ov	95
Terveystieto, 1 ov.....	97
Taide ja kulttuuri, 1 ov	99
Ammattitaitoa täydentävät valinnaiset tutkinnon osat.....	102
Vapaasti valittavat tutkinnon osat	103
Ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävät tutkinnon osat	103

TUTKINNON TOTEUTTAMISSUUNNITELMA

TUTKINNON TAVOITTEET

Kotityö- ja puhdistuspalvelujen perustutkinnon suorittaneella on monipuolinen osaaminen kotityö- ja puhdistuspalvelujen tuottamiseen. Toimitilahuoltaja osaa tehdä siivous-, ruoanvalmistus- ja tekstiilienhuoltotehtäviä sekä avustaa asiakkaita päivittäistoiminnoissa. Toimitilahuoltajan työtehtäviin voi kuulua myös ateriapalveluihin ja kokouspalveluihin liittyviä tehtäviä.

Kotityö- ja puhdistuspalvelujen perustutkinnon suorittanut huomii ihmisten erilaisten elämäntilanteiden ja kulttuurisesti tai muuten erilaisten toimintaympäristöjen vaikutukset omassa työssään ja toiminnassaan. Hän tietää puhtauden ja ravitsemuksen yhteyden ihmisen hyvinvointiin ja terveyteen. Hän toimii taloudellisesti, turvallisesti ja oikeudenmukaisesti. Palvelutyössä onnistuminen edellyttää hyviä ihmissuhde- ja vuorovaikutustaitoja ja asiakastuntemusta. Toimitilahuoltajan on verkostoiduttava ja tehtävä moniammatillista yhteistyötä muiden alojen toimijoiden kanssa. Hänen on tiedettävä ja tunnettava eri palvelujen tuottajatahot laadukkaan ja kattavan palvelun tuottamiseksi. Hän on työssään hienotunteinen, suvaitsevainen ja erilaisuutta kunnioittava ja toimii vastuullisesti, luotettavasti ja itsenäisesti. Hän on oma-aloitteinen, palveluhenkinen ja joustaa tilanteiden vaatimusten mukaan. Hän suunnittelee, arvioi ja kehittää omaa työtään ja toimintaansa. Hän työskentelee ergonomisesti ja ylläpitää työ- ja toimintakykyään. Hän arvioi tuottamansa palvelun laatua ja toimii laatuvaatimusten mukaan. Hän noudattaa toimintaohjeita ja säädöksiä ja toimii kestävän toimintatavan mukaisesti.

Toimitilahuoltaja tekee ylläpito- ja perussiivoustehtäviä, ateriapalvelutehtäviä sekä muita asiakkaan tarvitsemia palveluja. Toimitilahuoltajalla voi olla erityisosaamista mm. asiakkaiden avustamisessa, vaatteiden ja tekstiilien huollossa, kokouspalveluissa ja erityiskohteiden tai -tilanteiden siivouspalveluissa. Puhdistuspalvelujen toimintaympäristöjä ovat muun muassa toimistot, koulut, päiväkodit, hotellit, vanhainkodit, terveyskeskukset, erilaiset tuotanto- ja huoltotilat, elintarviketilat ja uimahallit. Toimitilahuoltaja toimii tehtävissään asiakaslähtöisesti, vastuullisesti ja tuloksellisesti. Hän tekee puhdistuspalveluja ja muita palvelutehtäviä laadukkaasti ja lisää siten omalla toiminnallaan palvelujen arvostusta.

Lisäksi ammatillisessa peruskoulutuksessa tulee tukea opiskelijoiden kehitystä hyväksi ja tasapainoisiksi ihmisiksi ja yhteiskunnan jäseniksi sekä antaa opiskelijoille jatko-opintojen, harrastusten sekä persoonallisuuden monipuolisen kehittämisen kannalta tarpeellisia tietoja ja taitoja sekä tukea elinikäistä oppimista (L630/98 5 §).

Kotityö- ja puhdistuspalvelujen perustutkinto, puhdistuspalvelujen koulutusohjelma,
Toimitilahuoltaja

TUTKINNON MUODOSTUMINEN

Perustutkinto muodostuu ammatillisista tutkinnon osista, jotka ovat pakollisia tai valinnaisia. Lisäksi tutkintoon sisältyy pakollisia ja valinnaisia ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia sekä vapaasti valittavia tutkinnon osia. Lisäksi tutkintoon voi yksilöllisesti sisällyttää tutkinnon osia. Ks. tarkemmin lukusuunnitelmat.

Kotityö- ja puhdistuspalvelujen perustutkinto, puhdistuspalvelujen koulutusohjelma, Toimitilahuoltaja

Ammatilliset tutkinnon osat

Kaikille pakolliset tutkinnon osat

- Kaikille yhteisiä pakollisia tutkinnon osia on yhteensä 30 opintoviikkoa (ov). Tutkinnon osat ovat seuraavat:

Ateria- ja kahvituspalvelut, 15 ov
Ylläpitosiivous, 15 ov

- Lisäksi opiskelija suorittaa koulutusohjelman opinnot, jotka ovat laajuudeltaan 30 ov. Koulutusohjelmat ovat:

Perussiivous, 20 ov
Toimitilapalvelut, 10 ov

Kaikille valinnaiset tutkinnon osat

- Tutkintoon kuuluu ammatillisia valinnaisia opintoja 30 ov. Opiskelija sisällyttää tutkintoonsa näitä opintoja. Tutkinnon osat ovat seuraavat:

Vaatteiden ja tekstiilien huolto, 10 ov
Kotiruokapalvelut, 10
Perhejuhlapalvelut, 10 ov

Ammattitaitoa täydentävät tutkinnon osat

Pakolliset tutkinnon osat

- Kaikille yhteisiä pakollisia tutkinnon osia on yhteensä 16 opintoviikkoa (ov).

Valinnaiset tutkinnon osat

- Valinnaisia tutkinnon osia on yhteensä 4 opintoviikkoa (ov). Valinnaiset opinnot toteutetaan oppilaitoksen vuosittaisen yhteistarjonnan mukaan

Vapaasti valittavat tutkinnon osat

Vapaasti valittavia tutkinnon osia on yhteensä 10 opintoviikkoa (ov). Vapaasti valittavat opinnot toteutetaan oppilaitoksen vuosittaisen yhteistarjonnan mukaan. Tarkemmat tiedot opinnoista näkyvät lukusuunnitelmassa.

Ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävät tutkinnon osat

Opiskelija voi yksilöllisesti sisällyttää tutkintoonsa ammatillista osaamista syventäviä tutkinnon osia henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman (HOPS) mukaisesti.

ORIENTAATIO-OPINNOT

Orientaatio-opinnoista on määrätty Vaasan ammattiopiston opetussuunnitelman yhteisessä osassa. Orientaatio-opinnot ovat laajuudeltaan 2 ov ja niistä on laadittu erikseen sisällöt ja tavoitteet. Orientaatio-opinnot toteutetaan ammatillisten opintojen yhteydessä seuraavasti:

Peruskoulupohjaiset ryhmät

- Ensimmäisenä opiskeluvuonna 1 ov Ylläpitosiivous tutkinnon osan yhteydessä
- Toisena opiskeluvuonna ½ ov Perussiivous tutkinnon osan yhteydessä
- Kolmantena opiskeluvuonna ½ ov Toimitilapalvelut tutkinnon osan yhteydessä

OPINTO-OHJAUS

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

TYÖSSÄOPPIMINEN

Työssäoppimisesta on määrätty opetushallituksen tutkinnon perusteissa ja Vaasan ammattiopiston opetussuunnitelman yhteisessä osassa. Tässä tutkinnossa työssäoppiminen toteutetaan seuraavasti 21 ov:

- Ensimmäisenä opiskeluvuonna 6 opintoviikkoa. Työssäoppiminen kohdistuu kahteen tutkinnon osaan. Työssäoppiminen toteutetaan ylläpitosiivouksen (3 ov) ja Vaatteiden ja tekstiilien huolto (3 ov) osissa.
- Toisena opiskeluvuonna 6 opintoviikkoa. Työssäoppiminen kohdistuu Ateria ja kahvipalvelut sekä Perussiivous tutkinnon osiin. Työssäoppiminen toteutetaan 2 osassa, joiden kummankin laajuus on 3 ov.
- Kolmantena opiskeluvuonna 9 opintoviikkoa. Työssäoppiminen kohdistuu Toimitilapalveluihin, Kotiruokapalvelut sekä Perhejuhlapalvelut tutkinnon osiin. Työssäoppiminen toteutetaan 3 osassa, joiden kunkin laajuus on 3 ov.

YRITTÄJYYS

Yrittäjyydestä on määrätty opetushallituksen tutkinnon perusteissa ja Vaasan ammattiopiston opetussuunnitelman yhteisessä osassa. Ammatillisiin tutkinnon osiin sisältyy yrittäjyyttä vähintään 5 ov. Tässä tutkinnossa yrittäjyys toteutetaan integroituna kaikkiin ammatillisiin tutkinnon osiin ja arvioidaan tutkinnon osan mukana. Yrittäjyys toteutetaan yksilön yrittäjämäistä omaehtoista toimintatapaa vahvistamalla, jossa korostuvat luovuus, kollektiivinen vuorovaikutteisuus ja yhteistyö, inhimillinen toiminta sekä vastuun kantaminen.

OPINNÄYTE

Opinnäytteestä on määrätty opetushallituksen tutkinnon perusteissa ja Vaasan ammattiopiston opetussuunnitelman yhteisessä osassa. Opiskelija suunnittelee ja tekee omaa osaamistaan kokoavan opinnäytteen, joka voi olla esimerkiksi tuote, työnäyte, portfolio tai esitys. Opiskelija tunnistaa keskeiset ammatilliset vahvuutensa ja kehittää opinnäytettä tehdessään luovuuttaan, innovatiivisuuttaan sekä edistää ammatillista kasvuaan. Hän esittelee ja arvioi opinnäytteensä sekä sen suunnittelun ja toteutuksen. Opiskelija edistää opinnäytteellä omaa työllistymistään. Opinnäytteen laajuus on vähintään 2 ov ja se arvioidaan niiden tutkinnon osien yhteydessä, joihin se sisältyy. Opinnäytteestä merkitään päättötodistukseen laajuus ja nimi, erillistä arvosanaa ei anneta. Tässä tutkinnossa opinnäyte toteutetaan seuraavasti: Opinnäytteen laajuus on 2 ov. Opinnäyte toteutetaan 3. vuotena toimitilapalvelut tutkinnon osassa.

OPINTOPOLKU

Peruskoulupohjainen opiskelija voi suorittaa tutkinnon ns. opintopolkuina. Opintopolut muodostuvat erilaisista väylistä, jotka päätetään vuosittain. Tutkinnon opintopolut toteutetaan seuraavina väylinä:

- Opintopolkuun voi sisältyä sellaisia tutkinnon osia, jotka tukevat ja suuntaavat ammatillisia tavoitteita jonkin painopisteen mukaisesti. Tässä tutkinnossa on mahdollista suorittaa seuraava opinto:
 1. Ammatilliset opinnot (perussuunnitelma)
 2. Ammatilliset opinnot (väylät)
 - Painopisteet oppilaitoksen yhteistarjonnasta päätetään vuosittain
 - Tutkinnon osa muusta ammatillisesta perustutkinnosta päätetään vuosittain (Hotelli-, ravintola ja cateringalan perustutkinnosta)

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTÖT

- Ammattiosaamisen näytöistä on määrätty opetushallituksen tutkinnon perusteissa ja Vaasan ammattiopiston opetussuunnitelman yhteisessä osassa. Seuraavassa taulukossa näkyy ne tutkinnon ammatilliset osat, joista näyttöjä suoritetaan. (ks. kohta *Lukusuunnitelmat*).
- Taulukosta selviää, toteutetaanko näytöt koko näyttönä vai osanäyttöinä, ketkä päättävät arvosanasta, näytön suoritusajankohta sekä suoritetaanko näyttö työpaikalla vai oppilaitoksessa. Lisäksi taulukosta selviää, millainen näyttö on kyseessä sekä näytön arviointikohteet. Tässä tutkinnossa ammattiosaamisen näytöt toteutetaan seuraavasti:

Tutkinnon näyttösuunnitelma

MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

TUTKINNON NIMI: KOTITYÖ- JA PUHDISTUSPALVELUJEN PERUSTUTKINTO, TOIMITILAHUOLTAJA

(pk-pohjainen)

OPH:n määräys 25/011/2010, 24.2.2010

Hyväksytty ammattiosaamisen näyttötoimikunnassa 18.08.2010

Tutkinnon osat, ov	Toteutus		Arvosanasta päättää		Suoritusajankohta / vuosi	Näyttöpaikka		Näyttö	Näytön arviointikohteet			
	Koko näyttö	Osanäytöt	Opettaja	Työpaikalla-ohjaaja		Työpaikka	Oppilaitos		1	2	3	4
Ateria- ja kahvipalvelut 15 ov	x		x	x	2	x		Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla työpaikoissa, joissa tehdään aamu-, väli- ja iltapaloja sekä kahvipalveluja, esimerkiksi asiakaskodeissa (yksityiskodit, palveluasunnot), kodinomaisissa laitoksissa (hoivakodit, vanhainkodit, palvelukeskukset), sairaaloissa ja muissa hoitolaitoksissa, päiväkodeissa, kouluissa, virastoissa, tuotantolaitoksissa, hyvinvointi- ja matkailukeskuksissa tai hotelleissa. Opiskelija valmistaa tai valmistelee työvuorossa valmistettavia tai tarjoiltavia aamu-, väli- ja iltapaloja ja kahvipalveluja. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.	K	K	K	K
Ylläpitosiivous 15 ov	x		x	x	1	x		Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla työpaikoissa, joissa tehdään ylläpitosiivousta, esimerkiksi asiakaskodeissa (yksityiskodit, palveluasunnot), kodinomaisissa laitoksissa (hoivakodit, vanhainkodit, palvelukeskukset), sairaaloissa	K	K	K	K

Tutkinnon osat, ov	Toteutus		Arvosanas- työpaikka- ohjaaja	Suoritusajankohta / vuosi	Näyttö- paikka		Näyttö	Näytön arviointi- kohteet			
	Koko näyttö	Osanäytöt			Opettaja	Työpaikka-		Työpaikka	Oppilaitos	1	2
							ja muissa hoitolaitoksissa, päiväkodeissa, kouluissa, virastoissa, tuotantolaitoksissa, hyvinvointi- ja matkailukeskuksissa tai hotelleissa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.				
Perussiivous 20 ov	x		x	x	2	x	Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla perussiivoustehtävissä asiakaskohteessa. Sopivia työympäristöjä ovat esimerkiksi toimistot, koulut, päiväkodit, hotellit, sairaalat, terveyskeskukset, vanhainkodit, kodinomaiset laitokset, elintarviketilat, uimahallit ja erilaiset tuotantolaitokset. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.	K	K	K	K
Toimitilapalvelut 10 ov	x		x	x	3	x	Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla ylläpitosiivous- ja muissa palvelutehtävissä asiakaskohteessa. Sopivia työympäristöjä ovat esimerkiksi toimistot, koulut, päiväkodit, hotellit, sairaalat, terveyskeskukset, vanhainkodit, kodinomaiset laitokset, elintarviketilat, uimahallit ja erilaiset tuotantolaitokset. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.	K	K	K	K
Vaatteiden ja tekstiilien huolto 10 ov	x		x	x	1	x	Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla työpaikoissa, joissa huolletaan tekstiilejä esimerkiksi asiakaskohteissa (yksityiskodit, palveluasunnot), kodinomaisissa laitoksissa (hoivakodit, vanhainkodit, palvelukeskukset), sairaaloissa ja muissa hoitolaitoksissa, päiväkodeissa, kouluissa, virastoissa, tuotantolaitoksissa, hyvinvointi- ja matkailukeskuksissa tai hotelleissa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.	K	K	K	K
Kotiruokapalvelut 10 ov	x		x	x	3	x	Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla kotiruoanvalmistustehtävissä asiakaskohteiden kotikeittiöissä. Sopivia työympäristöjä ovat esimerkiksi asiakaskodit (yksityiskodit, palveluasunnot) tai kodinomaiset laitokset (hoivakodit, vanhainkodit) ja päiväkodit. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon	K	K	K	K

Tutkinnon osat, ov	Toteutus		Arvosanas- työpaikka- ohjaaja	Suoritusajankohta / vuosi	Näyttö- paikka		Näyttö	Näytön arviointi- kohteet					
	Koko näyttö	Osanäytöt			Opettaja	Työpaikka-		Työpaikka	Oppilaitos	1	2	3	4
							voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.						
Perhejuhlapalvelut 10 ov	x		x	x	3	x	Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla asiakkaan tilaaman perhejuhlan suunnittelu-, valmistus- ja tarjoilutehtävissä. Sopivia työympäristöjä ovat esimerkiksi asiakaskodit (yksityiskodit, palveluasunnot) tai asiakkaan varaamat muut tilat. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.	K	K	K	K		

1 = Työprosessi

2 = Työmenetelmät, -välineet ja materiaalien hallinta

3 = Työn perustana olevan tiedon hallinta

4 = Elinikäisen oppimisen avaintaidot

K = kokonaan

O = osittain

E = ei lainkaan

LUKUSUUNNITELMAT

- Opintojen alkaessa opiskelijalle laaditaan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma (HOPS), joka tehdään tutkinnon lukusuunnitelman pohjalta.
- Lukusuunnitelmassa näkyy
 - tutkintoon kuuluvat opinnot ja opintojaksot,
 - ovatko opinnot pakollisia vai valinnaisia,
 - opintojen suunniteltu suoritusajankohta,
- Tutkinnon osia on selostettu myös kohdassa *Tutkinnon muodostuminen*.

Tutkinto sisältää seuraavat lukusuunnitelmat:

Lukusuunnitelma 1

Kotityö- ja puhdistuspalvelujen perustutkinto, Toimitilahuoltaja peruskoulupohjainen

Lukusuunnitelma

Puhdistuspalvelujen koulutusohjelma, Toimitilahuoltaja							
Lukusuunnitelma 1, peruskoulupohjainen			Näytöt	Lukuvuosi			Yhteensä
Tutkinnon osan koodi	Opintojakson koodi	Tutkinnon osan nimi / Opintojakson nimi	Luku- vuosi	1 ov	2 ov	3 ov	ov
TOI		AMMATTILLISET TUTKINNON OSAT					90
		<i>Pakolliset tutkinnon osat</i>					60
		Ateria ja kahvituspalvelut	2				15
		Aamu- ja välipalojen valmistus ja tarjoilu		4			
		Hygieniapassi		1			
		Ateriasuunnittelu ja valmistus			6		
		Eriytyisruokavalit			1		
		Ateria ja kahvituspalveluissa toimiminen, työssäoppiminen				3	
		Ylläpitosiivous	1				15
		Puhdistuspalvelujen perusteet		9			
		Työturvallisuus ja ergonomia		1			
		Puhdistusaineet, -välineet ja -koneet sekä pintamateriaalit		2			
		Ylläpitosiivous tehtävissä toimiminen, työssäoppiminen		3			
		Perussiivous	2				20
		Perussiivousmenetelmät eri kohteissa			13		
		Siivoustyön suunnittelu			4		
		Perussiivoustehtävissä toimiminen, työssäoppiminen				3	
		Toimitilapalvelut	3				10
		Toimitilojen hoito ja puhdistaminen,				7	
		Toimitilapalvelujen tuottaminen, työssäoppiminen				3	
		Valinnaiset tutkinnon osat (Valittava 1 / 1 vuosi ja 2 / 3 vuosi). Opiskelijalla on mahdollisuus valita myös Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon valinnainen tutkinnon osa.					30
		Vaatteiden ja tekstiilien huolto	1				10
		Vaatteiden ja tekstiilien huolto eri menetelmin		7			
		Vaatteiden ja tekstiilien huoltotoimenpiteet, työssäoppiminen		3			
		Kotiruokapalvelut	3				10
		Kotiruuan valmistus				7	
		Ruuanvalmistus kotona, työssäoppiminen				3	
		Perhejuhlapalvelut	3				10
		Perhejuhlien toteutus ja tapatietous				7	
		Perhejuhlien järjestäminen, työssäoppiminen				3	

Puhdistuspalvelujen koulutusohjelma, Toimitilahuoltaja							
Lukusuunnitelma 1, peruskoulupohjainen			Näytöt	Lukuvuosi			Yhteensä
Tutkinnon osan koodi	Opintojakson koodi	Tutkinnon osan nimi / Opintojakson nimi	Lukuvuosi	1 ov	2 ov	3 ov	ov
		AMMATTITAITOA TÄYDENTÄVÄT TUTKINNON OSAT					20
		<i>Pakolliset tutkinnon osat</i>					
		(Yhdistelmäopiskelijoilla osa pakollisista tutkinnon osista korvataan lukio-opinnoilla.)					
011		Äidinkieli, suomi					4
	01101	Työelämän viestintä 1		1	1		
	01102	Työelämän viestintä 2			1	1	
016		Äidinkieli, suomi toisena kielenä					4
	01601	Äidinkieli, suomi toisena kielenä					4
020		Toinen kotimainen kieli, ruotsi					1
	02001	Toinen kotimainen kieli, ruotsi		1			
031		Vieras kieli, A-englanti					2
	03101	Vieras kieli, A-englanti		1	1		
061		Matematiikka					3
	06101	Matematiikka 1		1			
	06102	Matematiikka 2			1		
	06103	Matematiikka 3				1	
062		Fysiikka ja kemia					2
	06201	Fysiikka 1			1		
	06202	Kemia 1				1	
071		Yhteiskunta-, yritys- ja työelämätieto					1
	07101	Yhteiskunta-, yritys- ja työelämätieto				1	
091		Liikunta					1
	09101	Liikunta		1			
082		Terveystieto					1
	08201	Terveystieto			1		
092		Taide ja kulttuuri					1

Puhdistuspalvelujen koulutusohjelma, Toimitilahuoltaja							
Lukusuunnitelma 1, peruskoulupohjainen			Näytöt	Lukuvuosi			Yhteensä
Tutkinnon osan koodi	Opintojakson koodi	Tutkinnon osan nimi / Opintojakson nimi	Luku-vuosi	1 ov	2 ov	3 ov	ov
	09201	Taide ja kulttuuri				1	1
		Valinnaiset tutkinnon osat					4
		Valinnaiset tutkinnon osat toteutetaan keskitetysti oppilaitoksen vuosittaisen tarjonnan mukaan.		2	2		
		VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT					10
		Vapaasti valittavat tutkinnon osat toteutetaan keskitetysti oppilaitoksen vuosittaisen tarjonnan mukaan.					
		AMMATTITAITOA TÄYDENTÄVÄT JA VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT (jaksotus lukuvuosille)		10	10	10	
		AMMATILLISTA OSAAMISTA YKSILÖLLISESTI SYVENTÄVÄT TUTKINNON OSAT					X
		Perustutkintoon voi sisältyä yli 120 opintoviikon meneviä yksilöllisesti syventäviä tutkinnon osia opiskelijan henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman (HOPS) mukaisesti.					
		YHTEENSÄ KAIKKI OPINNOT		40	40	40	120

OPINNOT

Seuraavilla sivuilla on kuvattu tutkinnon 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 (ks. kohta *Lukusuunnitelmat*).

AMMATILLISET TUTKINNON OSAT

Kaikille pakolliset tutkinnon osat

Ammatilliset pakolliset tutkinnon osat

Ateria- ja kahvituspalvelut 15 ov

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Muu arviointi /	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
<p>Tutkinnon osa arvioidaan arviointiasteikolla 1 – 3 käyttäen tutkinnon perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä.</p> <p>Arviointimenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ammattiosaamisen näyttö 		<ul style="list-style-type: none"> - Aamu- ja välipalojen valmistus ja tarjoilu 4 ov. - Hygieniapassi 1 ov. - Ateriasuunnittelu ja valmistus 6 ov. - Erityisruokavaliot 1 ov. - Ateria ja kahvituspalveluissa toimiminen, työssäoppiminen 3 ov. 	<p>Oppimateriaalit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alan kirjallinen oppimateriaali: Ruokaa jess-oppikirja - visuaalinen, auditiivinen, AV-materiaalit <p>Opetusmenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - lähiopetus, harjoitustehtävät - Opetus suoritetaan työvaltaisessa pienryhmässä. <p>Oppimisympäristöt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opiskelu tapahtuu opetuskeittiössä sekä tarjoilutilassa - tutustumiskäynnit ja työssäoppiminen alan työpaikoissa. - tietoverkko
Tutkinnon osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.			

Tavoitteet

Opiskelija osaa

- suunnittelee oman työnsä palvelusopimuksen ja asiakkaan toiveen ja tarpeen mukaan
- valmistautuu asiakaskohteen työtehtäviin
- valmistaa, viimeistelee ja laittaa tarjolle aamu-, väli- ja iltapaloja tai kahvitarjoiluja noudattaen asiakkaan toivetta, valmistaa ruokalistaa tai suomalaisten ravitsemussuosituksia

- valmistaa asiakkaalle tavallisimpien erityisruokavalioiden (laktoositon, maidoton, keliakia) mukaisia aamu-, väli- ja iltapaloja sekä kahvitarjoiluja
- noudattaa työ- ja asiakasturvallisuutta
- noudattaa työssään hygienia- ja jätehuolto-ohjeita
- toimii kestävän toimintatavan mukaan.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
<p>1. Työprosessien hallinta Ravitsemispalvelutehtäviin valmistautuminen</p> <p>Aamu-, väli- ja iltapalojen sekä kahvitarjoilujen valmistaminen</p>	<p>Opiskelija pukeutuu hygieniasääntöjen mukaisesti ja tilanteeseen sopivalla tavalla</p> <p>ottaa ohjeistettuna esille tarvitsemansa raaka-aineet ja ruoanvalmistusvälineet</p> <p>toimii annetun ohjeen ja valmiin työsuunnitelman mukaan ja noudattaa työturvallisuutta ja ergonomiaa</p> <p>toimii tavanomaisissa palvelutilanteissa asiallisesti</p> <p>työskentelee hygieenisesti valmiin työsuunnitelman mukaan ja ottaa huomioon tavallisimmat erityisruokavaliot</p>	<p>Opiskelija pukeutuu hygieniasääntöjen mukaisesti ja tilanteeseen sopivalla tavalla</p> <p>ottaa esille tarvitsemansa raaka-aineet ja ruoanvalmistusvälineet</p> <p>tekee taloudellisen toteuttamiskelpoisen työsuunnitelman ottaen huomioon asiakkaan toiveen, tarpeen, työturvallisuuden ja ergonomian ja noudattaa palvelusopimusta tai tilausmääräystä tai työohjetta</p> <p>toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelutilanteissa</p> <p>työskentelee hygieenisesti laatimansa työsuunnitelman mukaisesti ja ottaa huomioon tavallisimmat</p>	<p>Opiskelija pukeutuu hygieniasääntöjen mukaisesti ja tilanteeseen sopivalla tavalla</p> <p>valitsee ja ottaa esille tarvitsemansa raaka-aineet ja ruoanvalmistusvälineet omatoimisesti</p> <p>tekee itsenäisesti taloudellisen toteuttamiskelpoisen työsuunnitelman ottaen huomioon asiakkaan toiveen, tarpeen, työturvallisuuden ja ergonomian ja noudattaa palvelusopimusta tai tilausmääräystä tai työohjetta</p> <p>toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelutilanteissa ja edistää asiakassuhteita omalla toiminnallaan</p> <p>työskentelee</p>

<p>Aamu-, väli- ja iltapalojen sekä kahvitarjoilujen esille laitto ja jakelu</p>	<p>työskentelee kohtuullisessa ajassa</p> <p>arvioi ohjeistettuna tarjottavien tuotteiden makua ja laatua</p> <p>toimii kestävän toimintatavan mukaisesti</p> <p>laittaa ohjeistettuna tarjottavat esille tai jakaa ruokaa</p> <p>tekee ohjeistettuna muutoksia tarjottavien esille laitossa</p>	<p>erityisruokavaliot</p> <p>työskentelee huolellisesti kohtuullisessa ajassa ja pääsääntöisesti kustannustehokkaasti</p> <p>arvioi tarjottavien tuotteiden makua ja laatua sekä tekee tarvittaessa muutoksia</p> <p>toimii kestävän toimintatavan mukaisesti</p> <p>laittaa tarjottavat esille tai jakaa ruokaa organisaation jakelujärjestelmän mukaan</p> <p>arvioi tarjottavien esille laittoa ja tekee tarvittaessa muutoksia</p>	<p>hygieenisesti ja itsenäisesti työtehtäviä lomittaen laatimansa työsuunnitelman mukaisesti ja ottaa huomioon tavallisimmat erityisruokavaliot</p> <p>työskentelee huolellisesti kohtuullisessa ajassa, kustannustehokkaasti sekä osaa ajoittaa ruoanvalmistuksen asiakkaan tarpeiden mukaisesti</p> <p>arvioi tarjottavien tuotteiden makua ja laatua sekä tekee tarvittaessa muutoksia</p> <p>toimii omatoimisesti kestävän toimintatavan mukaisesti</p> <p>laittaa tarjottavat esille tai jakaa ruokaa organisaation jakelujärjestelmän mukaan</p> <p>arvioi tarjottavien esille laittoa ja tekee tarvittaessa muutoksia sekä toteuttaa mahdollisuuksien mukaan asiakkaan toiveita</p>
<p>Työvuoron päättäminen</p>	<p>puhdistaa ja laittaa paikalleen ohjeistettuna käyttämänsä ruoanvalmistusvälineet, koneet, laitteet ja astiat ja siivoaa työympäristön</p>	<p>puhdistaa ja laittaa paikalleen käyttämänsä ruoanvalmistusvälineet, koneet, laitteet ja astiat ja siivoaa työympäristön</p>	<p>puhdistaa ja laittaa paikalleen käyttämänsä ruoanvalmistusvälineet, koneet, laitteet ja astiat ja siivoaa työympäristön</p>

	<p>käsittelee ohjeistettuna jätteet jätehuoltosuunnitelman mukaisesti</p> <p>tekee tarvittavia jälkitöitä</p> <p>noudattaa ohjeistettuna omavalvontaa.</p>	<p>käsittelee jätteet jätehuoltosuunnitelman mukaisesti</p> <p>tekee vastuullisesti tarvittavat jälkityöt</p> <p>noudattaa omavalvontaa.</p>	<p>itsenäisesti</p> <p>käsittelee jätteet jätehuoltosuunnitelman mukaisesti</p> <p>tekee vastuullisesti tarvittavat jälkityöt</p> <p>noudattaa itsenäisesti omavalvontaa.</p>
<p>2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta Palvelusopimuksen tai tilausmääräyksen tunteminen</p> <p>Aamu-, väli- ja iltapalojen sekä kahvitarjoilujen raaka-aineiden valinta, käsittely ja käyttö</p> <p>Ruoanvalmistuksen välineiden, laitteiden ja koneiden käyttö</p> <p>Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö</p>	<p>Opiskelija noudattaa työsuunnitelmaa</p> <p>tunnistaa tarjoiluihin käyttämänsä elintarvikkeet</p> <p>käsittelee elintarvikkeita ohjeistettuna ruoanvalmistuksen eri vaiheissa</p> <p>käyttää ja puhdistaa ohjeistettuna työn edellyttämiä keittiön työvälineitä ja koneita noudattaen työturvallisuutta ja ergonomiaa</p> <p>valmistaa aamu-, väli- ja iltapaloja sekä kahvitarjoiluja niille soveltuvilla menetelmillä työympäristön koneilla, laitteilla ja välineillä.</p>	<p>Opiskelija tuntee palvelusopimuksen tai tilausmääräyksen sisällön ja toimii sen mukaan</p> <p>tunnistaa tarjoiluihin käyttämänsä ja muut yleisimmät elintarvikkeet</p> <p>käsittelee, varastoi ja säilyttää elintarvikkeita ruoanvalmistuksen eri vaiheissa ohjeen mukaan</p> <p>käyttää ja puhdistaa työsuunnitelmansa edellyttämiä keittiön työvälineitä ja koneita ohjeen mukaan noudattaen työturvallisuutta ja ergonomiaa</p> <p>valmistaa taloudellisesti ohjeen mukaan aamu-, väli- ja iltapaloja tai kahvitarjoiluja niille soveltuvilla menetelmillä työympäristön koneilla, laitteilla ja välineillä.</p>	<p>Opiskelija tuntee palvelusopimuksen tai tilausmääräyksen sisällön ja toimii itsenäisesti sen mukaan</p> <p>tunnistaa tarjoiluihin käyttämänsä ja muut yleisimmät elintarvikkeet ja niiden ruoanvalmistuksellisia ominaisuuksia</p> <p>käsittelee, varastoi ja säilyttää elintarvikkeita omatoimisesti oikein ruoanvalmistuksen eri vaiheissa</p> <p>käyttää ja puhdistaa omatoimisesti työsuunnitelmansa edellyttämiä keittiön työvälineitä ja koneita noudattaen työturvallisuutta ja ergonomiaa</p> <p>valmistaa omatoimisesti tai ohjetta soveltaen taloudellisesti aamu-, väli- ja iltapaloja tai kahvitarjoiluja niille soveltuvilla menetelmillä työympäristön koneilla,</p>

			laitteilla ja välineillä.
<p>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</p> <p>Asiakkaan tunteminen</p> <p>Ravitsemussuositusten ja erityisruokavalioiden tunteminen</p> <p>Hygienia- ja jätehuolto-ohjeiden noudattaminen</p>	<p>Opiskelija</p> <p>tuntee asiakkaan perustarpeet ja huomioi ne ohjeistettuna toiminnassaan</p> <p>tuntee ravitsemussuositukset ja erityisruokavaliot (laktoositon, maidoton ja keliakia) niin, että valmistaa ohjeistettuna asiakkaille aamu-, väli- ja iltapaloja tai kahvitarjoiluja</p> <p>noudattaa ohjeistettuna työssään hygieniavaatimuksia ja jätehuoltosuunnitelmaa.</p>	<p>Opiskelija</p> <p>tuntee asiakkaan tarpeet ja toimii niiden mukaisesti</p> <p>tuntee ravitsemussuositukset ja erityisruokavaliot niin, että valmistaa asiakkaille maistuvia aamu-, väli- ja iltapaloja tai kahvitarjoiluja</p> <p>noudattaa työssään hygieniavaatimuksia ja jätehuoltosuunnitelmaa.</p>	<p>Opiskelija</p> <p>ottaa aktiivisesti selvää asiakkaan tarpeista ja toiveista ja toimii niiden mukaan itsenäisesti</p> <p>tuntee ravitsemussuositukset ja erityisruokavaliot niin, että valmistaa itsenäisesti asiakkaille maistuvia aamu-, väli- ja iltapaloja tai kahvitarjoiluja</p> <p>noudattaa ja soveltaa itsenäisesti työssään hygieniavaatimuksia ja jätehuoltosuunnitelmaa.</p>
<p>4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot</p> <p>Oppiminen ja ongelmanratkaisu</p>	<p>Opiskelija</p> <p>toimii tutuissa tilanteissa asiakkaiden kanssa ja tarvitsee uusissa tilanteissa ohjeistusta</p> <p>suhtautuu alaan ja työhön myönteisesti</p> <p>hakee apua ongelmatilanteissa</p>	<p>Opiskelija</p> <p>toimii muuttuvissa asiakaspalvelutilanteissa oma-aloitteisesti ja oppii niistä</p> <p>suhtautuu alaan myönteisesti ja on kiinnostunut työstään</p> <p>perustelee ongelmatilanteissa tekemänsä ratkaisut</p>	<p>Opiskelija</p> <p>toimii muuttuvissa asiakaspalvelutilanteissa oma-aloitteisesti ja itsenäisesti, oppii niistä ja löytää asiakastilanteeseen parhaiten sopivan toimintatavan ja ratkaisun</p> <p>suhtautuu alaan myönteisesti, on kiinnostunut työstään, hakee alan tietoa eri tietolähteistä ja on valmis oppimaan muilta</p> <p>perustelee ongelmatilanteissa tekemänsä ratkaisut ja toimintansa ammatillisilla tiedoilla</p>

<p>Vuorovaikutus ja yhteistyö</p>	<p>toimii asiallisesti ja selviytyy asiakastilanteista sekä omista työtehtävistä työyhteisössä ohjeistettuna</p> <p>tekee yhteistyötä tavallisissa tilanteissa työyhteisössä</p> <p>toimii ohjeistetusti erilaisissa vuorovaikutustilanteissa</p>	<p>toimii asiakkaan toiminnan huomioon ottaen huolellisesti omissa työtehtävissä työyhteisössä</p> <p>tekee yhteistyötä työyhteisössään erilaisissa tilanteissa</p> <p>toimii tilanteen edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa</p>	<p>toimii asiakkaan toiminnan huomioon ottaen huolellisesti ja joustavasti asiakastilanteissa sekä omissa työtehtävissä työyhteisössä</p> <p>tekee mielellään ja monipuolisesti yhteistyötä työyhteisössä, asiakkaiden ja sidosryhmien kanssa</p> <p>toimii tilanteen edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa</p>
<p>Ammattietiikka</p>	<p>noudattaa vaitiolovelvollisuutta</p> <p>noudattaa sovittuja työtä koskevia sääntöjä ja työaikoja</p> <p>toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti</p> <p>käyttää ohjeistettuna pääsääntöisesti ammattisanastoa</p>	<p>noudattaa vaitiolovelvollisuutta</p> <p>noudattaa sovittuja työtä koskevia sääntöjä ja työaikoja sekä sopii pääsääntöisesti poikkeamista sovitun toimintatavan mukaisesti</p> <p>toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, ystävällisesti ja ammatillisesti</p> <p>käyttää pääsääntöisesti ammattisanastoa</p>	<p>noudattaa vaitiolovelvollisuutta</p> <p>noudattaa sovittuja työtä koskevia sääntöjä ja työaikoja sekä sopii poikkeamista sovitun toimintatavan mukaisesti</p> <p>toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, ystävällisesti ja muuttuvissakin tilanteissa ammatillisesti</p> <p>käyttää työssään ammattisanastoa</p>
<p>Terveys, turvallisuus ja toimintakyky</p>	<p>tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet</p> <p>tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet</p> <p>toimii työssään turvallisesti</p>	<p>tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet</p> <p>tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet</p> <p>vastaa omalta osaltaan henkilökohtaisesta työturvallisuudesta ja</p>	<p>tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet</p> <p>tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet</p> <p>vastaa omalta osaltaan työsuojeluvuorokauden toteutumisesta ja</p>

	ylläpitää ohjeistettuna toiminta- ja työkykyä työssään.	asiakasturvallisuudesta ja pyytää tarvittaessa apua ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään.	asiakasturvallisuudesta ylläpitää oma-aloitteisesti toiminta- ja työkykyä työssään.
--	---	--	--

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla työpaikoissa, joissa tehdään aamu-, väli- ja iltapaloja sekä kahvituspalveluja, esimerkiksi asiakaskodeissa (yksityiskodit, palveluasunnot), kodinomaisissa laitoksissa (hoivakodit, vanhainkodit, palvelukeskukset), sairaaloissa ja muissa hoitolaitoksissa, päiväkodeissa, kouluissa, virastoissa, tuotantolaitoksissa, hyvinvointi- ja matkailukeskuksissa tai hotelleissa. Opiskelija tai tutkinnonsuorittaja valmistaa tai valmistelee työvuorossa valmistettavia tai tarjoiltavia aamu-, väli- ja iltapaloja ja kahvituspalveluja. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

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

Aamu- ja välipalojen valmistus ja tarjoilu, 4 ov

Tavoitteet

Opiskelija osaa

- valmistaa, viimeistelee ja laittaa tarjolle aamu-, väli- ja iltapaloja sekä kahvitarjoiluja asiakkaan toiveen mukaisesti.
- noudattaa työ- ja asiakasturvallisuutta
- noudattaa työssään hygienia- ja jätehuolto-ohjeita
- toimii kestävän toimintatavan mukaan.

Keskeiset sisällöt

- Aamu-, väli- ja iltapalojen sekä kahvitarjoilujen valmistaminen
- Aamu-, väli- ja iltapalojen sekä kahvitarjoilujen esille laitto ja jakelu
- Aamu-, väli- ja iltapalojen sekä kahvitarjoilujen raaka-aineiden valinta, käsittely ja käyttö
- Hygienia- ja jätehuolto-ohjeiden noudattaminen

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Hygieniapassi, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija osaa

- hygieniatestissä vaadittavat asiat.

Keskeiset sisällöt

- Hygienia ohjeiden noudattaminen

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Ateriasuunnittelu ja valmistus 6 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- suunnittelee oman työnsä palvelusopimuksen ja asiakkaan toiveen ja tarpeen mukaan
- valmistaa, viimeistelee ja laittaa tarjolle aamu-, väli- ja iltapaloja sekä kahvitarjoiluja asiakkaan toiveen, valmiin ruokalistan tai suomalaisten ravitsemussuositusten mukaisesti
- valmistaa asiakkaalle tavallisimpien erityisruokavalioiden (laktoositon, maidoton, keliakia) mukaisia aamu-, väli- ja iltapaloja sekä kahvitarjoiluja
- noudattaa työ- ja asiakasturvallisuutta
- noudattaa työssään jätehuolto-ohjeita
- toimii kestävän toimintatavan mukaan.

Keskeiset sisällöt

- Ruoanvalmistuksen välineiden, laitteiden ja koneiden käyttö
- Ruoanvalmistusmenetelmien hallinta
- Asiakkaan tunteminen
- Hygienia- ja jätehuolto-ohjeiden noudattaminen
- Oppiminen ja ongelmanratkaisu
- Terveys, turvallisuus ja toimintakyky

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Erityisruokavaliot, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- valmistaa asiakkaalle tavallisimpien erityisruokavalioiden (laktoositon, maidoton, keliakia) mukaisia aamu-, väli- ja iltapaloja sekä kahvitarjoiluja

Keskeiset sisällöt

- Ravitsemussuositusten ja erityisruokavalioiden tunteminen

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Ateria ja kahvituspalveluissa toimiminen, työssäoppiminen, 3 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- suunnittelee oman työnsä palvelusopimuksen ja asiakkaan toiveen ja tarpeen mukaan
- valmistautuu asiakaskohteen työtehtäviin
- valmistaa, viimeistelee ja laittaa tarjolle aamu-, väli- ja iltapaloja sekä kahvitarjoiluja asiakkaan toiveen, valmiin ruokalistan tai suomalaisten ravitsemussuositusten mukaisesti
- valmistaa asiakkaalle tavallisimpien erityisruokavalioiden (laktoositon, maidoton, keliakia) mukaisia aamu-, väli- ja iltapaloja sekä kahvitarjoiluja
- noudattaa työ- ja asiakasturvallisuutta
- noudattaa työssään hygienia- ja jätehuolto-ohjeita
- toimii kestävän toimintatavan mukaan.

Keskeiset sisällöt

- Ravitsemispalvelutehtäviin valmistautuminen
- Työvuoron päättäminen
- Palvelusopimuksen tai tilausmääräyksen tunteminen
- Ongelmanratkaisutaidot
- Vuorovaikutus ja yhteistyö
- Ammattietiikka

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Ylläpitosiivous 15 ov

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Muu arviointi /	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
<p>Tutkinnon osa arvioidaan arviointiasteikolla 1 – 3 käyttäen tutkinnon perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä.</p> <p>Arviointimenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ammattiosaamisen näyttö 		<ul style="list-style-type: none"> - Puhdistuspalvelujen perusteet 9 ov, - Turvallisuus ja ergonomia 1 ov. - Puhdistusaineet, -välineet ja –koneet sekä pintamateriaalit, 2 ov - Ylläpitosiivous tehtävissä toimiminen, työssäoppiminen, 3 ov 	<p>Oppimateriaalit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alan kirjallinen oppimateriaali: - visuaalinen, audittiivinen, AV-materiaalit] <p>Opetusmenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - lähiopetus, harjoitustehtävät - opetus suoritetaan työvaltaisessa pienryhmässä. <p>Oppimisympäristöt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opiskelu tapahtuu pääsääntöisesti koulun tiloissa. - tutustumiskäynnit ja työssäoppiminen alan työpaikoissa. - tietoverkko
Tutkinnon osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.			

Tavoitteet

Opiskelija osaa

- suunnitella työtään yhteistyössä työyhteisön kanssa asiakaskohteen toiminnan, palvelukuvauksen ja työohjeiden mukaan
- valmistautuu ylläpitosiivoukseen, suunnittelee omaa aikatauluansa ja ottaa huomioon työturvallisuusmääräykset sekä asiakasturvallisuuden
- tekee ylläpitosiivousta asiakaskohteissa
- valitsee ja käyttää tarkoituksenmukaisia siivousmenetelmiä ja -aineita
- valitsee ja käyttää työssä tarvittavia ajanmukaisia siivousvälineitä ja kohteessa olevia koneita
- puhdistaa ja hoitaa asiakaskohteessa olevia pintamateriaaleja
- tekee sovitut lopputyöt ja raportoi työnsä tilanteen vaatimalla tavalla
- noudattaa työssään hygienia- ja jätehuolto-ohjeita
- toimii kestävän toimintatavan mukaan.

Arviointi

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
<p>1. Työprosessien hallinta</p> <p>Ylläpitosiivoukseen valmistautuminen</p>	<p>Opiskelija</p> <p>pukeutuu tilanteeseen sopivalla tavalla ja käyttää ohjeiden mukaisia suojaimeja</p> <p>tekee toteuttamiskelpoisen työsuunnitelman</p> <p>valitsee ylläpitosiivouksen menetelmät, puhdistusaineet ja -välineet sekä koneet</p>	<p>Opiskelija</p> <p>pukeutuu tilanteeseen sopivalla tavalla ja käyttää ohjeiden mukaisia suojaimeja</p> <p>tekee toteuttamiskelpoisen työsuunnitelman ottaen huomioon asiakkaan toiveen, tarpeen ja noudattaen palvelukuvausta tai työohjetta ja työturvallisuutta</p> <p>valitsee ylläpitosiivoukseen tarkoituksenmukaiset menetelmät, puhdistusaineet ja -välineet sekä koneet</p>	<p>Opiskelija</p> <p>pukeutuu tilanteeseen sopivalla tavalla ja käyttää ohjeiden mukaisia suojaimeja</p> <p>tekee itsenäisesti toteuttamiskelpoisen työsuunnitelman ottaen huomioon asiakkaan toiveen, tarpeen ja noudattaen palvelukuvausta tai työohjetta ja työturvallisuutta</p> <p>valitsee itsenäisesti ylläpitosiivoukseen tarkoituksenmukaiset menetelmät, puhdistusaineet ja -välineet sekä koneet välittäen ammattimaisen kuvan työstään</p>

<p>Ylläpitosiivouksen toteuttaminen</p>	<p>toimii tavanomaisissa palvelutilanteissa asiallisesti</p> <p>työskentelee työryhmän jäsenenä tai parin kanssa ja suhtautuu työtehtäviinsä ja työyhteisöön positiivisesti</p> <p>tekee ylläpitosiivouksen valmiin työsuunnitelman mukaisesti</p> <p>työskentelee kohtuullisessa ajassa ja arvioi työnsä tuloksen</p> <p>puhdistaa, huoltaa ja järjestää paikoilleen käyttämänsä siivousvälineet ja - koneet sekä ilmoittaa vioista</p> <p>toimii ohjeistettuna sovittujen laatutavoitteiden sekä kestävän toimintatavan mukaisesti</p> <p>arvioi yhteistyössä kestävän toimintatavan merkitystä asiakkaalle ja yritykselle tai organisaatiolle</p>	<p>toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelutilanteissa</p> <p>työskentelee työryhmän jäsenenä tai parin kanssa ja suhtautuu työtehtäviinsä positiivisesti edistään omalla toiminnallaan yhteistyötä</p> <p>tekee ylläpitosiivouksen noudattaen tarkoituksenmukaista työjärjestystä ottaen huomioon asiakkaan toiminnan</p> <p>työskentelee huolellisesti kohtuullisessa ajassa ja arvioi työnsä tuloksen</p> <p>puhdistaa, huoltaa ja järjestää paikoilleen käyttämänsä siivousvälineet ja - koneet ja huolehtii huoltotilan siisteydestä ja tarvikkeiden täydennyksestä sekä ilmoittaa vioista</p> <p>toimii sovittujen laatutavoitteiden sekä kestävän toimintatavan mukaisesti</p> <p>arvioi yhteistyössä kestävän toimintatavan merkitystä asiakkaalle ja yritykselle tai organisaatiolle</p>	<p>toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelutilanteissa edistään asiakassuhteita omalla toiminnallaan</p> <p>työskentelee joustavasti työryhmän jäsenenä tai parin kanssa ja suhtautuu työtehtäviinsä positiivisesti edistään omalla toiminnallaan yhteistyötä</p> <p>tekee ylläpitosiivouksen itsenäisesti ja tavoitteen mukaisessa työjärjestyksessä ottaen huomioon asiakkaan toiminnan ja muuttaen työskentelyään tarvittaessa</p> <p>työskentelee huolellisesti kohtuullisessa ajassa sekä ajoittaa työtehtävät keskenään asiakaslähtöisesti, joustavasti ja tehokkaasti ja arvioi työnsä tuloksen</p> <p>puhdistaa, huoltaa ja järjestää paikoilleen käyttämänsä siivousvälineet ja -koneet itsenäisesti ja huolehtii huoltotilan siisteydestä ja tarvikkeiden täydennyksestä vastuullisesti sekä ilmoittaa vioista</p> <p>toimii omatoimisesti sovittujen laatutavoitteiden sekä kestävän toimintatavan mukaisesti</p>
---	--	--	---

<p>Ylläpitosiivouksen päättäminen</p>	<p>käsittelee ohjeistettuna jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaan</p> <p>tekee ohjeistettuna tarvittavia lopputyöitä.</p>	<p>käsittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaan</p> <p>tekee vastuullisesti tarvittavat lopputyöt.</p>	<p>arvioi kestävän toimintatavan merkitystä asiakkaalle ja yritykselle tai organisaatiolle</p> <p>käsittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaan</p> <p>tekee vastuullisesti tarvittavat lopputyöt ja huolehtii omalta osaltaan palvelukokonaisuuden onnistumisesta.</p>
<p>2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta</p> <p>Siivouspalvelun sopimusten, työohjeiden ja laadunhallinnan välineiden käyttö</p> <p>Siivousmenetelmien, -välineiden ja -koneiden sekä puhdistusaineiden käyttö</p>	<p>Opiskelija toimii siivouksen palvelukuvauksen ja työohjeiden mukaisesti</p> <p>suhtautuu asiallisesti annettuun palautteeseen</p> <p>tekee ylläpitosiivousta tarkoituksenmukaisilla siivousmenetelmillä</p> <p>käyttää ohjeistettuna vettä tarkoituksenmukaisesti</p> <p>käyttää ylläpitosiivouksessa puhdistusaineita tarkoituksenmukaisesti</p> <p>käyttää siivousvälineitä ja -koneita turvallisesti.</p>	<p>Opiskelija toimii siivouksen palvelukuvauksen ja työohjeiden mukaisesti huomioiden asiakkaan tarpeet</p> <p>ottaa vastaan palautetta ja muuttaa tarvittaessa toimintaansa ja työskentelyään</p> <p>tekee ylläpitosiivousta tarkoituksenmukaisilla siivousmenetelmillä ottaen huomioon liian laadun ja pintamateriaalin ja työnsä tavoitteen</p> <p>käyttää siivousmenetelmissä vettä pääsääntöisesti tarkoituksenmukaisesti</p> <p>käyttää ylläpitosiivouksessa puhdistusaineita turvallisesti ja tarkoituksenmukaisesti ottaen huomioon</p>	<p>Opiskelija toimii siivouksen palvelukuvauksen ja työohjeiden mukaisesti soveltaen niitä asiakkaan muuttuviin tarpeisiin</p> <p>pyytää ja käyttää saamaansa palautetta työnsä ja palvelun kehittämiseen ja saavuttaa sovitun laadun</p> <p>tekee ylläpitosiivousta itsenäisesti työhön parhaiten soveltuvilla siivousmenetelmillä ottaen huomioon liian laadun ja pintamateriaalin ja työnsä tavoitteen</p> <p>käyttää siivousmenetelmissä vettä tarkoituksenmukaisesti</p> <p>keventää työtään tarkoituksenmukaisilla siivousmenetelmä-, aine-, väline- ja konevalinnoilla</p> <p>käyttää</p>

		<p>taloudellisuuden</p> <p>käyttää siivousvälineitä ja -koneita turvallisesti ja ergonomisesti.</p>	<p>ylläpitosiivouksessa puhdistusaineita turvallisesti ja tarkoituksenmukaisesti ottaen huomioon taloudellisuuden ja kestäväen toimintatavan</p> <p>käyttää siivousvälineitä ja -koneita toimintaperiaatteen mukaan, turvallisesti ja ergonomisesti.</p>
<p>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta Asiakkaan toiminnan ja siivouksen tavoitteen tunteminen</p>	<p>Opiskelija tietää asiakaskohteen toiminnasta niin, että ohjeistettuna saavuttaa siivouspalvelun tavoitteen</p> <p>selvittää ohjeistettuna asiakaskohteen toiminta-ajatuksen, liikeidean ja keskeiset palvelut</p>	<p>Opiskelija tietää asiakaskohteen toiminnan ja siivouksen tavoitteet niin, että tuottaa sovittua laatua</p> <p>toimii työyhteisössä joustavasti ottaen huomioon asiakaskohteen toiminta-ajatuksen, liikeidean ja keskeiset palvelut</p>	<p>Opiskelija tietää asiakaskohteen toiminnan ja siivouksen tavoitteet niin, että tuottaa sovitun laadun ja saavuttaa asiakkaan tyytyväisyyden</p> <p>toimii joustavasti ja yhteistyössä asiakkaan ja työyhteisön kanssa ottaen huomioon asiakaskohteen toiminta-ajatuksen, liikeidean ja keskeiset palvelut</p>
<p>Lian laadun ja pintamateriaalin tunnistaminen</p>	<p>valitsee ja käyttää tarkoituksenmukaisia siivousmenetelmiä</p>	<p>tunnistaa lian laadun ja selvittää asiakaskohteen pintamateriaalit niin, että valitsee ja käyttää tarkoituksenmukaisia siivousmenetelmiä</p>	<p>tunnistaa lian laadun ja selvittää asiakaskohteen pintamateriaalin niin, että valitsee ja käyttää itsenäisesti tarkoituksenmukaisia ja taloudellisia siivousmenetelmiä</p>
<p>Puhdistuksen osatekijöiden tunteminen</p>	<p>valitsee tarkoituksenmukaiset puhdistusmenetelmät</p> <p>valitsee ohjeen mukaan tarkoituksenmukaisen puhdistusaineen</p>	<p>tietää puhdistuksen osatekijät niin, että valitsee tarkoituksenmukaiset puhdistusmenetelmät</p> <p>tietää pH:n merkityksen siten, että valitsee tarkoituksenmukaisen</p>	<p>tietää puhdistuksen osatekijät niin, että valitsee itsenäisesti tarkoituksenmukaiset puhdistusmenetelmät</p> <p>tietää pH:n merkityksen siten, että valitsee itsenäisesti</p>

<p>Ammattietiikka</p>	<p>työt, mutta tarvitsee ajoittain ohjeistusta</p> <p>noudattaa vaitiolovelvollisuutta</p> <p>noudattaa sovittuja työtä koskevia sääntöjä ja työaikoja</p> <p>toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti</p> <p>käyttää ohjeistettuna ammattisanastoa</p>	<p>tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti</p> <p>noudattaa vaitiolovelvollisuutta</p> <p>noudattaa sovittuja työtä koskevia sääntöjä ja työaikoja sekä sopii pääsääntöisesti poikkeamista sovitun toimintatavan mukaisesti</p> <p>toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, ystävällisesti ja ammatillisesti</p> <p>käyttää pääsääntöisesti ammattisanastoa</p>	<p>edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa ja tuo rakentavasti esille erilaisia näkökantoja</p> <p>toimii vastuullisesti työssään ja tukee ja auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän</p> <p>noudattaa vaitiolovelvollisuutta</p> <p>noudattaa sovittuja työtä koskevia sääntöjä ja työaikoja sekä sopii poikkeamista sovitun toimintatavan mukaisesti</p> <p>toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, ystävällisesti ja muuttuvissakin tilanteissa ammatillisesti</p> <p>käyttää työssään ammattisanastoa</p>
<p>Terveys, turvallisuus ja toimintakyky</p>	<p>tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa</p> <p>tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet</p> <p>toimii työssään turvallisesti</p> <p>ylläpitää ohjeistettuna toiminta- ja työkykyä työssään.</p>	<p>tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa</p> <p>tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet</p> <p>vastaa omalta osaltaan henkilökohtaisesta työturvallisuudesta ja asiakasturvallisuudesta ja pyytää tarvittaessa apua</p> <p>ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään.</p>	<p>tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa</p> <p>tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet</p> <p>vastaa omalta osaltaan työsuojeluvälvoituksen toteutumisesta ja asiakasturvallisuudesta</p> <p>ylläpitää oma-aloitteisesti toiminta- ja työkykyä työssään.</p>

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla työpaikoissa, joissa tehdään ylläpitosiivousta, esimerkiksi asiakaskodeissa (yksityiskodit, palveluasunnot), kodinomaisissa laitoksissa (hoivakodit, vanhainkodit, palvelukeskukset), sairaaloissa ja muissa hoitolaitoksissa, päiväkodeissa, kouluissa, virastoissa, tuotantolaitoksissa, hyvinvointi- ja matkailukeskuksissa tai hotelleissa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

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

Puhdistuspalvelujen perusteet, 9 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- valmistautuu ylläpitosiivoukseen, suunnittelee omaa aikatauluansa
- tekee sovitut lopputyöt ja raportoi työnsä tilanteen vaatimalla tavalla
- noudattaa työssään hygienia- ja jätehuolto-ohjeita
- toimii kestävän toimintatavan mukaan.

Keskeiset sisällöt

- Ylläpitosiivoukseen valmistautuminen
- Ylläpitosiivouksen toteuttaminen
- Ylläpitosiivouksen päättäminen
- Siivousmenetelmien käyttö
- Lian laadun ja pintamateriaalin tunnistaminen
- Puhdistuksen osatekijöiden tunteminen
- Hygienia- ja jätehuolto-ohjeiden noudattaminen

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Turvallisuus ja ergonomia, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- ottaa huomioon työturvallisuusmääräykset sekä asiakasturvallisuuden

Keskeiset sisällöt

- Terveys, turvallisuus ja toimintakyky

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Puhdistusaineet, -välineet ja – koneet sekä pintamateriaalit, 2 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- valitsee ja käyttää tarkoituksenmukaisia siivousmenetelmiä ja – aineita
- valitsee ja käyttää työssä tarvittavia ajanmukaisia siivousvälineitä ja kohteessa olevia koneita

Keskeiset sisällöt

- Siivousvälineiden ja - koneiden sekä puhdistusaineiden käyttö
- Lian laadun ja pintamateriaalin tunnistaminen

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Ylläpitosiivous tehtävissä toimiminen, työssäoppiminen, 3 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- suunnitella työtään yhteistyössä työyhteisön kanssa asiakaskohteen toiminnan, palvelukuvauksen ja työohjeiden mukaan
- tekee ylläpitosiivousta asiakaskohteissa
- puhdistaa ja hoitaa asiakaskohteessa olevia pintamateriaaleja

Keskeiset sisällöt

- Siivouspalvelun sopimusten, työohjeiden ja laadunhallinnan välineiden käyttö

- Asiakkaan toiminnan ja siivouksen tavoitteen tunteminen
- Oppiminen ja ongelmanratkaisu
- Vuorovaikutus ja yhteistyö
- Ammattietiikka

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Perussiivous 20 ov

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Muu arviointi /	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
<p>Tutkinnon osa arvioidaan arviointiasteikolla 1 – 3 käyttäen tutkinnon perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä.</p> <p>Arviointimenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ammattiosaamisen näyttö 		<ul style="list-style-type: none"> - Perussiivousmenetelmät eri kohteissa 13 ov. - Siivoustyön suunnittelu 4 ov. - Perussiivoustehtävissä toimiminen, työssäoppiminen 3 ov. 	<p>Oppimateriaalit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alan kirjallinen oppimateriaali: - visuaalinen, auditiivinen, AV-materiaalit <p>Opetusmenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - lähiopetus, harjoitustehtävät - Opetus suoritetaan työvaltaisessa pienryhmässä. <p>Oppimisympäristöt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opiskelu tapahtuu koulun tiloissa. - tutustumiskäynnit ja työssäoppiminen alan työpaikoissa. - tietoverkko
Tutkinnon osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.			

Tavoitteet

Opiskelija

- suunnittelee työtään yhteistyössä työyhteisön kanssa asiakaskohteen toiminnan, palvelukuvauksen ja työhöjien mukaan
- toteuttaa palvelua sovitun toimintatavan mukaan ja toimii erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa
- valmistautuu perussiivoustehtäviin, suunnittelee oman työaikataulunsa ja ottaa huomioon työturvallisuusmääräykset sekä asiakasturvallisuuden
- valitsee tarkoituksenmukaiset siivousmenetelmät, -koneet, -välineet ja -aineet
- puhdistaa katot, pystypinnat, ikkunat, lattiat ja kalusteet
- puhdistaa, hoitaa ja suojaa asiakaskohteessa olevia pintamateriaaleja
- tekee sovitut lopputyöt ja raportoi työnsä tilanteen vaatimalla tavalla
- arvioi omaa toimintaansa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessien hallinta Perussiivouksen suunnittelu	Opiskelija pukeutuu tilanteeseen sopivalla tavalla ja käyttää ohjeiden mukaisia suojaimia huolehtii työturvallisuudesta ohjeiden mukaan tekee yhteistyössä työparin tai työryhmän kanssa toteuttamiskelpoisen työsuunnitelman valitsee siivousmenetelmät katto-, kaluste-, pysty-, ikkuna- ja lattiapinnoille valitsee tarvittavat suojausmenetelmät eri pintamateriaaleille varustaa siivousvaunuun	Opiskelija pukeutuu tilanteeseen sopivalla tavalla ja käyttää ohjeiden mukaisia suojaimia huolehtii työturvallisuudesta ohjeiden mukaan tekee yhteistyössä työparin tai työryhmän kanssa toteuttamiskelpoisen työsuunnitelman ottaen huomioon asiakkaan tarpeen ja noudattaen palvelukuvausta tai työohjetta sekä työturvallisuutta valitseen tarkoituksenmukaisesti siivousmenetelmät katto-, kaluste-, pysty-, ikkuna- ja lattiapinnoille valitsee tarvittavat suojausmenetelmät eri	Opiskelija pukeutuu tilanteeseen sopivalla tavalla ja käyttää ohjeiden mukaisia suojaimia huolehtii työturvallisuudesta ohjeiden mukaan tekee yhteistyössä työparin tai työryhmän kanssa toteuttamiskelpoisen työsuunnitelman ottaen huomioon asiakkaan tarpeen ja noudattaen palvelukuvausta tai työohjetta sekä työturvallisuutta valitsee itsenäisesti siivousmenetelmät katto-, kaluste-, pysty-, ikkuna- ja lattiapinnoille valitsee itsenäisesti

<p>Perussiivouksen toteutus</p>	<p>siivousaineet, -välineet ja koneet työtään varten</p> <p>tiedottaa perussiivouksesta</p> <p>toimii tavanomaisissa palvelutilanteissa asiallisesti</p> <p>tekee kohteen perussiivouksen valmiin työsuunnitelman mukaan työparin kanssa tai työryhmän jäsenenä</p> <p>työskentelee saavuttaen halutun lopputuloksen</p> <p>tarkistaa ohjeistettuna työnsä lopputuloksen</p>	<p>pintamateriaaleille</p> <p>valitsee ja varustaa siivousvaunuun siivousaineet, -välineet ja koneet työtään varten</p> <p>tiedottaa perussiivouksesta tarpeen ja asiakaskohteen mukaisesti</p> <p>toimii asiakaslähtöisesti, yhteistyökykyisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelutilanteissa</p> <p>tekee kohteen perussiivouksen noudattaen tarkoituksenmukaista työjärjestystä ottaen huomioon asiakkaan toiminnan</p> <p>työskentelee saavuttaen kohtuullisessa ajassa halutun lopputuloksen</p> <p>tarkistaa ja arvioi työnsä lopputuloksen</p>	<p>tarvittavat suojausmenetelmät eri pintamateriaaleille</p> <p>valitsee ja varustaa itsenäisesti siivousvaunuun siivousaineet, -välineet ja koneet työtään varten asianmukaisesti</p> <p>neuvottelee ja tiedottaa perussiivouksesta tarpeen ja asiakaskohteen mukaisesti</p> <p>toimii asiakaslähtöisesti, yhteistyökykyisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelutilanteissa edistään asiakassuhteita omalla toiminnallaan</p> <p>tekee kohteen perussiivouksen tarkoituksen mukaisessa työjärjestyksessä ottaen huomioon asiakkaan toiminnan ja muuttaen työskentelyään tarvittaessa</p> <p>tekee työnsä itsenäisesti kohtuullisessa ajassa, tuloksellisesti ja kustannustietoisesti ja saavuttaa halutun lopputuloksen</p> <p>tarkistaa ja arvioi työnsä lopputuloksen</p>
<p>Perussiivouksen lopputyöt</p>	<p>huoltaa käyttämänsä siivoustekstiilit, -välineet ja -koneet sekä ilmoittaa vioista</p> <p>raportoii ohjeistettuna tekemänsä</p>	<p>huoltaa käyttämänsä siivoustekstiilit, -välineet ja -koneet huolellisesti sekä ilmoittaa vioista</p>	<p>huoltaa käyttämänsä siivoustekstiilit, -välineet ja -koneet itsenäisesti ja huolellisesti sekä ilmoittaa vioista</p> <p>vastaa omalta osaltaan</p>

<p>Oman toiminnan arviointi</p>	<p>perussiivoukset</p> <p>arvioi ohjeistettuna omaa toimintaansa ja työn onnistumista.</p>	<p>vastaa omalta osaltaan perussiivouksen raportoinnista toimintatavan mukaan</p> <p>arvioi omaa toimintaansa ja työn onnistumista sekä tunnistaa kehittämistarpeita.</p>	<p>perussiivouksen raportoinnista toimintatavan mukaan</p> <p>arvioi omaa toimintaansa ja työn onnistumista sekä tunnistaa kehittämistarpeita ja perustelee arviotaan.</p>
<p>2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta</p> <p>Palvelukuvauksen, työohjeiden ja laadunhallinnan välineiden käyttö</p> <p>Siivousmenetelmien käyttö</p> <p>Siivousaineiden</p>	<p>Opiskelija toimii palvelukuvauksen ja työohjeiden mukaisesti</p> <p>suhtautuu asiallisesti annettuun palautteeseen</p> <p>tekee kohteessa perussiivousta tarkoituksenmukaisilla siivousmenetelmillä</p> <p>käyttää ohjeistettuna vettä tarkoituksenmukaisesti</p> <p>tekee pintojen suojausta tarkoituksenmukaisilla suojausmenetelmillä</p> <p>käyttää</p>	<p>Opiskelija toimii palvelukuvauksen ja työohjeiden mukaisesti</p> <p>ottaa vastaan palautetta ja muuttaa tarvittaessa toimintaansa ja työskentelyään</p> <p>tekee kohteessa perussiivousta tarkoituksenmukaisilla siivousmenetelmillä ottaen huomioon lian laadun, pintamateriaalin ja työnsä tavoitteen</p> <p>käyttää vettä pääsääntöisesti tarkoituksenmukaisesti perussiivousmenetelmissä</p> <p>tekee pintojen suojausta tarkoituksenmukaisilla suojausmenetelmillä ottaen huomioon pintamateriaalin ohjeen ja työnsä tavoitteen</p>	<p>Opiskelija toimii palvelukuvauksen ja työohjeiden mukaisesti ja muuttaa niitä soveltaen asiakkaan muuttuviin tarpeisiin</p> <p>pyytää ja käyttää saamaansa palautetta työnsä ja palvelun kehittämiseen ja saavuttaa sovitun laadun</p> <p>tekee kohteessa perussiivousta itsenäisesti työhön parhaiten soveltuvilla siivousmenetelmillä ottaen huomioon lian laadun, pintamateriaalin ja työnsä tavoitteen</p> <p>käyttää vettä tarkoituksenmukaisesti perussiivousmenetelmissä</p> <p>tekee pintojen suojausta itsenäisesti työhön parhaiten soveltuvilla suojausmenetelmillä ottaen huomioon pintamateriaalin ohjeen ja työnsä tavoitteen keventää työtään tarkoituksenmukaisilla siivousmenetelmä-, aine-, väline- ja konevalinnoilla</p>

<p>Kustannustehokas ja tuloksellinen toiminta</p> <p>Pintamateriaalin tunteminen ja lian laadun tunnistaminen</p> <p>Puhdistuksen osatekijöiden tunteminen</p>	<p>laskee ohjeistettuna tuotteen tai palvelun kustannuksia</p> <p>tunnistaa lian laadun niin, että käyttää ohjeistettuna tarkoituksenmukaisia perussiivousmenetelmiä</p> <p>on tietoinen pintamateriaaleista niin, että käyttää tarkoituksenmukaisia perussiivousmenetelmiä</p> <p>valitsee tarkoituksenmukaiset siivousmenetelmät</p> <p>valitsee tarkoituksenmukaisen perussiivousaineen</p> <p>valitsee tarkoituksenmukaisen aineen pintojen suojaukseen</p> <p>on perehtynyt ohjeistettuna käyttämiensä puhdistusaineiden käyttöturvatiedotteisiin.</p>	<p>laskee ohjeen mukaan tuotteen tai palvelun kustannuksia ja tietää pääosin kustannusten muodostumisen periaatteita</p> <p>tunnistaa lian laadun niin, että valitsee tarkoituksenmukaiset perussiivousmenetelmät</p> <p>on perehtynyt kohteen pintamateriaaleihin niin, että puhdistaa, suojaa ja hoitaa niitä käyttäen tarkoituksenmukaisia perussiivous- ja suojausmenetelmiä</p> <p>tietää puhdistuksen osatekijät niin, että valitsee tarkoituksenmukaiset siivousmenetelmät</p> <p>tietää perussiivousaineen pH:n ja keskeisimpien tehoaineiden merkityksen niin, että valitsee tarkoituksenmukaisen aineen perussiivoustyöhön</p> <p>tietää suoja-aineiden koostumuksen niin, että valitsee tarkoituksenmukaisen aineen pintojen suojaukseen</p> <p>on perehtynyt käyttämiensä puhdistusaineiden käyttöturvallisuustiedotteisiin.</p>	<p>tai palvelun kustannuksia ja tietää kustannusten muodostumisen periaatteita</p> <p>tunnistaa lian laadun niin, että valitsee tarkoituksenmukaiset ja taloudelliset perussiivousmenetelmät</p> <p>on perehtynyt kohteen pintamateriaaleihin niin, että puhdistaa, suojaa ja hoitaa niitä itsenäisesti käyttäen tarkoituksenmukaisia ja taloudellisia perussiivous- ja suojausmenetelmiä tietää puhdistuksen osatekijät niin, että valitsee itsenäisesti tarkoituksenmukaiset siivousmenetelmät</p> <p>tietää perussiivousaineen pH:n ja tehoaineiden merkityksen niin, että valitsee itsenäisesti tarkoituksenmukaisen aineen perussiivoustyöhön</p> <p>tietää suoja-aineiden koostumuksen niin, että valitsee itsenäisesti tarkoituksenmukaisen aineen pintojen suojaukseen</p> <p>tuntee käyttämiensä puhdistusaineiden käyttöturvallisuustiedotteet.</p>
<p>4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot</p>	<p>Opiskelija toimii tutuissa tilanteissa asiakkaiden kanssa ja</p>	<p>Opiskelija toimii muuttuvissa asiakaspalvelutilanteissa</p>	<p>Opiskelija toimii muuttuvissa asiakaspalvelutilanteissa</p>

<p>Oppiminen ja ongelmanratkaisu</p>	<p>tarvitsee uusissa tilanteissa ohjeistusta</p> <p>suhtautuu alaan ja työhön myönteisesti</p> <p>hakee apua ongelmatilanteissa</p>	<p>oma-aloitteisesti ja oppii niistä</p> <p>suhtautuu alaan myönteisesti ja on kiinnostunut työstään</p> <p>perustelee ongelmatilanteissa tekemänsä ratkaisut</p>	<p>oma-aloitteisesti ja itsenäisesti, oppii niistä ja löytää asiakastilanteeseen parhaiten sopivan toimintatavan ja ratkaisun</p> <p>suhtautuu alaan myönteisesti, on kiinnostunut työstään, hakee alan tietoa eri tietolähteistä ja on valmis oppimaan muilta</p> <p>perustelee ongelmatilanteissa tekemänsä ratkaisut ja toimintansa ammatillisilla tiedoilla</p>
<p>Vuorovaikutus ja yhteistyö</p>	<p>toimii asiallisesti ja selviytyy asiakastilanteista sekä omista työtehtävistä työyhteisössä ohjeistettuna</p> <p>tekee yhteistyötä tavallisissa tilanteissa työyhteisössä</p> <p>toimii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa</p> <p>tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjeistusta</p>	<p>toimii asiakkaan toiminnan huomioon ottaen huolellisesti omissa työtehtävissä työyhteisössä</p> <p>tekee yhteistyötä työyhteisössään erilaisissa tilanteissa</p> <p>toimii tilanteen edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa</p> <p>tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti</p>	<p>toimii asiakkaan toiminnan huomioon ottaen huolellisesti ja joustavasti asiakastilanteissa sekä omissa työtehtävissä työyhteisössä</p> <p>tekee mielellään ja monipuolisesti yhteistyötä työyhteisössä, asiakkaiden ja sidosryhmien kanssa</p> <p>toimii tilanteen edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa ja tuo rakentavasti esille erilaisia näkökantoja</p> <p>toimii vastuullisesti työssään ja tukee ja auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän</p> <p>noudattaa vaitiolovelvollisuutta</p>
<p>Ammattietiikka</p>	<p>noudattaa</p>	<p>noudattaa</p>	<p>noudattaa sovittuja työtä</p>

	vaihtoehtoisuutta	vaihtoehtoisuutta	koskevia sääntöjä ja työaikoja sekä sopii poikkeamista sovitun toimintatavan mukaisesti
	noudattaa sovittuja työtä koskevia sääntöjä ja työaikoja	noudattaa sovittuja työtä koskevia sääntöjä ja työaikoja sekä sopii pääsääntöisesti poikkeamista sovitun toimintatavan mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, ystävällisesti ja muuttuvissakin tilanteissa ammatillisesti
	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, ystävällisesti ja ammatillisesti	käyttää työssään ammatillisesti asiantuntevasti
	käyttää ammattisanastoa		
	toimii kestävän toimintatavan mukaisesti	toimii kestävän toimintatavan mukaisesti	toimii omatoimisesti kestävän toimintatavan mukaisesti
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet	tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet	tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet
	tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet	tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet	tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet
	toimii työssään turvallisesti	vastaa omalta osaltaan henkilökohtaisesta työturvallisuudesta ja asiakasturvallisuudesta ja pyytää tarvittaessa apua	vastaa omalta osaltaan työsuojeluvuorokauden toteutumisesta ja asiakasturvallisuudesta
	ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään.	ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään.	ylläpitää oma-aloitteisesti toiminta- ja työkykyä työssään.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla perussiivoustehtävissä asiakaskohteessa. Sopivia työympäristöjä ovat esimerkiksi toimistot, koulut, päiväkodit, hotellit, sairaalat, terveyskeskukset, vanhainkodit, kodinomaiset laitokset, elintarviketilat, uimahallit ja erilaiset tuotantolaitokset. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

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

Perussiivousmenetelmät eri kohteissa 13 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- puhdistaa katot, pystypinnat, ikkunat, lattiat ja kalusteet
- puhdistaa, hoitaa ja suojaa asiakaskohteessa olevia pintamateriaaleja
- tekee sovitut lopputyöt ja raportoi työnsä tilanteen vaatimalla tavalla
- arvioi omaa toimintaansa.

Keskeiset sisällöt

- Perussiivouksen toteutus
- Perussiivouksen lopputyöt
- Oman toiminnan arviointi
- Siivousmenetelmien käyttö
- Siivousaineiden käyttö
- Siivousvälineiden ja -koneiden käyttö
- Pintamateriaalin tunteminen ja lian laadun tunnistaminen
- Puhdistuksen osatekijöiden tunteminen

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Siivoustyön suunnittelu 4 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- valmistautuu perussiivoustehtäviin, suunnittelee oman työaikataulunsa ja ottaa huomioon työturvallisuusmääräykset sekä asiakasturvallisuuden
- valitsee tarkoituksenmukaiset siivousmenetelmät, -koneet, -välineet ja -aineet

Keskeiset sisällöt

- Perussiivouksen suunnittelu
- Oppiminen ja ongelmanratkaisu
- Terveys, turvallisuus ja toimintakyky

Oppimisen arviointi

Oppimisen arvioinnin palaute on, että opiskelija tietää, mitä hänen on vielä opitettava. Oppimista arvioidaan antamalla opiskelijalle suullista tai kirjallista palautetta oppimisen etenemisestä. Opiskelijalle annetaan oppimisen

etenemisestä palautetta läsnäolosta, aktiivisuudesta, harjoituksista, kokeista, projektityöskentelystä.

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Perussiivoustehtävissä toimiminen, työssäoppiminen 3 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- suunnittelee työtään yhteistyössä työyhteisön kanssa asiakaskohteen toiminnan, palvelukuvauksen ja työohjeiden mukaan
- toteuttaa palvelua sovitun toimintatavan mukaan ja toimii erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa

Keskeiset sisällöt

- Palvelukuvauksen, työohjeiden ja laadunhallinnan välineiden käyttö
- Perussiivouksen tavoitteen tunteminen
- Kustannustehokas ja tulokellinen toiminta
- Vuorovaikutus ja yhteistyö
- Ammattietiikka

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Toimitilapalvelut 10 ov

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Muu arviointi /	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
Tutkinnon osa arvioidaan arviointiasteikolla 1 – 3 käyttäen tutkinnon perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä.	Opinnäyte arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä.	<ul style="list-style-type: none">- Toimitilojen hoito ja puhdistaminen 7 ov.- Toimitilapalvelujen tuottaminen, työssäoppiminen 3 ov.	Oppimateriaalit <ul style="list-style-type: none">- Alan kirjallinen oppimateriaali:- visuaalinen, auditiivinen, AV-materiaalit

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Muu arviointi /	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
Arviointimenetelmät - Ammattiosaamisen näyttö			Opetusmenetelmät - lähiopetus, harjoitustehtävät - Opetus suoritetaan työvaltaisessa pienryhmässä. Oppimisympäristöt - Opiskelu tapahtuu koulun tiloissa - tutustumiskäynnit ja työssäoppiminen alan työpaikoissa. - tietoverkko
Tutkinnon osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.			

Tavoitteet

Opiskelija

- suunnittelee työtään palvelukuvauksen, työohjeiden ja asiakaskohteen toiminnan mukaan
- valmistautuu työtehtäviinsä ja suunnittelee oman työaikataulunsa
- tekee ylläpitosiivousta erilaisissa asiakaskohteissa
- valitsee tarkoituksenmukaiset siivousmenetelmät, -koneet, -välineet ja -aineet
- puhdistaa ja hoitaa asiakaskohteessa olevia pintamateriaaleja
- tekee muita asiakaskohteessa tarvittavia palvelutehtäviä ylläpitosiivouksen kanssa lomittuna
- toteuttaa palvelua sovitun toimintatavan mukaisesti ja toimii erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa
- huolehtii ylläpitosiivouksen yhteydessä tilojen viihtyisyydestä sovitulla tavalla
- tarkkailee kiinteistön kuntoa ja tekee asianmukaiset ilmoitukset sovitulla tavalla
- huolehtii työ- ja asiakasturvallisuudesta ja noudattaa jätehuolto-ohjeita
- raportoi työstään tilanteen vaatimalla tavalla ja tekee sovitut lopputyöt
- arvioi omaa toimintaansa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
<p>1. Työprosessien hallinta</p> <p>Ylläpitosiivouksen suunnittelu</p>	<p>Opiskelija pukeutuu tilanteeseen sopivalla tavalla ja käyttää ohjeiden mukaisia suojaimia</p> <p>tekee toteuttamiskelpoisen työsuunnitelman ja noudattaa ohjeistettuna palvelukuvausta tai työohjetta sekä työturvallisuutta</p> <p>valitsee ylläpitosiivous- ja hoitomenetelmät, siivousaineet, -välineet ja -koneet</p> <p>varustaa siivousvaunuun ohjeen mukaan siivousaineet, -välineet ja koneet työvuoroaan varten</p>	<p>Opiskelija pukeutuu tilanteeseen sopivalla tavalla ja käyttää ohjeiden mukaisia suojaimia</p> <p>tekee toteuttamiskelpoisen työsuunnitelman ottaen huomioon asiakkaan tarpeen ja noudattaen palvelukuvausta tai työohjetta sekä työturvallisuutta</p> <p>valitsee tarkoituksenmukaiset ylläpitosiivous- ja hoitomenetelmät, siivousaineet, -välineet ja -koneet</p> <p>varustaa siivousvaunuun siivousaineet, -välineet ja koneet työvuoroaan varten</p>	<p>Opiskelija pukeutuu tilanteeseen sopivalla tavalla ja käyttää ohjeiden mukaisia suojaimia</p> <p>tekee itsenäisesti toteuttamiskelpoisen työsuunnitelman ottaen huomioon asiakkaan tarpeen ja noudattaen palvelukuvausta tai työohjetta sekä työturvallisuutta</p> <p>valitsee itsenäisesti tarkoituksenmukaiset ylläpitosiivous- ja hoitomenetelmät sekä siivousaineet, -välineet ja -koneet välittäen ammattimaisen kuvan työstään</p> <p>varustaa siivousvaunuun itsenäisesti siivousaineet, -välineet ja koneet työvuoroaan varten asianmukaisesti</p>
<p>Ylläpitosiivouksen toteutus</p>	<p>toimii tavanomaisissa palvelutilanteissa asiallisesti</p> <p>työskentelee ylläpitosiivouksessa valmiin työsuunnitelman mukaan</p> <p>saavuttaa halutun lopputuloksen ohjeistettuna</p> <p>tarkistaa ohjeistettuna</p>	<p>toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelutilanteissa</p> <p>tekee ylläpitosiivouksen noudattaen tarkoituksenmukaista työjärjestystä ja ottaen huomioon asiakkaan toiminnan</p>	<p>toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelutilanteissa edistäen asiakassuhteita omalla toiminnallaan</p> <p>tekee ylläpitosiivouksen itsenäisesti ja tavoitteen mukaisessa työjärjestyksessä ottaen huomioon asiakkaan</p>

	työnsä lopputuloksen	työskentelee kohtuullisessa ajassa saavuttaen halutun lopputuloksen	toiminnan ja muuttaen työskentelyään tarvittaessa
		tarkistaa työnsä lopputuloksen	tekee työnsä itsenäisesti kohtuullisessa ajassa, tuloksellisesti ja kustannustietoisesti ja saavuttaa halutun lopputuloksen
			tarkistaa ja arvioi työnsä lopputuloksen ja tekee tarvittavat korjaukset
Toimitilojen kunnan tarkkailu ja tilojen viihtyisyydestä huolehtiminen	tarkkailee ohjeistettuna toimitilojen kuntoa ja tekee asianmukaiset ilmoitukset huolehtii omalta osaltaan sovitulla tavalla tilojen viihtyisyydestä	tarkkailee toimitilojen kuntoa ja tekee asianmukaiset ilmoitukset sovitulla tavalla huolehtii omalta osaltaan tilojen viihtyisyydestä ja tekee tarvittavia järjestelytehtäviä	tarkkailee itsenäisesti ja aktiivisesti toimitilojen kuntoa ja tekee asianmukaiset ilmoitukset sovitulla tavalla
	toimii ohjeistettuna toimitilojen turvallisuusohjeiden mukaisesti	toimii toimitilojen turvallisuusohjeiden mukaisesti ja vastaa omalta osaltaan hälytysjärjestelmien käytöstä	huolehtii omalta osaltaan tilojen viihtyisyydestä, tekee tarvittavat järjestelytehtävät ja saavuttaa halutun lopputuloksen
			toimii itsenäisesti toimitilojen turvallisuusohjeiden mukaisesti ja vastaa omalta osaltaan hälytysjärjestelmien käytöstä
Ylläpitosiivouksen päättäminen	puhdistaa, huoltaa ja järjestää paikoilleen käyttämänsä siivousvälineet ja -koneet sekä ilmoittaa vioista	puhdistaa, huoltaa ja järjestää paikoilleen käyttämänsä siivousvälineet ja -koneet ja huolehtii huoltotilan siisteydestä ja tarvikkeiden täydennyksestä sekä ilmoittaa vioista	puhdistaa, huoltaa ja järjestää paikoilleen käyttämänsä siivousvälineet ja -koneet itsenäisesti ja huolehtii huoltotilan siisteydestä ja tarvikkeiden täydennyksestä vastuullisesti sekä ilmoittaa vioista
	huoltaa siivoustekstiilit ohjeen mukaan	huoltaa siivoustekstiilit sovitulla tavalla huolellisesti	
	käsittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaan	käsittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaan	huoltaa siivoustekstiilit sovitulla tavalla huolellisesti ja huolehtii pesukierrosta omalta osaltaan
	tekee tarvittavia lopputöitä	tekee vastuullisesti tarvittavat lopputyöt	käsittelee jätteet jätehuolto-

<p>Oman toiminnan arviointi</p>	<p>arvioi omaa toimintaansa ja työn onnistumista</p> <p>selvittää ohjeistettuna työyhteisönsä palvelujen vahvuuksia ja kehittämismahdollisuuksia.</p>	<p>arvioi omaa toimintaansa, työn onnistumista ja mahdollisuuksia toimia yrittäjänä sekä tunnistaa kehittämistarpeita</p> <p>selvittää yhteistyössä työyhteisönsä palvelujen vahvuuksia ja kehittämismahdollisuuksia.</p>	<p>ohjeiden mukaan</p> <p>tekee vastuullisesti tarvittavat lopputyöt ja huolehtii omalta osaltaan palvelukokonaisuuden onnistumisesta</p> <p>arvioi omaa toimintaansa, työn onnistumista ja mahdollisuuksia toimia yrittäjänä sekä tunnistaa kehittämistarpeita ja asettaa kehittämistavoitteita</p> <p>selvittää omatoimisesti työyhteisössään palvelujen vahvuuksia ja kehittämismahdollisuuksia sekä alan liiketoimintaa.</p>
<p>2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta</p> <p>Siivouspalvelun sopimusten, työohjeiden ja laadunhallinnan välineiden käyttö</p> <p>Ylläpitosiivous- ja hoitomenetelmien käyttö</p>	<p>Opiskelija</p> <p>toimii palvelukuvauksen ja työohjeiden mukaisesti</p> <p>suhtautuu asiallisesti annettuun palautteeseen</p> <p>hyödyntää työssään yrityksen tai organisaation toimintatavan mukaisesti tietotekniikkaa</p> <p>tekee ylläpitosiivousta tarkoituksenmukaisilla siivousmenetelmillä</p> <p>tekee pintojen hoitoa tarkoituksenmukaisilla menetelmillä</p>	<p>Opiskelija</p> <p>toimii palvelukuvauksen ja työohjeiden mukaisesti</p> <p>ottaa vastaan palautetta ja muuttaa tarvittaessa toimintaansa ja työskentelyään</p> <p>hyödyntää työssään yrityksen tai organisaation toimintatavan mukaisesti tietotekniikkaa</p> <p>tekee ylläpitosiivousta tarkoituksenmukaisilla siivousmenetelmillä ottaen huomioon liian laadun, pintamateriaalin ja työnsä tavoitteen</p>	<p>Opiskelija</p> <p>toimii siivouspalvelun sopimuksen, palvelukuvauksen ja työohjeiden mukaisesti soveltaen niitä asiakkaan muuttuviin tarpeisiin</p> <p>pyytää ja käyttää samaansa palautetta työnsä ja palvelun kehittämiseen ja saavuttaa sovitun laadun</p> <p>hyödyntää monipuolisesti ja aktiivisesti työssään yrityksen tai organisaation toimintatavan mukaisesti tietotekniikkaa</p> <p>tekee ylläpitosiivousta itsenäisesti työhön parhaiten soveltuvilla siivousmenetelmillä ottaen huomioon liian laadun, pintamateriaalin, työnsä tavoitteen ja taloudellisuuden</p>

<p>Siivousaineiden, -välineiden ja -koneiden käyttö</p>	<p>käyttää ylläpitosiivouksessa puhdistus- ja hoitoaineita tarkoituksenmukaisesti</p> <p>käyttää siivousvälineitä tarkoituksenmukaisesti</p> <p>käyttää siivouskoneita (pölynimuri, lattianhoitokoneet ja yhdistelmäkone) työturvallisesti.</p>	<p>tekee pintojen hoitoa tarkoituksenmukaisilla menetelmillä ottaen huomioon pintamateriaalin hoito-ohjeen ja työnsä tavoitteen</p> <p>käyttää ylläpitosiivouksessa puhdistus- ja hoitoaineita turvallisesti ja tarkoituksenmukaisesti ottaen huomioon taloudellisuuden</p> <p>käyttää siivousvälineitä monipuolisesti ja ergonomisesti</p> <p>käyttää siivouskoneita monipuolisesti, työturvallisesti ja ergonomisesti.</p>	<p>tekee pintojen hoitoa itsenäisesti työhön parhaiten soveltuvilla menetelmillä ottaen huomioon pintamateriaalin ja työnsä tavoitteen</p> <p>keventää työtään tarkoituksenmukaisilla siivousmenetelmä-, aine-, väline- ja -konevalinnoilla</p> <p>käyttää ylläpitosiivouksessa puhdistus- ja hoitoaineita turvallisesti ja tarkoituksenmukaisesti ottaen huomioon taloudellisuuden ja kestäväen toimintatavan</p> <p>käyttää siivousvälineitä tarkoituksenmukaisesti, monipuolisesti ja ergonomisesti ja mahdollistaen parhaan työtuloksen</p> <p>käyttää siivouskoneita toimintaperiaatteen mukaan, monipuolisesti, työturvallisesti, ergonomisesti ja taloudellisesti ja mahdollistaen parhaan työtuloksen</p>
<p>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</p> <p>Asiakkaan toiminnan ja työn tavoitteen tunteminen</p>	<p>Opiskelija</p> <p>tietää asiakaskohteen toiminnasta niin, että saavuttaa ohjeistettuna siivouspalvelun tavoitteen</p> <p>selvittää työpaikkansa toiminta-ajatuksen, liikeidean ja keskeiset palvelut</p>	<p>Opiskelija</p> <p>tietää asiakaskohteen toiminnan ja siivouksen tavoitteet niin, että tuottaa sovittua siivouspalvelun laatua</p> <p>toimii työyhteisössä joustavasti ottaen huomioon työpaikkansa toiminta-ajatuksen, liikeidean ja keskeiset palvelut</p>	<p>Opiskelija</p> <p>tietää asiakaskohteen toiminnan ja siivouksen tavoitteet niin, että tuottaa sovitun laadun ja saavuttaa asiakkaan tyytyväisyyden</p> <p>toimii joustavasti ja yhteistyössä asiakkaan ja työyhteisön kanssa ottaen huomioon työpaikkansa toiminta-ajatuksen, liikeidean ja keskeiset palvelut</p>

<p>Lian laadun tunnistaminen ja pintamateriaalin tunteminen</p>	<p>tunnistaa lian laadun ja on tietoinen pintamateriaaleista niin, että käyttää tarkoituksenmukaisia puhdistusmenetelmiä</p>	<p>tunnistaa lian laadun ja on perehtynyt kohteen pintamateriaaleihin niin, että valitsee ja käyttää tarkoituksenmukaisia puhdistus- ja hoitomenetelmiä</p>	<p>tunnistaa lian laadun ja on perehtynyt kohteen pintamateriaaleihin niin, että valitsee ja käyttää tarkoituksenmukaisia puhdistus- ja hoitomenetelmiä ja edistää toiminnallaan pintamateriaalin säilymistä</p>
<p>Siivouksen osatekijöiden tunteminen</p>	<p>valitsee tarkoituksenmukaiset siivousmenetelmät</p> <p>valitsee tarkoituksenmukaisen puhdistus- ja hoitoaineen</p> <p>perehtyy käytössä olevien siivousaineiden käyttöturvallisuustiedotteisiin</p>	<p>tietää siivouksen osatekijät niin, että valitsee tarkoituksenmukaiset siivousmenetelmät</p> <p>tietää puhdistus- ja hoitoaineiden pH:n ja keskeisimpien tehoaineiden merkityksen niin, että valitsee tarkoituksenmukaisen aineen ylläpitosiivoukseen</p> <p>on perehtynyt käyttämiensä siivousaineiden käyttöturvallisuustiedotteisiin</p>	<p>tietää siivouksen osatekijät niin, että valitsee itsenäisesti tarkoituksenmukaiset siivousmenetelmät</p> <p>tietää puhdistus- ja hoitoaineiden pH:n ja tehoaineiden merkityksen niin, että valitsee itsenäisesti tarkoituksenmukaisen aineen ylläpitosiivoukseen</p> <p>tuntee käyttämiensä siivousaineiden käyttöturvallisuustiedotteet ja hyödyntää niiden ohjeita työssään</p>
<p>Alan yritystoiminnan ja yrittäjänä toimimisen mahdollisuuksien arviointi</p>	<p>selvittää ammattialansa tyypillisiä yhteistyökumppaneita.</p>	<p>hakee tietoa yleisistä yrittäjänä toimimisen edellytyksistä</p> <p>selvittää oman ammattialansa yleisen yritystoiminnan rakenteen sekä ammattialansa tyypillisiä yhteistyökumppaneita</p> <p>hakee yhteistyössä tietoa palveluiden kehittämistä ja tuotteistamista varten asiakkaiden tarpeiden, kilpailun ja oman osaamisen perusteella.</p>	<p>hakee tietoa yleisistä yrittäjänä toimimisen edellytyksistä</p> <p>selvittää oman ammattialansa yleisen yritystoiminnan rakenteen ja tulevaisuuden näkymiä sekä ammattialansa tyypillisiä yhteistyökumppaneita</p> <p>hakee itsenäisesti tietoa palveluiden kehittämistä ja tuotteistamista varten asiakkaiden tarpeiden, kilpailun, toimintaympäristön muutoksen ja oman osaamisen perusteella.</p>

<p>4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot Oppiminen ja ongelmanratkaisu</p> <p>Vuorovaikutus ja yhteistyö</p> <p>Ammattietiikka</p>	<p>Opiskelija</p> <p>toimii tutuissa tilanteissa asiakkaiden kanssa ja tarvitsee uusissa tilanteissa ohjeistusta</p> <p>suhtautuu alaan ja työhön myönteisesti</p> <p>hakee apua ongelmatilanteissa</p> <p>toimii asiallisesti ja selviytyy asiakastilanteista sekä omista työtehtävistä työyhteisössä</p> <p>tekee yhteistyötä tavallisissa tilanteissa työyhteisössä</p> <p>toimii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa</p> <p>tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjeistusta</p> <p>noudattaa vaitiolovelvollisuutta</p> <p>noudattaa sovittuja työtä koskevia sääntöjä ja</p>	<p>Opiskelija</p> <p>toimii muuttuvissa asiakaspalvelutilanteissa oma-aloitteisesti ja oppii niistä</p> <p>suhtautuu alaan myönteisesti ja on kiinnostunut työstään</p> <p>perustelee ongelmatilanteissa tekemänsä ratkaisut</p> <p>toimii asiakkaan toiminnan huomioon ottaen huolellisesti omissa työtehtävissä työyhteisössä</p> <p>tekee yhteistyötä työyhteisössään erilaisissa tilanteissa</p> <p>toimii tilanteen edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa</p> <p>tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti</p> <p>noudattaa vaitiolovelvollisuutta</p> <p>noudattaa sovittuja työtä koskevia sääntöjä ja</p>	<p>Opiskelija</p> <p>toimii muuttuvissa asiakaspalvelutilanteissa oma-aloitteisesti ja itsenäisesti, oppii niistä ja löytää asiakastilanteeseen parhaiten sopivan toimintatavan ja ratkaisun</p> <p>suhtautuu alaan myönteisesti, on kiinnostunut työstään, hakee alan tietoa eri tietolähteistä ja on valmis oppimaan muilta</p> <p>perustelee ongelmatilanteissa tekemänsä ratkaisut ja toimintansa ammatillisilla tiedoilla</p> <p>toimii asiakkaan toiminnan huomioon ottaen huolellisesti ja joustavasti asiakastilanteissa sekä omissa työtehtävissä työyhteisössä</p> <p>tekee mielellään ja monipuolisesti yhteistyötä työyhteisössä, asiakkaiden ja sidosryhmien kanssa</p> <p>toimii tilanteen edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa ja tuo rakentavasti esille erilaisia näkökantoja</p> <p>toimii vastuullisesti työssään ja tukee ja auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän</p> <p>noudattaa vaitiolovelvollisuutta</p> <p>noudattaa sovittuja työtä koskevia sääntöjä ja työaikoja sekä sopii poikkeamista sovitun</p>
--	--	--	--

	<p>työaikoja</p> <p>toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti</p> <p>käyttää ammattisanastoa</p> <p>toimii kestävän toimintatavan mukaisesti</p>	<p>työaikoja sekä sopii pääsääntöisesti poikkeamista sovitun toimintatavan mukaisesti</p> <p>toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, ystävällisesti ja ammatillisesti</p> <p>käyttää pääsääntöisesti ammattisanastoa</p> <p>toimii kestävän toimintatavan mukaisesti</p>	<p>toimintatavan mukaisesti</p> <p>toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, ystävällisesti ja muuttuvissakin tilanteissa ammatillisesti</p> <p>käyttää työssään ammattisanastoa asiantuntevasti</p> <p>toimii omatoimisesti kestävän toimintatavan mukaisesti</p>
<p>Terveys, turvallisuus ja toimintakyky</p>	<p>tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet</p> <p>tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet</p> <p>toimii työssään turvallisesti</p> <p>ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään.</p>	<p>tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet</p> <p>tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet</p> <p>vastaa omalta osaltaan henkilökohtaisesta työturvallisuudesta ja asiakasturvallisuudesta ja pyytää tarvittaessa apua</p> <p>ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään.</p>	<p>tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet</p> <p>tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet</p> <p>vastaa omalta osaltaan työsuojeluväliteiden toteutumisesta ja asiakasturvallisuudesta</p> <p>ylläpitää oma-aloitteisesti toiminta- ja työkykyä työssään.</p>

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla ylläpitosiivous- ja muissa palvelutehtävissä asiakaskohteessa. Sopivia työympäristöjä ovat esimerkiksi toimistot, koulut, päiväkodit, hotellit, sairaalat, terveyskeskukset, vanhainkodit, kodinomaiset laitokset, elintarviketilat, uimahallit ja erilaiset tuotantolaitokset. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

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

Toimitilojen hoito ja puhdistaminen 7 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- suunnittelee työtään palvelukuvauksen, työohjeiden ja asiakaskohteen toiminnan mukaan
- valmistautuu työtehtäviinsä ja suunnittelee oman työaikataulunsa
- valitsee tarkoituksenmukaiset siivousmenetelmät, -koneet, -välineet ja -aineet
- tarkkailee kiinteistön kuntoa ja tekee asianmukaiset ilmoitukset sovitulla tavalla
- huolehtii työ- ja asiakasturvallisuudesta ja noudattaa jätehuolto-ohjeita
- raportoi työstään tilanteen vaatimalla tavalla ja tekee sovitut lopputyöt
- arvioi omaa toimintaansa.

Keskeiset sisällöt

- Ylläpitosiivouksen suunnittelu
- Ylläpitosiivouksen toteutus
- Kiinteistön kunnon tarkkailu ja tilojen viihtyisyydestä huolehtiminen
- Ylläpitosiivouksen lopputyöt
- Oman toiminnan arviointi
- Ylläpitosiivous- ja hoitomenetelmien käyttö
- Siivousaineiden, -välineiden ja -koneiden käyttö
- Lian laadun tunnistaminen ja pintamateriaalin tunteminen
- Siivouksen osatekijöiden tunteminen
- Oppiminen ja ongelmanratkaisu

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Toimitilapalvelujen tuottaminen, työssäoppiminen 3 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- tekee ylläpitosiivousta erilaisissa asiakaskohteissa
- puhdistaa ja hoitaa asiakaskohteessa olevia pintamateriaaleja
- tekee muita asiakaskohteessa tarvittavia palvelutehtäviä ylläpitosiivouksen kanssa lomitettuna
- toteuttaa palvelua sovitun toimintatavan mukaisesti ja toimii erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa
- huolehtii ylläpitosiivouksen yhteydessä tilojen viihtyisyydestä sovitulla tavalla

Keskeiset sisällöt

- Siivouspalvelun sopimusten, työohjeiden ja laadunhallinnan välineiden käyttö
- Asiakkaan toiminnan ja työn tavoitteen tunteminen
- Alan yritystoiminnan ja yrittäjänä toimimisen mahdollisuuksien arviointi

- Vuorovaikutus ja yhteistyö
- Ammattietiikka
- Terveys, turvallisuus ja toimintakyky

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Kaikille valinnaiset tutkinnon osat

Vaatteiden ja tekstiilien huolto 10 ov

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Muu arviointi /	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
Tutkinnon osa arvioidaan arviointiasteikolla 1 – 3 käyttäen tutkinnon perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä.		<ul style="list-style-type: none"> - Vaatteiden ja tekstiilien huolto eri menetelmin 7 ov. - Vaatteiden ja tekstiilien huoltotoimenpiteet, työssäoppiminen 3 ov. 	<p>Oppimateriaalit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alan kirjallisuus, visuaalinen, auditiivinen, AV-materiaalit <p>Opetusmenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - lähiopetus, harjoitustehtävät - verkko-opetus - Opetus suoritetaan työvaltaisessa pienryhmässä. <p>Oppimisympäristöt</p> <ul style="list-style-type: none"> - opiskeluun tarkoitetut pyykin pesu- ja silitystilat, tutustumiskäynnit, työssäoppiminen
Tutkinnon osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.			

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Muu arviointi /	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
			- tietoverkko

Tavoitteet

Opiskelija

- suunnittelee vaatteiden ja tekstiilienhuoltotehtävät ja noudattaa toimipaikan ohjeita
- esikäsittelee ja lajittelee pyykin
- pesee ja kuivattaa asiakkaiden pyykkiä
- huoltaa asiakaskohteessa olevia muita tekstiilejä
- valitsee ja käyttää työssään tarkoituksenmukaisia tekstiilien pesu- ja hoitoaineita, menetelmiä ja - koneita
- jälkikäsittelee tekstiilejä tarkoituksenmukaisilla menetelmillä
- lähettää pyykin pesulaan ja vastaanottaa pesulasta tulevan pyykin
- huolehtii tekstiilien ja vaatteiden säilytyksestä omalta osaltaan
- noudattaa työturvallisuutta
- arvioi omaa toimintaansa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessien hallinta	Opiskelija	Opiskelija	Opiskelija
Tekstiilihuoltotehtäviin valmistautuminen	ajoittaa ohjeen mukaan tekstiilihuoltotehtäviä ja työvuoronsa muita tehtäviä	ajoittaa tekstiilihuoltotehtäviä ja työvuoronsa muita tehtäviä	ajoittaa tekstiilihuoltotehtävät ja työvuoronsa muut tehtävät keskenään joustavaksi kokonaisuudeksi
Pyykin lajittelu ja esikäsitteily	pukeutuu tilanteeseen sopivalla tavalla ja käyttää ohjeistettuna tarvittavia suojaimeja	pukeutuu tilanteeseen sopivalla tavalla, käyttää tarvittavia suojaimeja ja toimii annetun ohjeen mukaan	pukeutuu tilanteeseen sopivalla tavalla, käyttää tarvittavia suojaimeja
	lajittelee ja esikäsittelee pestävän pyykin	lajittelee ja esikäsittelee pestävän pyykin hoito-ohjeen ja pesutarpeen	lajittelee ja esikäsittelee itsenäisesti pestävän pyykin hoito-ohjeen ja

<p>Pyykin peseminen ja kuivattaminen</p>	<p>lähettää ohjeistettuna pestävän pyykin pesulaan</p> <p>toimii tavanomaisissa palvelutilanteissa asiallisesti</p> <p>pesee ja kuivattaa pyykin hoito-ohjeen mukaan</p> <p>työskentelee hygieenisessä työjärjestyksessä ja arvioi ohjeistettuna pyykinpesutulosta</p>	<p>mukaan</p> <p>lähettää pestävän pyykin ohjeen mukaan pesulaan</p> <p>työskentelee kohtuullisessa ajassa ja toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelutilanteissa</p> <p>pesee ja kuivattaa pyykin hoito-ohjeen mukaan</p> <p>noudattaa hygieenisestä työjärjestyksestä annettuja ohjeita ja arvioi pyykinpesutuloksen</p>	<p>pesutarpeen mukaan</p> <p>lähettää itsenäisesti pestävän pyykin sovitulla tavalla pesulaan</p> <p>työskentelee huolellisesti ja kohtuullisessa ajassa sekä toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelutilanteissa edistäen asiakassuhteita omalla toiminnallaan</p> <p>pesee ja kuivattaa pyykin itsenäisesti hoito-ohjeen mukaan</p> <p>työskentelee hygieenisessä työjärjestyksessä ja arvioi pyykinpesutuloksen</p>
<p>Tekstiilien käsitteleminen</p>	<p>jälkikäsittelee tavanomaiset tekstiilit ja saavuttaa tarkoituksenmukaisen lopputuloksen</p> <p>työskentelee ohjattuna taloudellisesti</p>	<p>jälkikäsittelee tekstiilit ohjeiden mukaan niin, että lopputulos on hyvä, ja työskentelee kohtuullisessa ajassa</p> <p>työskentelee tehokkaasti ja taloudellisesti</p>	<p>jälkikäsittelee tekstiilit itsenäisesti niin, että lopputulos on viimeistelty ja laadukas</p> <p>ottaa vastuuta työprosessin etenemisestä ja työskentelee tehokkaasti ja taloudellisesti</p>
<p>Tekstiilien säilyttäminen</p> <p>Pesulasta tulevan pyykin käsitteleminen</p>	<p>huolehtii ohjeiden mukaan tekstiilien asianmukaisesta säilytyksestä</p> <p>vastaanottaa pesulasta tulevan pyykin ja huolehtii ohjeistettuna sen asianmukaisesta säilytyksestä</p>	<p>huolehtii ohjeiden mukaan tekstiilien asianmukaisesta säilytyksestä</p> <p>vastaanottaa ja tarkistaa pesulasta tulevan pyykin ja huolehtii sen asianmukaisesta säilytyksestä</p>	<p>huolehtii omatoimisesti tekstiilien asianmukaisesta säilytyksestä</p> <p>vastaanottaa ja tarkistaa pesulasta tulevan pyykin laadun ja määrän ja huolehtii omatoimisesti sen asianmukaisesta säilytyksestä</p>

Oman toiminnan arviointi	arvioi omaa toimintaansa ja työn onnistumista.	arvioi omaa toimintaansa ja työn onnistumista sekä tunnistaa kehittämistarpeita.	arvioi omaa toimintaansa ja työn onnistumista sekä tunnistaa kehittämistarpeita ja perustelee arviotaan.
<p>2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta</p> <p>Tekstiilien pesu- ja hoitoaineiden valinta ja käyttö</p> <p>Tekstiilien huoltomenetelmien ja – koneiden käyttö</p> <p>Tekstiilien jälkikäsittelymenetelmien</p>	<p>Opiskelija</p> <p>valitsee ja käyttää tekstiilien huollossa käytettäviä aineita tarkoituksenmukaisesti</p> <p>käyttää erilaisia pyykinpesumenetelmiä hoito-ohjeen ja tarpeen mukaan</p> <p>käyttää kohteessa olevia pyykinpesukoneita ja valitsee ohjattuna tarkoituksenmukaiset pesuohjelmat</p> <p>käyttää ohjeen mukaan vaihtoehtoisia kuivatusmenetelmiä</p> <p>käyttää koneita turvallisesti ja ergonomisesti</p> <p>käyttää kohteessa olevia tekstiilien jälkikäsittelymenetelmiä, -</p>	<p>Opiskelija</p> <p>valitsee ja käyttää tekstiilien huollossa käytettäviä aineita turvallisesti ja tarkoituksenmukaisesti ottaen huomioon taloudellisuuden</p> <p>valitsee ja käyttää erilaisia pyykinpesumenetelmiä hoito-ohjeen ja tarpeen mukaan</p> <p>käyttää kohteessa olevia pyykinpesukoneita ja valitsee ohjeiden mukaan tarkoituksenmukaiset pesuohjelmat</p> <p>käyttää vaihtoehtoisia kuivatusmenetelmiä</p> <p>käyttää koneita turvallisesti ja ergonomisesti</p> <p>käyttää kohteessa olevia tekstiilien jälkikäsittelymenetelmiä, -</p>	<p>Opiskelija</p> <p>valitsee ja käyttää tekstiilien huollossa käytettäviä aineita turvallisesti ja tarkoituksenmukaisesti ottaen huomioon taloudellisuuden ja kestävän toimintatavan</p> <p>valitsee ja käyttää itsenäisesti erilaisia pyykinpesumenetelmiä hoito-ohjeen ja tarpeen mukaan</p> <p>käyttää kohteessa olevia pyykinpesukoneita itsenäisesti ja valitsee tarkoituksenmukaiset pesuohjelmat hyödyntäen ohjeita</p> <p>käyttää soveltaen vaihtoehtoisia kuivatusmenetelmiä</p> <p>käyttää koneita turvallisesti ja ergonomisesti ottaen huomioon taloudellisuuden ja kestävän toimintatavan</p> <p>käyttää kohteessa olevia tekstiilien jälkikäsittelymenetelmiä, -</p>

<p>käyttö</p>	<p>välineitä ja -laitteita</p> <p>käyttää välineitä ja laitteita turvallisesti.</p>	<p>välineitä ja -laitteita</p> <p>käyttää välineitä ja laitteita turvallisesti ja ergonomisesti.</p>	<p>välineitä ja -laitteita</p> <p>käyttää soveltaen vaihtoehtoisia pyykin jälkikäsittelymenetelmiä</p> <p>käyttää välineitä ja laitteita turvallisesti ja ergonomisesti ottaen huomioon taloudellisuuden.</p>
<p>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</p> <p>Kuitumateriaalien ominaisuuksien tunteminen ja hoito-ohjemerkitöjen tulkitseminen</p> <p>Puhdistuksen osatekijöiden tunteminen</p> <p>Tekstiilituholaisten tunteminen</p>	<p>Opiskelija</p> <p>tunnistaa tavallisimpien tekstiilimateriaalien hoito-ominaisuuksia niin, että selviytyy tekstiilien pesusta ja jälkikäsittelystä ohjeiden mukaan</p> <p>tulkitse hoito-ohjemerkitöjä ja valitsee tekstiileille sopivan huoltomenetelmän</p> <p>valitsee tarkoituksenmukaisen tekstiilien huoltomenetelmän</p> <p>tietää tekstiilien huoltoaineiden käyttötarkoituksen niin, että valitsee ohjeen mukaan materiaalille ja lialle sopivan tekstiilien huoltoaineen</p> <p>on tietoinen tavallisimmista tekstiilituholaisista ja tietää niiden aiheuttamia haittoja niin, että pystyy ohjeistettuna torjumaan niitä.</p>	<p>Opiskelija</p> <p>tunnistaa tavallisimpien tekstiilimateriaalien hoito-ominaisuuksia niin, että selviytyy tekstiilien pesusta ja jälkikäsittelystä</p> <p>tulkitsee hoito-ohjemerkitöjä ja valitsee niiden perusteella tekstiileille sopivan huoltomenetelmän</p> <p>tietää puhdistuksen osatekijät niin, että valitsee tarkoituksenmukaisen tekstiilien huoltomenetelmän</p> <p>tietää tekstiilien huoltoaineiden käyttötarkoituksen niin, että valitsee ohjeen mukaan materiaalille ja lialle sopivan tekstiilien huoltoaineen</p> <p>on perehtynyt tavallisimpiin tekstiilituholaisiin ja tietää niiden aiheuttamat haitat niin, että pystyy torjumaan niitä ohjeen mukaan.</p>	<p>Opiskelija</p> <p>tunnistaa tavallisimmat tekstiilimateriaalien hoito-ominaisuudet niin, että selviytyy tekstiilien pesusta ja jälkikäsittelystä itsenäisesti</p> <p>tulkitsee hoito-ohjemerkitöjä ja valitsee niiden perusteella tekstiileille sopivan huoltomenetelmän</p> <p>tietää puhdistuksen osatekijät niin, että valitsee itsenäisesti tarkoituksenmukaisen tekstiilien huoltomenetelmän</p> <p>tietää tekstiilien huoltoaineiden käyttötarkoituksen niin, että valitsee materiaalille ja lialle sopivan tekstiilien huoltoaineen</p> <p>on perehtynyt tavallisimpiin tekstiilituholaisiin ja tietää niiden aiheuttamat haitat niin, että pystyy torjumaan niiden aiheuttamia haittoja tekstiileille.</p>

<p>4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot</p> <p>Oppiminen ja ongelmanratkaisu</p> <p>Vuorovaikutus ja yhteistyö</p> <p>Ammattietiikka</p>	<p>Opiskelija</p> <p>toimii tutuissa tilanteissa asiakkaiden kanssa ja tarvitsee uusissa tilanteissa ohjeistusta</p> <p>suhtautuu myönteisesti työhönsä</p> <p>hakee apua ongelmatilanteissa</p> <p>toimii asiallisesti ja selviytyy asiakastilanteista sekä omista työtehtävistä työyhteisössä ohjeistettuna</p> <p>tekee yhteistyötä tavallisissa tilanteissa työyhteisössä</p> <p>toimii ohjeistettuna erilaisissa vuorovaikutustilanteissa</p> <p>noudattaa vaitiolovelvollisuutta</p> <p>noudattaa sovittuja</p>	<p>Opiskelija</p> <p>toimii muuttuvissa asiakaspalvelutilanteissa oma-aloitteisesti ja oppii niistä</p> <p>suhtautuu työhönsä myönteisesti ja on kiinnostunut työstään</p> <p>perustelee ongelmatilanteissa tekemänsä ratkaisut</p> <p>toimii asiakkaan toiminnan huomioon ottaen huolellisesti omissa työtehtävissä työyhteisössä</p> <p>tekee yhteistyötä työyhteisössään erilaisissa tilanteissa</p> <p>toimii tilanteen edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa</p> <p>noudattaa vaitiolovelvollisuutta</p> <p>noudattaa sovittuja työaikoja ja</p>	<p>Opiskelija</p> <p>toimii muuttuvissa asiakaspalvelutilanteissa oma-aloitteisesti ja itsenäisesti, oppii niistä ja löytää asiakastilanteeseen parhaiten sopivan toimintatavan ja ratkaisun</p> <p>suhtautuu työhönsä myönteisesti, on kiinnostunut työstään, hakee tietoa eri tietolähteistä ja on valmis oppimaan muilta</p> <p>perustelee ongelmatilanteissa tekemänsä ratkaisut ja toimintansa ammatillisilla tiedoilla</p> <p>toimii asiakkaan toiminnan huomioon ottaen huolellisesti ja joustavasti asiakastilanteissa sekä omissa työtehtävissä työyhteisössä</p> <p>tekee mielellään ja monipuolisesti yhteistyötä työyhteisössä, asiakkaiden ja sidosryhmien kanssa</p> <p>toimii tilanteen edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa</p> <p>noudattaa vaitiolovelvollisuutta</p> <p>noudattaa sovittuja</p>
---	--	--	--

<p>Terveys, turvallisuus ja toimintakyky</p>	<p>työaikoja</p> <p>toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti</p> <p>käyttää ohjeistettuna ammattisanastoa</p> <p>toimii ohjeistettuna kestävän toimintatavan mukaisesti</p> <p>tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet</p> <p>tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet</p> <p>toimii työssään turvallisesti</p> <p>ylläpitää ohjeistettuna toiminta- ja työkykyä työssään.</p>	<p>pääsääntöisesti sopii poikkeamista sovitun toimintatavan mukaisesti</p> <p>toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, ystävällisesti ja ammatillisesti</p> <p>käyttää pääsääntöisesti ammattisanastoa</p> <p>toimii kestävän toimintatavan mukaisesti</p> <p>tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet</p> <p>tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet</p> <p>vastaa omalta osaltaan henkilökohtaisesta työturvallisuudesta ja asiakasturvallisuudesta ja pyytää tarvittaessa apua</p> <p>ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään.</p>	<p>työaikoja ja sopii poikkeamista sovitun toimintatavan mukaisesti</p> <p>toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, ystävällisesti ja muuttuvissakin tilanteissa ammatillisesti</p> <p>käyttää työssään ammattisanastoa</p> <p>toimii omatoimisesti kestävän toimintatavan mukaisesti</p> <p>tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet</p> <p>tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet</p> <p>vastaa omalta osaltaan työsuojeluvälvoituksen toteutumisesta ja asiakasturvallisuudesta</p> <p>ylläpitää oma-aloitteisesti toiminta- ja työkykyä työssään.</p>
--	--	---	---

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla työpaikoissa, joissa huolletaan tekstiilejä esimerkiksi asiakaskodeissa (yksityiskodit, palveluasunnot), kodinomaisissa laitoksissa (hoivakodit, vanhainkodit, palvelukeskukset), sairaaloissa ja muissa hoitolaitoksissa, päiväkodeissa, kouluissa, virastoissa, tuotantolaitoksissa, hyvinvointi- ja matkailukeskuksissa tai hotelleissa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

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

Vaatteiden ja tekstiilien huolto eri menetelmin 7 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- suunnittelee vaatteiden ja tekstiilienhuoltotehtävät ja noudattaa toimipaikan ohjeita
- esikäsittelee ja lajittelee pyykin
- pesee ja kuivattaa asiakkaiden pyykkiä
- valitsee ja käyttää työssään tarkoituksenmukaisia tekstiilien pesu- ja hoitoaineita,
- menetelmiä ja - koneita
- jälkikäsittelee tekstiilejä tarkoituksenmukaisilla menetelmillä
- lähettää pyykin pesulaan ja vastaanottaa pesulasta tulevan pyykin
- huolehtii tekstiilien ja vaatteiden säilytyksestä omalta osaltaan
- noudattaa työturvallisuutta
- arvioi omaa toimintaansa.

Keskeiset sisällöt

- Tekstiilihuoltotehtäviin valmistautuminen
- Pyykin lajittelu ja esikäsitteleminen
- Pyykin pesu ja kuivatus
- Tekstiilien
- jälkikäsitteleminen
- Tekstiilien säilytys
- Pesulasta tulevan pyykin jälkikäsitteleminen
- Oman toiminnan arviointi
- Tekstiilien pesu- ja hoitoaineiden valinta ja käyttö
- Tekstiilien huoltomenetelmien ja – koneiden käyttö
- Tekstiilien jälkikäsittelemenetelmien käyttö
- Kuitumateriaalien ominaisuuksien tunteminen ja hoito-ohjamerkintöjen tulkinta
- Puhdistuksen osatekijöiden tunteminen
- Tekstiilituholaisten tunteminen

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Vaatteiden ja tekstiilien huoltotoimenpiteet, työssäoppiminen 3 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- suunnittelee vaatteiden ja tekstiilienhuoltotehtävät ja noudattaa toimipaikan ohjeita
- huoltaa asiakaskohteessa olevia muita tekstiilejä
- pesee ja kuivattaa asiakkaiden pyykkiä

Keskeiset sisällöt

- Oppiminen ja ongelmanratkaisu
- Vuorovaikutus ja yhteistyö
- Ammattietiikka
- Terveys, turvallisuus ja toimintakyky

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Kotiruokapalvelut 10 ov

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Muu arviointi /	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
Tutkinnon osa arvioidaan arviointiasteikolla 1 – 3 käyttäen tutkinnon perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä.		- Kotiruuan valmistus 7 ov. - - Ruuanvalmistus kotona, työssäoppiminen 3 ov.	Oppimateriaalit - Alan kirjat esim. Ruokaa jess, visuaalinen, audiitiivinen, AV-materiaalit Opetusmenetelmät - lähiopetus, harjoitustehtävät - verkko-opetus - Opetus suoritetaan työvaltaisessa pienryhmässä. Oppimisympäristöt - opiskeluun tarkoitetut keittiö- ja tarjoilutilat, tutustumiskäynnit, työssäoppiminen - tietoverkko
Tutkinnon osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.			

Tavoitteet

Opiskelija

- toteuttaa asiakaskodeissa sovitun toimintatavan mukaan ateriapalveluja ja toimii erilaisissa kotiruokapalvelutilanteissa
- suunnittelee omaa työtään asiakkaan tarpeen ja palvelusopimuksen mukaan
- suunnittelee ja valmistaa kotiruokaa asiakkaiden toiveiden mukaan
- ottaa suunnittelussa ja ruoanvalmistuksessa huomioon suomalaiset ravitsemussuositukset ja eri-ikäisten asiakkaiden tarpeet
- valmistaa kotiruokaa yleisimpien erityisruokavalioiden mukaan
- laittaa ruoan esille asiakkaiden toiveen ja tarpeen mukaan
- siivoaa työympäristön asiakkaan keittiöstä
- noudattaa työ- ja asiakasturvallisuutta
- noudattaa hygienia- ja jätehuolto-ohjeita
- arvioi omaa työtä ja toimintaansa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
<p>1. Työprosessien hallinta</p> <p>Kotiruoan valmistuksen suunnittelu</p>	<p>Opiskelija</p> <p>pukeutuu hygieniavaatimusten mukaisesti ja tilanteeseen sopivalla tavalla</p> <p>toimii annetun ohjeen ja valmiin työsuunnitelman mukaan</p> <p>ottaa esille tarvitsemansa raaka-aineet ja ruoanvalmistusvälineet</p>	<p>Opiskelija</p> <p>pukeutuu hygieniavaatimusten mukaisesti ja tilanteeseen sopivalla tavalla</p> <p>suunnittelee toteuttamiskelpoisen ateriakokonaisuuden asiakkaan tilauksen tai valmiin ruokalistan pohjalta</p> <p>ottaa ohjeen mukaan esille tarvitsemansa raaka-aineet ja ruoanvalmistusvälineet</p>	<p>Opiskelija</p> <p>pukeutuu hygieniavaatimusten mukaisesti ja tilanteeseen sopivalla tavalla</p> <p>suunnittelee toteuttamiskelpoisen ateriakokonaisuuden asiakkaan tilauksen tai valmiin ruokalistan pohjalta siten, että suunnitelma sisältää useita ehdotuksia</p> <p>ottaa ohjeen mukaan esille tarvitsemansa raaka-aineet ja ruoanvalmistusvälineet</p>
<p>Kotiruoan valmistaminen</p>	<p>ajoiittaa kodin eri työtehtävät tarkoituksenmukaisesti</p>	<p>ajoiittaa kodin eri työtehtävät keskenään tarkoituksenmukaisesti</p>	<p>ajoiittaa kodin eri työtehtävät keskenään tarkoituksenmukaisesti ja työskentelee joustavasti myös muuttuvissa</p>

	<p>valmistaa ruokaa saamansa työsuunnitelman mukaisesti noudattaen työturvallisuutta</p> <p>valmistaa valmisruoista tai puolivalmisteista monipuolista ruokaa ohjeen mukaan</p> <p>työskentelee kohtuullisessa ajassa</p> <p>arvioi ohjeistettuna valmistamiensa ruokien makua</p>	<p>valmistaa ruokaa työsuunnitelman mukaisesti noudattaen työturvallisuutta ja ergonomiaa</p> <p>valmistaa valmisruoista tai puolivalmisteista monipuolista ruokaa ohjeen mukaan</p> <p>työskentelee huolellisesti kohtuullisessa ajassa</p> <p>arvioi valmistamiensa ruokien makua ja tekee tarvittaessa muutoksia</p>	<p>tilanteissa</p> <p>valmistaa ruokaa tekemänsä ruoanvalmistussuunnitelman mukaisesti noudattaen työturvallisuutta ja ergonomiaa ja muuttaa suunnitelmaa tarvittaessa joustavasti</p> <p>valmistaa valmisruoista tai puolivalmisteista monipuolista ruokaa omatoimisesti</p> <p>työskentelee huolellisesti kohtuullisessa ajassa</p> <p>arvioi omatoimisesti valmistamiensa ruokien makua ja tekee tarvittaessa muutoksia</p>
Kotiruoan tarjolle laittaminen	<p>laittaa ohjeistettuna ruoan tarjolle tai säilytykseen myöhempää käyttöä varten</p>	<p>laittaa ruoan tarjolle tai säilytykseen myöhempää käyttöä varten</p>	<p>l aittaa asiakkaan toiveen mukaan ruoan tarjolle tai säilytykseen myöhempää käyttöä varten</p>
Asiakkaan keittiön siivoaminen	<p>puhdistaa ja laittaa paikalleen käyttämänsä ruoanvalmistusvälineet, koneet, laitteet ja astiat ja siivoaa työympäristön ohjeen mukaan</p> <p>käsittelee ohjeistettuna jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaisesti</p>	<p>puhdistaa ja laittaa paikalleen käyttämänsä ruoanvalmistusvälineet, koneet, laitteet ja astiat ja siivoaa työympäristön</p> <p>käsittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaisesti</p>	<p>puhdistaa ja laittaa paikalleen käyttämänsä ruoanvalmistusvälineet, koneet, laitteet ja astiat ja siivoaa itsenäisesti työympäristön</p> <p>käsittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaisesti.</p> <p>välttää työskennellessään jätteiden syntymistä mahdollisuuksien mukaan</p>
Oman toiminnan arviointi	<p>arvioi omaa toimintaansa ja työn</p>	<p>arvioi omaa toimintaansa ja työn onnistumista keräten asiakkailta</p>	<p>arvioi omaa toimintaansa ja työn onnistumista keräten asiakkailta palautetta sekä</p>

	onnistumista.	palautetta sekä tunnistaa kehittämistarpeita.	tunnistaa kehittämistarpeita ja perustelee arviotaan.
<p>2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta</p> <p>Palvelusopimuksen tai tilausmääräyksen tunteminen</p> <p>Kotiruoan valmistusmenetelmien käyttö</p> <p>Raaka-aineiden valinta, käsittely ja käyttö</p> <p>Ruoanvalmistusvälineiden, laitteiden ja koneiden käyttö</p>	<p>Opiskelija</p> <p>noudattaa työssään palvelusopimusta tai tilausmääräystä</p> <p>valmistaa kotiruokia niille soveltuvilla menetelmillä työympäristön koneilla, laitteilla ja koneilla</p> <p>tunnistaa, osaa valita ja käyttää valmistamassaan kotiruoassa käytettäviä elintarvikkeita ja käsittelee ohjeistettuna niitä ruoanvalmistuksen eri vaiheissa oikein</p> <p>käyttää ja puhdistaa työn edellyttämiä keittiön työvälineitä ja koneita turvallisesti.</p>	<p>Opiskelija</p> <p>tuntee palvelusopimuksen tai tilausmääräyksen sisällön ja toimii sen mukaisesti</p> <p>valmistaa ohjeen mukaan taloudellisesti kotiruokia niille soveltuvilla menetelmillä työympäristön koneilla, laitteilla ja koneilla</p> <p>tunnistaa, osaa valita ja käyttää taloudellisesti yleisimpiä kotiruoissa käytettäviä elintarvikkeita ja käsittelee, varastoi ja säilyttää niitä ruoanvalmistuksen eri vaiheissa ohjeen mukaan</p> <p>käyttää ja puhdistaa työsuunnitelmansa edellyttämiä keittiön työvälineitä ja koneita turvallisesti ja ergonomisesti.</p>	<p>Opiskelija</p> <p>tuntee palvelusopimuksen tai tilausmääräyksen sisällön ja toimii itsenäisesti sen mukaan</p> <p>valmistaa omatoimisesti tai ohjetta soveltaen taloudellisesti kotiruokia niille soveltuvilla menetelmillä työympäristön koneilla, laitteilla ja koneilla</p> <p>keventää työtään tarkoituksenmukaisilla menetelmävalinnoilla</p> <p>tunnistaa, osaa valita ja käyttää taloudellisesti kotiruoissa käytettäviä elintarvikkeita ja käsittelee, varastoi ja säilyttää niitä omatoimisesti oikein ruoanvalmistuksen eri vaiheissa</p> <p>korvaa itsenäisesti tarvittaessa puuttuvan elintarvikkeen ruoanvalmistuksessa</p> <p>käyttää ja puhdistaa omatoimisesti työsuunnitelmansa edellyttämiä keittiön työvälineitä ja koneita, monipuolisesti, turvallisesti ja ergonomisesti.</p>

3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Opiskelija	Opiskelija	Opiskelija
Asiakkaan tunteminen	tuntee asiakkaan tarpeet niin, että saavuttaa työnsä tavoitteen	tuntee asiakkaan tarpeet, toimii niiden mukaisesti ja saavuttaa sovitun laatutavoitteen	ottaa aktiivisesti selvää asiakkaan tarpeista ja toiveista, toimii niiden mukaan omatoimisesti ja saavuttaa sovitun laatutavoitteen ja asiakastyytyvyyden
Kustannustehokas ja tuloksellinen toiminta	laskee opastettuna tuotteen tai palvelun kustannuksia	laskee ohjeen mukaan tuotteen tai palvelun kustannuksia ja tietää pääosin kustannusten muodostumisen periaatteita	laskee työssään tuotteen tai palvelun kustannuksia ja tietää kustannusten muodostumisen periaatteita
Erytysruokavalioiden tuntemus	valmistaa ohjeistettuna erityisruokavalioiden (yleisimpien ruoka-aineallergioiden mukaisten ruokavalioiden) edellyttämiä vaihtoehtoja kotiruoista	suunnittelee työryhmän jäsenenä asiakkaan toiveen mukaisen ja tilanteeseen sopivan ateriakokonaisuuden valmistaa erityisruokavalioiden edellyttämiä vaihtoehtoja kotiruoista	suunnittelee itsenäisesti asiakkaan toiveen mukaisen ja tilanteeseen sopivan ateriakokonaisuuden valmistaa erityisruokavalioiden edellyttämiä vaihtoehtoja kotiruoista muuntaa perusohjeen erityisruokavaliioon sopivaksi
Ikäryhmien ravitseminen	valmistaa eri-ikäisille asiakkaille heidän toiveidensa ja ravitsemussuositusten mukaisen aterian	suunnittelee työryhmän jäsenenä ja valmistaa itsenäisesti eri-ikäisille asiakkaille heidän toiveidensa ja ravitsemussuositusten mukaisen ateriakokonaisuuden	suunnittelee ja valmistaa itsenäisesti eri-ikäisille asiakkaille heidän toiveidensa ja ravitsemussuositusten mukaisen ateriakokonaisuuden
Hygienia- ja jätehuolto-	noudattaa työssään	noudattaa työssään hygieniavaatimuksia ja	noudattaa ja soveltaa itsenäisesti työssään

ohjeiden noudattaminen	hygieniavaatimuksia ja jätehuolto-ohjeita.	jätehuolto-ohjeita.	hygieniavaatimuksia ja jätehuolto-ohjeita.
<p>4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot</p> <p>Oppiminen ja ongelmanratkaisu</p> <p>Vuorovaikutus ja yhteistyö</p>	<p>Opiskelija</p> <p>toimii tutuissa tilanteissa asiakkaiden kanssa ja tarvitsee uusissa tilanteissa ohjeistusta</p> <p>suhtautuu alaan ja työhön myönteisesti</p> <p>hakee apua ongelmatilanteissa</p> <p>toimii asiallisesti ja selviytyy asiakastilanteista sekä omista työtehtävistä työyhteisössä</p> <p>tekee yhteistyötä tavallisissa tilanteissa työyhteisössä</p> <p>toimii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa</p>	<p>Opiskelija</p> <p>toimii muuttuvissa asiakaspalvelutilanteissa oma-aloitteisesti ja oppii niistä</p> <p>suhtautuu alaan myönteisesti ja on kiinnostunut työstään</p> <p>perustelee ongelmatilanteissa tekemänsä ratkaisut</p> <p>toimii asiakkaan toiminnan huomioon ottaen huolellisesti omissa työtehtävissä työyhteisössä</p> <p>tekee yhteistyötä työyhteisössään erilaisissa tilanteissa</p> <p>toimii tilanteen edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa</p>	<p>Opiskelija</p> <p>toimii muuttuvissa asiakaspalvelutilanteissa oma-aloitteisesti ja itsenäisesti, oppii niistä ja löytää asiakastilanteeseen parhaiten sopivan toimintatavan ja ratkaisun</p> <p>suhtautuu alaan myönteisesti, on kiinnostunut työstään, hakee alan tietoa eri tietolähteistä ja on valmis oppimaan muilta</p> <p>perustelee ongelmatilanteissa tekemänsä ratkaisut ja toimintansa ammatillisilla tiedoilla</p> <p>toimii asiakkaan toiminnan huomioon ottaen huolellisesti ja joustavasti asiakastilanteissa sekä omissa työtehtävissä työyhteisössä, tukee ja auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän</p> <p>tekee mielellään ja monipuolisesti yhteistyötä työyhteisössä, asiakkaiden ja sidosryhmien kanssa</p> <p>toimii tilanteen edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa</p>

<p>Ammattietiikka</p>	<p>noudattaa vaihtoluovollisuutta</p> <p>noudattaa sovittuja työtä koskevia sääntöjä ja työaikoja</p> <p>toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti</p> <p>käyttää ammattisanastoa</p> <p>toimii kestävän toimintatavan mukaisesti</p>	<p>noudattaa vaihtoluovollisuutta</p> <p>noudattaa sovittuja työtä koskevia sääntöjä ja työaikoja sekä sopii pääsääntöisesti poikkeamista sovitun toimintatavan mukaisesti</p> <p>toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, ystävällisesti ja ammatillisesti</p> <p>käyttää pääsääntöisesti ammattisanastoa</p> <p>toimii kestävän toimintatavan mukaisesti</p>	<p>noudattaa vaihtoluovollisuutta</p> <p>noudattaa sovittuja työtä koskevia sääntöjä ja työaikoja sekä sopii poikkeamista sovitun toimintatavan mukaisesti</p> <p>toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, ystävällisesti ja muuttuvissakin tilanteissa ammatillisesti</p> <p>käyttää työssään ammattisanastoa</p> <p>toimii omatoimisesti kestävän toimintatavan mukaisesti</p>
<p>Terveys, turvallisuus ja toimintakyky</p>	<p>tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet</p> <p>tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet</p> <p>toimii työssään turvallisesti</p> <p>ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään.</p>	<p>tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet</p> <p>tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet</p> <p>vastaa omalta osaltaan henkilökohtaisesta työturvallisuudesta ja asiakasturvallisuudesta ja pyytää tarvittaessa apua</p> <p>ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään.</p>	<p>tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet</p> <p>tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet</p> <p>vastaa omalta osaltaan työsuojausvelvoitteen toteutumisesta ja asiakasturvallisuudesta</p> <p>ylläpitää oma-aloitteisesti toiminta- ja työkykyä työssään.</p>

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla kotiruoanvalmistustehtävissä asiakaskohteiden kotikeittiössä. Sopivia työympäristöjä ovat esimerkiksi asiakaskodit (yksityiskodit, palveluasunnot) tai kodinomaiset laitokset (hoivakodit, vanhainkodit) ja päiväkodit. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

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

Kotiruuan valmistus 7 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- ottaa suunnittelussa ja ruoanvalmistuksessa huomioon suomalaiset ravitsemussuositukset ja eri-ikäisten asiakkaiden tarpeet
- valmistaa kotiruokaa yleisimpien erityisruokavalioiden mukaan
- noudattaa työ- ja asiakasturvallisuutta
- noudattaa hygienia- ja jätehuolto-ohjeita
- arvioi omaa työtä ja toimintaansa.

Keskeiset sisällöt

- Kotiruoan valmistuksen suunnittelu
- Kotiruoan valmistaminen
- Kotiruoan tarjolle laittaminen
- Oman toiminnan arviointi
- Ruoanvalmistusvälineiden, laitteiden ja koneiden käyttö
- Erityisruokavalioiden tuntemus
- Ikäryhmien ravitsemus
- Hygienia- ja jätehuolto-ohjeiden noudattaminen

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Ruuanvalmistus kotona, työssäoppiminen 3 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- toteuttaa asiakaskodeissa sovitun toimintatavan mukaan ateriapalveluja ja toimii erilaisissa kotiruokapalvelutilanteissa
- suunnittelee omaa työtään asiakkaan tarpeen ja palvelusopimuksen mukaan
- suunnittelee ja valmistaa kotiruokaa asiakkaiden toiveiden mukaan
- laittaa ruoan esille asiakkaiden toiveen ja tarpeen mukaan
- siivoaa työympäristön asiakkaan keittiöstä

Keskeiset sisällöt

- Asiakkaan keittiön siivoaminen
- Palvelusopimuksen tai tilausmääräyksen tunteminen
- Asiakkaan tunteminen
- Kustannustehokas ja tulokellinen toiminta
- Oppiminen ja ongelmanratkaisu
- Vuorovaikutus ja yhteistyö
- Ammattietiikka
- Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
- Kotiruoan valmistusmenetelmien hallinta
- Raaka-aineiden valinta, käsittely ja käyttö

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Perhejuhlapalvelut 10 ov

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Muu arviointi /	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
Tutkinnon osa arvioidaan arviointiasteikolla 1 – 3 käyttäen tutkinnon perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä.		<ul style="list-style-type: none">- Perhejuhlien toteutus ja tapatietous 7 ov.- Perhejuhlien järjestäminen, työssäoppiminen 3 ov.	Oppimateriaalit <ul style="list-style-type: none">- Alan kirjallisuus, visuaalinen, auditiivinen, AV-materiaalit

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Muu arviointi /	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
Arviointimenetelmät - Ammattiosaamisen näyttö			Opetusmenetelmät - lähiopetus, harjoitustehtävät - verkko-opetus - Opetus suoritetaan työvaltaisessa pienryhmässä Oppimisympäristöt - opiskeluun tarkoitetut keittiö ja tarjoilutilat, tutustumiskäynnit, työssäoppiminen - tietoverkko
Tutkinnon osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.			

Tavoitteet

Opiskelija

- suunnittelee vierastarjoilun ja kahvitilaisuuden perhejuhlaan
- suunnittelee ja valmistaa tilaisuuden luonteeseen sopivia tarjottavia
- järjestee tilan vierastarjoilua ja perhejuhlan kahvitilaisuutta varten asiakkaan toiveen mukaan
- neuvoo asiakasta tarvittaessa astioiden, kattaustekstiilien ja kalusteiden vuokraamisessa
- noudattaa työ- ja asiakasturvallisuutta
- noudattaa työssään hygienia- ja jätehuolto-ohjeita
- noudattaa asiakkaan kanssa sovittua budjettia
- arvioi omaa toimintaansa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessien hallinta Kodin vierastarjoilun ja perhejuhlan kahvitilaisuuden sekä oman työskentelyn	Opiskelija suunnittelee tilaisuudet asiakkaan kanssa suunnittelee ohjeistettuna	Opiskelija suunnittelee tilaisuudet asiakkaan kanssa suunnittelee tarjottavat	Opiskelija suunnittelee tilaisuudet asiakkaan kanssa ja tekee toteuttamiskelpoisia ehdotuksia suunnittelee tarjottavat

<p>suunnittelu</p>	<p>tarjottavat tuotteet asiakkaan tilauksen mukaan</p> <p>varmistaa ohjeistettuna, että tarvikkeita on riittävästi</p> <p>työskentelee saamansa työsuunnitelman mukaisesti</p>	<p>tuotteet asiakkaan tilauksen mukaan</p> <p>varmistaa, että tarvikkeita on riittävästi, ja tarvittaessa neuvoo asiakasta niiden vuokraamisessa</p> <p>tekee tilaisuuteen toteuttamiskelpoisen oman työnsä työsuunnitelman, joka sisältää tarjottavien tuotteiden valmistuksen ja muun työskentelyn suunnittelun</p>	<p>tuotteet asiakkaan tilauksen mukaan ja noudattaa asiakkaan asettamaa budjettia</p> <p>varmistaa omatoimisesti että tarvikkeita on riittävästi, ja tarvittaessa neuvoo asiakasta niiden vuokraamisessa</p> <p>tekee omatoimisesti tilaisuuteen toteuttamiskelpoisen oman työnsä työsuunnitelman, joka sisältää tarjottavien tuotteiden valmistuksen ja muun työskentelyn suunnittelun</p>
<p>Tilan järjestely</p>	<p>järjestele tilan sisustusta tilaisuutta varten tarkoituksenmukaiseksi</p>	<p>järjestele tilan sisustusta asiakkaan toiveen ja tilaisuuden mukaiseksi</p>	<p>järjestele omatoimisesti tilan sisustusta asiakkaan toiveen ja tilaisuuden mukaiseksi ja tekee toteuttamiskelpoisia ehdotuksia</p>
<p>Tarjottavien tuotteiden valmistaminen ja esille laitto</p>	<p>pukeutuu hygieniavaatimusten mukaisesti ja tilanteeseen sopivalla tavalla</p> <p>valmistaa tarjottavat tuotteet</p> <p>ajoittaa työtehtävät ja työskentelee kohtuullisessa ajassa siten, että tarjottavat tuotteet ovat sovittuna aikana valmiita</p> <p>arvioi tarjottavien tuotteiden onnistuneisuutta</p> <p>tekee pöydän kattauksen ja laittaa tarjottavat esille</p>	<p>pukeutuu hygieniavaatimusten mukaisesti ja tilanteeseen sopivalla tavalla</p> <p>valmistaa tarjottavat tuotteet työsuunnitelman mukaan</p> <p>ajoittaa eri työtehtävät keskenään tarkoituksenmukaisesti ja työskentelee huolellisesti kohtuullisessa ajassa siten, että tarjottavat tuotteet ovat sovittuna aikana valmiita ja hyvälaatuisia</p> <p>arvioi tarjottavien tuotteiden makua ja laatua</p>	<p>pukeutuu hygieniavaatimusten mukaisesti ja tilanteeseen sopivalla tavalla</p> <p>valmistaa tarjottavat tuotteet työsuunnitelman mukaan ja muuttaa suunnitelmaa tarvittaessa joustavasti sovittua budjettia noudattaen</p> <p>ajoittaa eri työtehtävät keskenään tarkoituksenmukaisesti ja työskentelee joustavasti myös muuttuvissa tilanteissa ja työskentelee huolellisesti kohtuullisessa ajassa siten, että tarjottavat</p>

<p>Työskentelyn päättäminen</p> <p>Oman toiminnan arviointi</p>	<p>pakkaa ruoat ohjeistettuna asiakkaan toiveen mukaan</p> <p>puhdistaa ja laittaa ohjeistettuna paikalleen käyttämänsä välineet, koneet, laitteet ja astiat ja siistii työympäristön</p> <p>palauttaa tilan alkuperäiseen järjestykseen asiakkaan toiveen mukaan</p> <p>käsittelee jätteet jätehuolto-ohjeen mukaan</p> <p>arvioi ohjeistettuna omaa toimintaansa ja työn onnistumista.</p>	<p>tekee pöydän kattauksen, laittaa tarjottavat esille ja tarjoilee tarvittaessa asiakkaan toiveiden mukaan</p> <p>pakkaa ruoat asiakkaan toiveen mukaan</p> <p>puhdistaa ja laittaa paikalleen käyttämänsä välineet, koneet, laitteet ja astiat ja siistii työympäristön</p> <p>palauttaa tilan alkuperäiseen järjestykseen asiakkaan toiveen mukaan</p> <p>käsittelee jätteet jätehuolto-ohjeen mukaan</p> <p>arvioi omaa toimintaansa ja työn onnistumista keräten asiakkailta palautetta sekä tunnistaa kehittämistarpeita.</p>	<p>tuotteet ovat sovittuna aikana valmiita ja hyvälaatuisia</p> <p>arvioi tarjottavien tuotteiden makua ja laatua ja tekee tarvittavat muutokset</p> <p>tekee pöydän kattauksen kauniisti ja huolellisesti, laittaa tarjottavat esille ja tarjoilee tarvittaessa asiakkaan toiveiden mukaan</p> <p>osallistuu omatoimisesti vieraista huolehtimiseen sovitulla tavalla</p> <p>pakkaa ruoat asiakkaan toiveen mukaan</p> <p>puhdistaa ja laittaa paikalleen käyttämänsä välineet, koneet, laitteet ja astiat ja siistii työympäristön omatoimisesti</p> <p>palauttaa itsenäisesti tilan alkuperäiseen järjestykseen asiakkaan toiveen mukaan</p> <p>käsittelee jätteet jätehuolto-ohjeen mukaan</p> <p>arvioi omaa toimintaansa ja työn onnistumista keräten asiakkailta palautetta sekä tunnistaa kehittämistarpeita ja perustelee arviotaan.</p>
<p>2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta</p>	<p>Opiskelija</p> <p>tuntee tilausmääräyksen sisällön ja toimii</p>	<p>Opiskelija</p> <p>tuntee tilausmääräyksen sisällön ja toimii sen</p>	<p>Opiskelija</p> <p>tuntee tilausmääräyksen sisällön ja toimii itsenäisesti</p>

<p>Tilausmääräyksen tunteminen</p> <p>Ruoanvalmistuksen menetelmien- ja välineiden käyttö</p> <p>Raaka-aineiden käyttö</p> <p>Tarjoiluastioiden ja välineiden käyttö</p>	<p>ohjeistettuna sen mukaan</p> <p>valmistaa ohjeen mukaan tarjottavia tuotteita niille soveltuvilla ruoanvalmistusmenetelmillä</p> <p>käyttää ohjeistettuna työsuunnitelmansa edellyttämiä työympäristön/keittiön työvälineitä, koneita ja laitteita</p> <p>käyttää sopivia elintarvikkeita sekä käsittelee, varastoi ja säilyttää ohjattuna niitä valmistuksen eri vaiheissa asianmukaisesti</p> <p>käyttää ohjeen mukaan tekstiilejä, tarjoiluastioita ja -välineitä tarjottavien esille laitossa.</p>	<p>mukaan</p> <p>valmistaa tarjottavia tuotteita niille soveltuvilla ruoanvalmistusmenetelmillä</p> <p>käyttää työsuunnitelmansa edellyttämiä työympäristön/keittiön työvälineitä, koneita ja laitteita</p> <p>valitsee ja käyttää sopivia elintarvikkeita taloudellisesti sekä käsittelee, varastoi ja säilyttää niitä valmistuksen eri vaiheissa asianmukaisesti</p> <p>valitsee ja käyttää tilaisuuteen sopivia tekstiilejä, tarjoiluastioita ja -välineitä tarjottavien esille laitossa.</p>	<p>sen mukaan</p> <p>valmistaa omatoimisesti tarjottavia tuotteita niille soveltuvilla ruoanvalmistusmenetelmillä</p> <p>käyttää työsuunnitelmansa edellyttämiä työympäristön/keittiön työvälineitä, koneita ja laitteita omatoimisesti</p> <p>valitsee ja käyttää itsenäisesti sopivia elintarvikkeita taloudellisesti sekä käsittelee, varastoi ja säilyttää niitä valmistuksen eri vaiheissa asianmukaisesti</p> <p>valitsee ja käyttää tilaisuuteen sopivia, kattausmateriaaleja, tekstiilejä, tarjoiluastioita ja -välineitä monipuolisesti tarjottavien esille laitossa.</p>
<p>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</p> <p>Ostopalveluiden käyttäminen</p>	<p>Opiskelija</p> <p>tietää joitakin paikkakunnalla toimivia perhejuhlan järjestäviä yrityksiä ja yhteisöjä</p>	<p>Opiskelija</p> <p>tietää paikkakunnalla toimivia perhejuhlan järjestämisessä tarpeellisia tarvikkeita (astioita, kattaustekstiilejä ym.), laitteita tai palveluja vuokraavia tai välittäviä yrityksiä ja yhteisöjä ja neuvoo asiakasta tarvittaessa ostopalvelun käyttämisessä</p>	<p>Opiskelija</p> <p>tietää paikkakunnalla toimivia perhejuhlan järjestämisessä tarpeellisia tarvikkeita, laitteita tai palveluja vuokraavia tai välittäviä yrityksiä ja yhteisöjä ja neuvoo tarvittaessa asiakasta omatoimisesti ostopalvelun käyttämisessä</p>

<p>Suomalaisen juhlaperinteen tarjoilujen ja teemojen tunteminen</p> <p>Kustannustehokas ja tuloksellinen toiminta</p>	<p>tietää yleisimpiä eri perhe- ja kausijuhlissa tyypillisesti tarjottavia tuotteita niin, että valitsee tarjottavat ohjeistettuna</p> <p>tietää yleisimpiä eri perhe- ja kausijuhliin liittyviä teemoja niin, että koristelee tarvittaessa tilan</p> <p>toimii ohjeistettuna taloudellisesti.</p>	<p>tietää eri perhe- ja kausijuhlissa tyypillisesti tarjottavia tuotteita niin, että valitsee sopivat tarjottavat</p> <p>tietää eri perhe- ja kausijuhliin liittyviä teemoja niin, että koristelee tarvittaessa tilan noudattaen juhlien tapakulttuuria ja asiakkaan toivetta</p> <p>ottaa huomioon kustannukset valmistaessaan tarjottavia tuotteita sovittujen hinta- ja laatutavoitteiden mukaan.</p>	<p>tietää eri perhe- ja kausijuhlissa tyypillisesti tarjottavia tuotteita niin, että valitsee sopivat tarjottavat asiakkaan toiveen mukaan</p> <p>tietää eri perhe- ja kausijuhliin liittyviä teemoja niin, että koristelee tarvittaessa tilan itsenäisesti noudattaen juhlien tapakulttuuria ja asiakkaan toivetta</p> <p>ottaa huomioon kustannukset valmistaessaan tarjottavia tuotteita sovittujen hinta- ja laatutavoitteiden mukaan omatoimisesti</p> <p>huolehtii omalta osaltaan tilaisuuden kustannusten pysymisestä sovituissa budjetissa.</p>
<p>4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot</p> <p>Oppiminen ja ongelmanratkaisu</p>	<p>Opiskelija</p> <p>toimii tutuissa tilanteissa asiakkaiden kanssa ja tarvitsee uusissa tilanteissa ohjeistusta</p> <p>suhtautuu työhönsä myönteisesti</p> <p>hakee apua ongelmatilanteissa</p>	<p>Opiskelija</p> <p>toimii muuttuvissa asiakaspalvelutilanteissa oma-aloitteisesti ja oppii niistä</p> <p>suhtautuu työhönsä myönteisesti ja on kiinnostunut työstään</p> <p>perustelee ongelmatilanteissa tekemänsä ratkaisut</p>	<p>Opiskelija</p> <p>toimii muuttuvissa asiakaspalvelutilanteissa oma-aloitteisesti ja itsenäisesti, oppii niistä ja löytää asiakastilanteeseen parhaiten sopivan toimintatavan ja ratkaisun</p> <p>suhtautuu työhönsä myönteisesti, on kiinnostunut työstään, hakee tietoa eri tietolähteistä ja on valmis oppimaan muilta</p> <p>perustelee ongelmatilanteissa</p>

<p>Vuorovaikutus ja yhteistyö</p>	<p>toimii asiallisesti ja selviytyy asiakastilanteista sekä omista työtehtävistä työyhteisössä</p> <p>tekee yhteistyötä tavallisissa tilanteissa työyhteisössä</p> <p>toimii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa</p>	<p>toimii asiakkaan toiminnan huomioon ottaen huolellisesti omissa työtehtävissä työyhteisössä</p> <p>tekee yhteistyötä työyhteisössään erilaisissa tilanteissa</p> <p>toimii tilanteen edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa</p>	<p>tekemänsä ratkaisut ja toimintansa ammatillisilla tiedoilla</p> <p>toimii asiakkaan toiminnan huomioon ottaen huolellisesti ja joustavasti asiakastilanteissa sekä omissa työtehtävissä työyhteisössä</p> <p>tekee mielellään ja monipuolisesti yhteistyötä työyhteisössä, asiakkaiden ja sidosryhmien kanssa</p> <p>toimii tilanteen edellyttämällä tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa</p>
<p>Ammattietiikka</p>	<p>noudattaa vaitiolovelvollisuutta</p> <p>noudattaa sovittuja työaikoja</p> <p>toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti</p> <p>käyttää työssään pääsääntöisesti yleisesti käytettyä ammattisanastoa</p> <p>toimii ohjeistettuna kestävän toimintatavan mukaisesti</p>	<p>noudattaa vaitiolovelvollisuutta</p> <p>noudattaa sovittuja työaikoja ja pääsääntöisesti sopii poikkeamista sovitun toimintatavan mukaisesti</p> <p>toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, ystävällisesti ja ammatillisesti</p> <p>käyttää työssään yleisesti käytettyä ammattisanastoa</p> <p>toimii kestävän toimintatavan mukaisesti</p>	<p>noudattaa vaitiolovelvollisuutta</p> <p>noudattaa sovittuja työaikoja ja sopii poikkeamista sovitun toimintatavan mukaisesti</p> <p>toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti, ystävällisesti ja muuttuvissakin tilanteissa ammatillisesti</p> <p>käyttää työssään yleisesti käytettyä ammattisanastoa asiantuntevasti</p> <p>toimii itsenäisesti kestävän toimintatavan mukaisesti</p>
<p>Terveys, turvallisuus ja toimintakyky</p>	<p>tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet</p>	<p>tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet</p>	<p>tuntee hätäensiaputilanteiden toimintaohjeet</p>

	tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet toimii työssään turvallisesti ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään.	tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet vastaa omalta osaltaan henkilökohtaisesta työturvallisuudesta ja asiakasturvallisuudesta ja pyytää tarvittaessa apua ylläpitää ohjeen mukaan toiminta- ja työkykyä työssään.	tuntee paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet vastaa omalta osaltaan työsuojeluvuorituksen toteutumisesta ja asiakasturvallisuudesta ylläpitää oma-aloitteisesti toiminta- ja työkykyä työssään.
--	---	--	--

Ammattitaidon osoittamistavat

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

Perhejuhlien toteutus ja tapatietous 7 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- suunnittelee ja valmistaa tilaisuuden luonteeseen sopivia tarjottavia
- suunnittelee vierastarjoilun ja kahvitilaisuuden perhejuhlaan
- noudattaa työssään hygienia- ja jätehuolto-ohjeita
- arvioi omaa toimintaansa.

Keskeiset sisällöt

- Kodin vierastarjoilun ja perhejuhlan kahvitilaisuuden sekä oman työskentelyn suunnittelu
- Tilan järjestely
- Tarjottavien tuotteiden valmistaminen ja esille laitto
- Työskentelyn päättäminen
- Oman toiminnan arviointi
- Ruoanvalmistuksen menetelmien- ja välineiden käyttö
- Raaka-aineiden käyttö
- Tarjoiluastioiden ja välineiden käyttö

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

Perhejuhlien järjestäminen, työssäoppiminen 3 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- järjestee tilan vierastarjoilua ja perhejuhlan kahvitilaisuutta varten asiakkaan toiveen mukaan
- neuvoo asiakasta tarvittaessa astioiden, kattaustekstiilien ja kalusteiden vuokraamisessa
- noudattaa työ- ja asiakasturvallisuutta
- noudattaa asiakkaan kanssa sovittua budjettia

Keskeiset sisällöt

- Tilausmääräyksen tunteminen
- Ostopalveluiden käyttäminen
- Suomalaisen juhlaperinteen tarjoilujen ja teemojen tunteminen
- Kustannustehokas ja tulokellinen toiminta
- Oppiminen ja ongelmanratkaisu
- Vuorovaikutus ja yhteistyö
- Ammattietiikka
- Terveys, turvallisuus ja toimintakyky

Oppimisen arviointi

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

Palautetta annetaan suullisesti ja opintojakso merkitään suoritetuksi opintokorttiin arvosanoilla S.

Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella. Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään keräämällä opiskelijoiden kirjalliset itsearviointit

AMMATTITAITOA TÄYDENTÄVÄT TUTKINNON OSAT

Ammattitaitoa täydentävät pakolliset tutkinnon osat

Äidinkieli, 4 ov

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Vastaavuus lukion kursseihin	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
<p>Tutkinnon osa arvioidaan asteikolla 1 – 3 käyttäen tutkinnon perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä.</p> <p>Arviointimenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - mielipideteksti - referaatti - raportti ja/tai työselostus - työnhakuun liittyvät asiakirjat - raportin ja/tai työselostuksen suullinen esittäminen 	<p>Tutkinnon osa vastaa lukion seuraavia kursseja:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kieli, tekstit ja vuorovaikutus (ÄI1) - Tekstien rakenteita ja merkityksiä (ÄI 2) - Tekstit ja vaikuttaminen (ÄI4) - Puheviestinnän taitojen syventäminen (ÄI7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Työelämän viestintä 1, 2 ov - Työelämän viestintä 2, 2 ov 	<p>Oppimateriaalit</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjallisuus - opettajan jakama materiaali - verkkomateriaali - AV-materiaalit <p>Opetusmenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - lähiopetus - harjoitustehtävät - verkko-opetus <p>Oppimisympäristöt</p> <ul style="list-style-type: none"> - opiskeluun tarkoitettut tilat - työelämä - tietoverkko
Tutkinnon osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.			

Tavoitteet

Opiskelija

- viestii ja toimii vuorovaikutustilanteissa siten, että hän kykenee harjoittamaan ammattiaan, osallistumaan työelämään, toimimaan aktiivisena kansalaisena ja hakeutumaan jatko-opintoihin
- hallitsee työelämässä tarvittavat tekstitaidot
- osaa toimia monikulttuurisessa ja monikielisessä ympäristössä
- ymmärtää kotityö- ja puhdistuspalveluun liittyvien tekstien keskeiset käsitteet, olennaisen sisällön ja tarkoituksen
- hankkii eri tavoilla tietoa eri lähteistä sekä välittää sitä suullisesti ja kirjallisesti
- tulkitsee erilaisia tekstilajeja ja kaunokirjallisuutta
- arvioi omaa äidinkielen taitoaan ja kehittää sitä jatkuvasti
- osaa toimia erilaisissa kotityö- ja puhdistuspalvelualan vuorovaikutustilanteissa
- hallitsee kotityö- ja puhdistuspalvelualan erilaiset puheviestintätilanteet esimerkiksi työsuorituksen ja opinnäytteen esittelyn
- osaa laatia ammattinsa ja yhteisönsä tavallisimmat asiakirjat
- osaa toimia työnhakutilanteessa ja laatia työpaikanhakuun liittyvät asiakirjat
- hyödyntää kotityö- ja puhdistuspalvelualan ammattilehtiä ja muita viestintävälineitä

- käyttää mediaa kriittisesti ja tuntee lähteiden käytön periaatteet
- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan ja osallistuu rakentavasti työpaikkansa viestintään.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

Arvioinninkohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedonhankinta	hakee ohjatusti ammattialansa kannalta keskeistä tietoa selkeistä teksteistä	hankkii ammattialaansa liittyvää tietoa erilaisista lähteistä ja käyttää luotettavia tekstejä	hakee tietoa erilaisista lähteistä ja vaikeaselkoisistakin teksteistä sekä arvioi niiden luotettavuutta
Tekstien ymmärtäminen	ymmärtää ammattitaidon kannalta keskeisen tekstin päättarkoituksen ja osaa yhdistää sen tietoja omiin kokemuksiinsa ja tietoihinsa	ymmärtää tekstin tarkoituksen ja pääsisällön sekä osaa yhdistää ja vertailla sen yksityiskohtia omiin kokemuksiinsa ja tietoihinsa suhteuttaen	ymmärtää sekä tekstin tarkoituksen ja sanoman että yksityiskohtien merkityksen, tekee johtopäätöksiä ja arvioi tekstin sisältöä ja ilmaisutapaa
Kirjallinen viestintä	kirjoittaa ohjatusti ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä tuntee oikeinkirjoituksen perusasioita laatii ohjatusti ja mallin mukaan asiakirjat käyttää mallin mukaan tekstilajiin kuuluvia vaatimuksia	kirjoittaa ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä käyttää sujuvaa lause- ja virkerakennetta ja jaksottaa tekstiä laatii asianmukaiset asiakirjat käyttää tekstilajiin kuuluvia vaatimuksia ja muutakin tekstilajitietämystään	kirjoittaa tavoitteellisesti ja työstää tekstejään oman arvion ja palautteen pohjalta hallitsee kielenkäytön perusnormit sekä hioo tuottamiensa tekstien kieli- ja ulkoasua laatii asianmukaisia asiakirjoja ja osaa soveltaa asiakirjamalleja soveltaa tekstilajin vaatimuksia omissa teksteissään
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	toimii asiallisesti vuorovaikutustilanteissa mm. työnhakutilanteessa	toimii asiallisesti ja kohteliaasti vuorovaikutustilanteissa mm. työnhakutilanteessa	toimii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa asiakaslähtöisesti, joustavasti ja vakuuttavasti

	osallistuu keskusteluun käyttämällä puheenvuoroja	osallistuu keskusteluun ja vie keskustelua tavoitteen suunnassa eteenpäin	osallistuu aktiivisesti ja rakentavasti keskusteluun ja kantaa osaltaan vastuuta viestintäilmapiiiristä
	perustelee mielipiteensä	perustelee monipuolisesti mielipiteensä ja väitteensä	perustelee monipuolisesti näkemyksiään sekä arvioi vaikuttamispyrkimyksiä
	osaa pitää lyhyen esityksen	saa puhuessaan kontaktin kuulijoihinsa ja osaa rakentaa puheenvuoronsa niin, että sitä on helppo seurata	pystyy puhuessaan ylläpitämään vuorovaikutusta, osaa havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi
Mediaosaaminen	tuntee ammattialansa keskeiset mediat	käyttää keskeisiä viestintävälineitä ja osaa arvioida mediatekstejä	hyödyntää monipuolisesti viestintävälineitä ja arvioi kriittisesti mediatekstejä
	noudattaa ohjatusti tekijänoikeuksia	tuntee tekijänoikeudet oikeutena ja velvoitteena, noudattaa tekijänoikeuksia mm. ilmoittamalla lähteensä	osaa viitata käyttämiinsä lähteisiin ja tarvittaessa pyytää niihin käyttöluvan
Kielen ja kulttuurin tunteminen	tunnistaa oman kielen ja kulttuurienvälisen viestinnän merkityksen	ottaa huomioon kulttuurienvälisen viestinnän omassa vuorovaikutuksessaan	soveltaa kulttuurienvälistä viestintää ja omaa kulttuuriosaamistaan sekä toimii suvaitsevasti
	käyttää kirjallisuutta ja muita taidemuotoja elämyksellisesti.	osaa eritellä kirjallisuutta ja muita taidemuotoja.	osaa analysoida ja tulkita kirjallisuutta ja muita taidemuotoja.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus- ja yhteistyö, 7. Estetiikka, 8. Viestintä- ja mediaosaaminen, 10. Teknologia ja tietotekniikka, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Työelämän viestintä 1, 2 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- hallitsee työelämässä tarvittavat tekstitaidot
- ymmärtää kotityö- ja puhdistuspalveluun liittyvien tekstien keskeiset käsitteet, olennaisen sisällön ja tarkoituksen
- hankkii eri tavoilla tietoa eri lähteistä sekä välittää sitä suullisesti ja kirjallisesti
- arvioi omaa äidinkielen taitoaan ja kehittää sitä jatkuvasti

- osaa laatia ammattinsa ja yhteisönsä tavallisimmat asiakirjat
- hyödyntää kotityö- ja puhdistuspalvelualan ammattilehtiä ja muita viestintävälineitä
- käyttää mediaa kriittisesti ja tuntee lähteiden käytön periaatteet
- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan ja osallistuu rakentavasti työpaikkansa viestintään

Keskeiset sisällöt

- tiedonhankinta
- tekstien ymmärtäminen
- kirjallinen viestintä
- mediaosaaminen

Oppimisen arviointi

Opiskelijalle annetaan oppimisen etenemisestä palautetta kirjallisista ja suullisista harjoituksista sekä mahdollisista pienimuotoisista kokeista.

Palautetta annetaan kirjallisesti asteikolla 1 – 3. Opintojakson arvosana kirjataan opintokorttiin.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään kirjallisten ja /tai suullisten itsearviointitehtävien avulla.

Työelämän viestintä 2, 2 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- viestii ja toimii vuorovaikutustilanteissa siten, että hän kykenee harjoittamaan ammattiaan, osallistumaan työelämään, toimimaan aktiivisena kansalaisena ja hakeutumaan jatko-opintoihin
- hallitsee työelämässä tarvittavat tekstitaidot
- osaa toimia monikulttuurisessa ja monikielisessä ympäristössä
- hankkii eri tavoilla tietoa eri lähteistä sekä välittää sitä suullisesti ja kirjallisesti
- tulkitsee erilaisia tekstilajeja ja kaunokirjallisuutta
- arvioi omaa äidinkielen taitoaan ja kehittää sitä jatkuvasti

- osaa toimia erilaisissa kotityö- ja puhdistuspalvelualan vuorovaikutustilanteissa
- hallitsee kotityö- ja puhdistuspalvelualan erilaiset puheviestintätilanteet esimerkiksi työsuorituksen ja opinnäytteen esittelyn
- osaa toimia työnhakutilanteessa ja laatia työpaikanhakuun liittyvät asiakirjat
- hyödyntää kotityö- ja puhdistuspalvelualan ammattilehtiä ja muita viestintävälineitä
- käyttää mediaa kriittisesti ja tuntee lähteiden käytön periaatteet
- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan ja osallistuu rakentavasti työpaikkansa viestintään

Keskeiset sisällöt

- vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen
- kielen ja kulttuurin tunteminen

Oppimisen arviointi

Opiskelijalle annetaan oppimisen etenemisestä palautetta kirjallisista ja suullisista harjoituksista sekä mahdollisista pienimuotoisista kokeista.

Palautetta annetaan kirjallisesti asteikolla 1 – 3. Opintojakson arvosana kirjataan opintokorttiin.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään kirjallisten ja /tai suullisten itsearviointitehtävien avulla.

Äidinkieli, suomi toisena kielenä, 4 ov

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Vastaavuus lukion kursseihin	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
<p>Tutkinnon osa arvioidaan asteikolla 1 – 3 käyttäen tutkinnon perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä.</p> <p>Arviointimenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjallinen koe - suullinen esitys tai puhetilanne 	<p>Tutkinnon osa vastaa lukion seuraavia kursseja:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Perusteet hallintaan (S21) - Kieli käyttöön (S22) 	<p>- Äidinkieli, suomi toisena kielenä 4 ov</p>	<p>Oppimateriaalit</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjallisuus - opettajan jakama materiaali - verkkomateriaali - AV-välineet <p>Opetusmenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - lähiopetus - harjoitustehtävät - verkko-opetus <p>Oppimisympäristöt</p> <ul style="list-style-type: none"> - opiskeluun tarkoitetut tilat - työelämä - tietoverkko
Tutkinnon osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.			

Tavoitteet

Opiskelija

- hallitsee sellaiset viestintä- ja vuorovaikutustaidot, että hänellä on riittävät valmiudet työelämään, aktiiviseen kansalaisuuteen ja jatko-opintoihin
- ymmärtää suomenkielisen suullisen viestinnän keskeiset sisällöt ja seuraa vaivattomasti kotityö- ja puhdistuspalvelualan opinnoissa käsiteltävää asiaa sekä kykenee osallistumaan työskentelyyn
- ymmärtää kirjallisen opintoihinsa liittyvän oppimateriaalin keskeiset sisällöt ja pystyy käyttämään niitä opinnoissa etenemiseen
- saa virikkeitä ja elämyksiä tutustuessaan kotityö- ja puhdistuspalvelualan kirjallisuuteen, artikkeleihin ja erilaisiin tekstilajeihin suomeksi ja mahdollisuuksien mukaan äidinkielellään
- tuottaa kotityö- ja puhdistuspalvelualan työhön liittyviä tarpeellisia tekstejä
- hallitsee suomen kielen keskeiset rakenteet sekä kotityö- ja puhdistuspalvelualan ammattisanaston ja sanontatavat

- osaa toimia ammatissaan suomalaisen työelämän ja yhteiskunnan keskeisten toimintatapojen mukaan
- hakee kotityö- ja puhdistuspalvelualaan ja toimintaan liittyvää tietoa eri lähteistä, käyttää sanakirjoja ja tekee muistiinpanoja itsenäisesti sekä käyttää kirjallista ja tietoverkoissa olevaa aineistoa kielitaitonsa kehittämiseksi ja opintojensa edistämiseksi.

Arviointi

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedonhankinta	hakee ohjatusti ammattialansa kannalta keskeistä tietoa selkeistä teksteistä	hankkii ammattialaansa liittyvää tietoa erilaisista lähteistä ja käyttää luotettavia tekstejä	hakee tietoa erilaisista lähteistä ja vaikeaselkoisistakin teksteistä sekä arvioi niiden luotettavuutta
Tekstien ymmärtäminen	ymmärtää lyhyitä käytännönläheisiä tekstejä, avainsanoja ja tärkeitä yksityiskohtia sekä ammattialansa sisältöjä käsitteleviä tekstejä	ymmärtää tekstejä oman alansa tai yleisistä aiheista sekä jonkin verran päättelyä vaativia tekstejä, osaa etsiä ja yhdistellä tietoja useammasta muutamien sivun pituisesta tekstistä	ymmärtää itsenäisesti tekstejä myös abstrakteista aiheista, jotka voivat liittyä myös oman alan työhön ja työturvallisuuteen, hahmottaa nopeasti tekstin sisällön ja sen tarpeellisuuden ja soveltaa sitä erilaisiin tehtäviin
Kirjallinen viestintä	kirjoittaa lyhyen, sidosteisen tekstin tutuista aiheista tavallisimmissa kirjallisen viestinnän muodoissa sekä hallitsee yleisissä ja ammatillisissa tilanteissa tarvittavien tekstien laadintaan riittävän sanaston ja rakenteet	kirjoittaa tekstejä sekä tutuista abstrakteista ja oman ammattialansa aiheista, käyttää monenlaiseen kirjoittamiseen tarvittavaa sanastoa ja lauserakenteita sekä kirjoittaa ymmärrettävää ja kohtuullisen virheetöntä kieltä	kirjoittaa selkeitä ja yksityiskohtaisia tekstejä myös abstrakteista aiheista sekä työtehtävistään, yhdistelee tai tiivistää eri lähteistä poimittuja tietoja tekstiinsä, hallitsee laajan sanaston ja vaativia lauserakenteita sekä kielelliset keinot selkeän, sidosteisen tekstin laatimiseksi
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	ymmärtää opiskelua tai oman alansa työtä käsittelevän puheen ja tavallista sanastoa sisältävän keskustelun	ymmärtää yleisiä aiheita ja asiatietoa sisältävät sekä omaan ammattialaansa liittyvät keskustelut ja hallitsee sanaston	ymmärtää konkreetin ja abstraktin sekä omaa ammattialaa käsittelevän puhutun kielen, erottaa erilaiset puhetyylit ja osaa tiivistää kuulemastaan avainkohdat ja tärkeät yksityiskohdat

	kertoo tutuista asioista ja selviytyy epävirallisista keskusteluista sekä viestii ammattialaansa liittyvissä erilaisissa tilanteissa	kertoo tavallisista, konkreeteista aiheista ja selostaa alansa työtehtäviin liittyviä aiheita sekä viestii ja käyttää kohtalaisen laajaa sanastoa, monenlaisia rakenteita ja mutkikkaita lauseita	viestii selkeästi kokemuspäänsä ja ammattialaansa liittyvissä tilanteissa sekä useimmissa käytännöllisissä ja sosiaalisissa tilanteissa sekä muodollisissa keskusteluissa, käyttää kielen rakenteita ja laajahkoa sanastoa
Kielen ja kulttuurin tunteminen	tuntee suomalaista yhteiskuntaa, kulttuuria ja ymmärtää kulttuurien välisen viestinnän merkityksen	ymmärtää suomalaisen yhteiskunnan normeja ja työelämän toimintatapoja sekä ottaa huomioon kulttuurien välisen viestinnän omassa vuorovaikutuksessaan	soveltaa tietoaan suomalaisen yhteiskunnan normeista ja työelämän toimintatavoista sekä soveltaa kulttuurienvälistä viestintää ja omaa kulttuuriosaamistaan
Kielenopiskelu	tuntee erilaisia kielenopiskelun työtapoja ja sanakirjojen ja muiden tietolähteiden käytön periaatteita.	soveltaa erilaisia kielenopiskelun työtapoja ja käyttää sanakirjoja ja muita tietolähteitä ymmärtämisen avuksi.	soveltaa opiskelussaan erilaisia kielenopiskelun strategioita sekä käyttää sanakirjoja ja muita tietolähteitä tuottamistehtävien apuna.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus- ja yhteistyötaidot, 8. Viestintä ja mediaosaaminen, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Oppimisen arviointi

Opiskelijalle annetaan oppimisen etenemisestä palautetta kirjallisista ja suullisista harjoituksista sekä mahdollisesti pienimuotoisista kokeista.

Palautetta annetaan numeerisesti arviointiasteikolla 1 – 3. Opintokorttiin suoritus kirjataan merkinnällä S (= suoritettu).

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään antamalla opiskelijoiden arvioida omia suorituksiaan.

Toinen kotimainen kieli, ruotsi, 1 ov

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Vastaavuus lukion kursseihin	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
Tutkinnon osa arvioidaan asteikolla 1 – 3 käyttäen tutkinnon perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja	Tutkinnon osa vastaa lukion seuraavia kursseja: - Koulu ja vapaa-aika (RUB1)	- Toinen kotimainen kieli, ruotsi 1 ov	Oppimateriaalit - kirjallinen - suullinen - AV-välineet

arviointikriteereitä. Arviointimenetelmät - kirjallinen koe - suullinen esitys tai puhetilanne			Opetusmenetelmät - sanaston harjaannuttaminen - työelämän asiakaspalvelutilanteet vuorokeskusteluin toteutettuna - verkko-opetus Oppimisympäristöt - opiskeluun tarkoitetut tilat - kulttuurikohteisiin tutustuminen - työelämä - tietoverkko
Tutkinnon osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.			

Tavoitteet

Opiskelija

- selviytyy kotityö- ja puhdistuspalvelualan tavanomaisista työtehtävistä ja arkipäivän tilanteista toisella kotimaisella kielellä
- ymmärtää molempien kansalliskielten ja kulttuurin merkityksen monikulttuurisessa Suomessa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedon hankinta	tuntee sanakirjojen ja muiden tietolähteiden käytön periaatteet	käyttää sanakirjoja ja jonkin verran myös muita, kuten esimerkiksi sähköisiä, tietolähteitä	käyttää sanakirjoja, myös sähköisiä, ja muuta lähdeaineistoa hankkiakseen lisätietoa omaa alaa käsittelevistä vieraskielisistä yksinkertaisista ohjeistuksista
Tekstien ymmärtäminen ja kirjallinen viestintä	ymmärtää apuvälineitä käyttäen lyhyiden ja yksinkertaisten omaan työhön ja työturvallisuuteen liittyvien kirjallisten viestien sisällön	kirjoittaa mallin mukaan lyhyitä työhön liittyviä tekstejä kuten työ- ja turvallisuusohjeet	kirjoittaa lyhyitä työhön liittyviä muistiinpanoja, ohjeita tai tilauslistoja

Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	kertoo muutamalla sanalla itsestään tai tutuista asioista omassa työssään	selviytyy rutiininomaisista päivittäiseen elämään liittyvistä puhetilanteista, jos puhekuppani puhuu hitaasti ja käyttää yksinkertaista, keskeistä sanastoa	toimii tavanomaisimmissa viestintätilanteissa sekä kasvatusten että puhelimesta ja tarvittaessa pyytää tarkennusta tai selvennystä
Kielen ja kulttuurin merkitys	on tietoinen ruotsin kielen ja kulttuurin merkityksestä	ymmärtää ruotsin kielen ja kulttuurin merkityksen kohdatessaan pohjoismaalaisia	ymmärtää ruotsin kielen ja kulttuurin aseman monikulttuurisessa Suomessa
Kielenopiskelu	tunnistaa omat oppimisstrategiansa.	tunnistaa omien oppimisstrategioidensa vahvuuksia ja heikkouksia.	kokeilee uusia strategioita ja oppimistapoja.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus- ja yhteistyö, 8. Viestintä- ja mediaosaaminen, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Oppimisen arviointi

Opiskelijalle annetaan palautetta oppimisen etenemisestä suullisesti ja/tai kirjallisesti lähituntien aikana.

Arviointiasteikko on 1-3.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään antamalla opiskelijan itse arvioida omia suorituksiaan.

Vieras kieli, a-kieli, 2 ov

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Vastaavuus lukion kursseihin	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
Tutkinnon osa arvioidaan arviointiasteikolla 1 – 3 käyttäen tutkinnon perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä. Arviointimenetelmät - kirjallinen koe - suullinen esitys tai puhetilanne	Tutkinnon osa vastaa lukion seuraavia kursseja: - Nuori ja hänen maailmansa (ENA1)	- Vieras kieli, a-kieli, 2 ov	Oppimateriaalit - kirjallinen - suullinen - AV-materiaalit Opetusmenetelmät - esittävät opetusmenetelmät - parikeskustelut - ryhmätyöt - verkko-opetus
Tutkinnon osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.			Oppimisympäristöt - opiskeluun tarkoitetut tilat - työelämä - tietoverkko

Tavoitteet

Opiskelija

- viestii ja toimii vuorovaikutustilanteissa siten, että hän kykenee harjoittamaan ammatiaan, osallistumaan työelämään, toimimaan aktiivisena kansalaisena ja hakeutumaan jatko-opintoihin
- hallitsee kotityö- ja puhdistuspalvelualan työtehtävissä tarvittavan kielitaidon
- osaa toimia monikulttuurisessa ja monikielisessä ympäristössä.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedonhankinta	hakee tietoa työhönsä liittyvistä materiaaleista ja ohjeista ohjattuna ja sanakirjoja käyttäen	hakee omaa alaa koskevaa tietoa sanakirjoja ja jonkin verran myös muita, kuten esimerkiksi sähköisiä, tietolähteitä käyttäen	hakee monipuolisesti omaa alaa koskevaa tietoa, soveltaa tietojaan ja taitojaan sekä perustelee ratkaisunsa
Tekstien ymmärtäminen sekä kirjallinen viestintä	ymmärtää lyhyitä ja yksinkertaisia oman alansa työhön liittyviä kirjallisia viestejä kirjoittaa ohjattuna mallin mukaan työhönsä liittyviä yksinkertaisia ja lyhyitä tekstejä	ymmärtää työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä kirjallisia ohjeita apuvälineitä käyttäen ja tekee tarkentavia kysymyksiä sekä osaa toimia niiden mukaan kirjoittaa mallin mukaan työhönsä liittyviä yksinkertaisia ja lyhyitä tekstejä	ymmärtää työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä kirjallisia ohjeita sekä työstä annettua palautetta kirjoittaa tavanomaisia henkilökohtaisia viestejä ja lyhyitä tekstejä sekä täyttää yksinkertaisia työhönsä liittyviä asiakirjoja
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	ymmärtää lyhyitä ja yksinkertaisia oman alansa työhön liittyviä suullisia viestejä ja osaa toimia niiden mukaan	ymmärtää tavanomaisimpia työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä suullisia ohjeita ja osaa toimia niiden mukaan	ymmärtää keskeiset ajatukset tavanomaisesta normaalityöstä puheesta ja toimii niiden mukaan

	kertoo lyhyesti itsestään ja alansa työtehtävistä vastaamalla hänelle esitettyihin kysymyksiin ennakoitavissa olevissa ja tutuissa työtilanteissa	kertoo itsestään ja työtehtävistään siten, että tulee ymmärretyksi ja osallistuu keskusteluun, mikäli keskustelukumppani puhuu hitaasti ja käyttää yksinkertaisia rakenteita	kertoo tutuissa tilanteissa työpaikastaan ja työstään ja siihen liittyvistä normeista ja tavoista sekä tarvittaessa ottaa selvää muiden maiden vastaavista asioista sekä hankkii kysymällä työhönsä liittyviä lisäohjeita
Kielen ja kulttuurin tuntemus	on tietoinen opiskelemaisensa kielen ja sen edustaman kulttuurin merkityksestä	ymmärtää opiskelemaisensa kielen ja sen edustaman kulttuurin merkityksen	soveltaa vieraan kielen ja kulttuurin tietojaan ja taitojaan
Kielenopiskelu	tunnistaa omat oppimisstrategiansa.	arvioi oppimisstrategioidensa vahvuuksia ja heikkouksia.	vahvistaa oppimistaan kokeilemalla uusia strategioita ja oppimistapoja.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus- ja yhteistyö, 8. Viestintä- ja mediaosaaminen, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Oppimisen arviointi

Opiskelijalle annetaan palautetta oppimisen etenemisestä suullisesti ja/tai kirjallisesti lähituntien aikana.

Arviointiasteikko on 1-3.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään antamalla opiskelijan itse arvioida omia suorituksiaan.

Matematiikka, 3 ov

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Vastaavuus lukion kursseihin	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
Tutkinnon osa arvioidaan arviointiasteikolla 1 – 3 käyttäen tutkinnon perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä. Arviointimenetelmät - kirjalliset kokeet ja/tai harjoitustehtäviä	Tutkinnon osa vastaa lukion seuraavia kursseja: - Lausekkeet ja yhtälöt (MAB 1) - Geometria (MAB 2)	- Matematiikka 1, 1 ov - Matematiikka 2, 1 ov - Matematiikka 3, 1 ov	Oppimateriaalit - opettajan ilmoittama aineisto Opetusmenetelmät - lähiopetus - harjoitustehtävät - ryhmätyöt - verkko-opetus Oppimisympäristöt - opiskeluun tarkoitetut

Tutkinnon osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.		tilat - työelämä - tutustumiskäynnit - tietoverkko
---	--	---

Tavoitteet

Opiskelija

- hallitsee peruslaskutoimitukset, prosenttilaskennan ja mittayksiköiden muunnokset ja käyttää niitä kodinhuoltajan ja toimitilahuoltajan työtehtäviin liittyvissä laskutoimituksissa
- laskee pinta-aloja ja tilavuuksia sekä soveltaa geometriaa kodinhuoltajan ja toimitilahuoltajan työn vaatimassa laajuudessa
- käyttää sopivia matemaattisia menetelmiä kodinhuoltajan ja toimitilahuoltajan työtehtäviin liittyvien ongelmien ratkaisussa
- ilmaisee muuttujien välisiä riippuvuuksia matemaattisilla lausekkeilla
- muodostaa ja laatii kodinhuoltajan ja toimitilahuoltajan työtehtäviin liittyviä yhtälöitä, lausekkeita, taulukoita ja piirroksia sekä ratkaisee työssä tarpeellisia matemaattisia tehtäviä yhtälöillä, päätelemällä, kuvaajien avulla sekä arvioi tulosten oikeellisuutta
- käyttää matemaattisten ongelmien ratkaisussa apuna laskinta, tietokonetta ja tarvittaessa muita matematiikan apuvälineitä.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Peruslaskutoimitukset, prosenttilaskenta ja mittayksikkömuunnokset sekä matemaattiset peruskäsitteet ja esitystavat	suorittaa työtehtäviin liittyvät rutiinomaiset laskutoimitukset ja tuntee keskeisimmät matemaattiset käsitteet ja esitystavat	suorittaa sujuvasti ammattiin liittyvät laskutoimitukset ja käyttää jossakin määrin matemaattisia käsitteitä ja esitystapoja ilmaisussaan	soveltaa ammattialalla tarvittavia laskutoimituksia ja arvioi tulosten tarkkuutta sekä hallitsee ammattialalla käytettävät matemaattiset käsitteet ja esitystavat
Matemaattiset menetelmät ja ongelmanratkaisu sekä tulosten arviointi	ratkaisee työtehtäviin liittyvät keskeiset matemaattiset ongelmat joko päätelemällä, graafisesti tai laskennallisesti sekä osaa arvioida tulosten suuruusluokkaa	ratkaisee ammattiin liittyviä ongelmia matemaattisten menetelmien avulla sekä arvioi tulosten oikeellisuutta	soveltaa matemaattisia menetelmiä ammattialaan liittyvien ongelmien ratkaisussa ja -asettelussa sekä arvioi menetelmien luotettavuutta ja tarkkuutta
Laskimen ja tietokoneen käyttäminen	käyttää laskinta ja tietokonetta työtehtäviin liittyvien matemaattisten perustehtävien ratkaisemiseen	käyttää sujuvasti laskinta ja tietokonetta ammattiin liittyvien matemaattisten ongelmien ratkaisemiseen	käyttää soveltaen laskinta ja tietokonetta ammattialaan liittyvien ongelmien ratkaisemiseen

Numeerisen tiedon käsittely, analysointi ja tuottaminen	käyttää tiedonlähteenä tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä	käyttää tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä ammattiin liittyvien ongelmien ratkaisuun	soveltaa tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä ammattialaan liittyvien ongelmien ratkaisuun sekä esittää tuottamiaan matemaattisia tuloksia tilastoina, taulukkoina ja graafisina esityksinä
	laskee ohjeen mukaan aineiston keskilukuja.	laskee keskeisimpiä tilastollisia tunnuslukuja.	laskee tai määrittää annetusta aineistosta keskeisimmät tilastolliset tunnusluvut.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 9. Matematiikka ja luonnontieteet.

Matematiikka 1, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- hallitsee peruslaskutoimitukset, prosenttilaskennan ja mittayksiköiden muunnokset ja käyttää niitä kodinhuoltajan ja toimitilahuoltajan työtehtäviin liittyvissä laskutoimituksissa
- laskee pinta-aloja ja tilavuuksia sekä soveltaa geometriaa toimitilahuoltajan työn vaatimassa laajuudessa
- ilmaisee muuttujien välisiä riippuvuuksia matemaattisilla lausekkeilla.

Keskeiset sisällöt

- peruslaskutoimitukset, prosenttilaskenta ja mittayksikkömuunnokset sekä matemaattiset peruskäsitteet ja esitystavat
- matemaattiset menetelmät ja ongelmanratkaisu sekä tulosten arviointi
- laskimen ja tietokoneen käyttäminen

Oppimisen arviointi

Oppimista arvioidaan tuntityöskentelyn jatkuvalla seurannalla ja arvioitavilla testeillä ja harjoitustehtävillä.

Opiskelijalle annetaan suullista palautetta opintojakson aikana oppimisen etenemisestä. Palautetta annetaan numeerisesti arviointiasteikolla 1-3. Opintojakson arvosana kirjataan opintokorttiin.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään opastamalla häntä ymmärtämään oman taitotasonsa vahvuudet ja kehitettävät alueet sekä ohjaamalla häntä ylläpitämään ja kohottamaan taitotasoaan hänelle sopivien oppimismenetelmien avulla.

Matematiikka 2, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- hallitsee peruslaskutoimitukset, prosenttilaskennan ja mittayksiköiden muunnokset ja käyttää niitä kodinhuoltajan ja toimitilahuoltajan työtehtäviin liittyvissä laskutoimituksissa
- laskee pinta-aloja ja tilavuuksia sekä soveltaa geometriaa toimitilahuoltajan työn vaatimassa laajuudessa
- ilmaisee muuttujien välisiä riippuvuuksia matemaattisilla lausekkeilla
- muodostaa ja laatii toimitilahuoltajan työtehtäviin liittyviä yhtälöitä, lausekkeita, taulukoita ja piirroksia sekä ratkaisee työssä tarpeellisia matemaattisia tehtäviä yhtälöillä, päättelemällä, kuvaajien avulla sekä arvioi tulosten oikeellisuutta
- käyttää matemaattisten ongelmien ratkaisussa apuna laskinta, tietokonetta ja tarvittaessa muita matematiikan apuvälineitä.

Keskeiset sisällöt

- peruslaskutoimitukset, prosenttilaskenta ja mittayksikkömuunnokset sekä matemaattiset peruskäsitteet ja esitystavat
- matemaattiset menetelmät ja ongelmanratkaisu sekä tulosten arviointi
- laskimen ja tietokoneen käyttäminen

Oppimisen arviointi

Oppimista arvioidaan tuntityöskentelyn jatkuvalla seurannalla ja arvioitavilla testeillä ja harjoitustehtävillä.

Opiskelijalle annetaan suullista palautetta opintojakson aikana oppimisen etenemisestä. Palautetta annetaan numeerisesti arviointiasteikolla 1-3. Opintojakson arvosana kirjataan opintokorttiin.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään opastamalla häntä ymmärtämään oman taitotasonsa vahvuudet ja kehitettävät alueet sekä ohjaamalla häntä ylläpitämään ja kohottamaan taitotasoaan hänelle sopivien oppimismenetelmien avulla.

Matematiikka 3, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- käyttää sopivia matemaattisia menetelmiä toimitilahuoltajan työtehtäviin liittyvien ongelmien ratkaisussa
- muodostaa ja laatii ammattitehtäviin liittyviä yhtälöitä, lausekkeita, taulukoita ja piirroksia sekä ratkaisee työssä tarpeellisia matemaattisia tehtäviä yhtälöillä, päättelemällä, kuvaajien avulla sekä arvioi tulosten oikeellisuutta
- käyttää matemaattisten ongelmien ratkaisussa apuna laskinta, tietokonetta ja tarvittaessa muita matematiikan apuvälineitä.

Keskeiset sisällöt

- laskimen ja tietokoneen käyttäminen
- numeerisen tiedon käsittely, analysointi ja tuottaminen

Oppimisen arviointi

Oppimista arvioidaan tuntityöskentelyn jatkuvalla seurannalla ja arvioitavilla testeillä ja harjoitustehtävillä.

Opiskelijalle annetaan suullista palautetta opintojakson aikana oppimisen etenemisestä. Palautetta annetaan numeerisesti arviointiasteikolla 1 – 3. Opintojakson arvosana kirjataan opintokorttiin.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään opastamalla häntä ymmärtämään oman taitotasonsa vahvuudet ja kehitettävät alueet sekä ohjaamalla häntä ylläpitämään ja kohottamaan taitotasoaan hänelle sopivien oppimismenetelmien avulla.

Fysiikka ja kemia, 2 ov

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Vastaavuus lukion kursseihin	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
<p>Tutkinnon osa arvioidaan asteikolla 1 – 3 käyttäen tutkinnon perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä.</p> <p>Arviointimenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjalliset kokeet ja/tai harjoitustehtäviä 	<p>Tutkinnon osa vastaa lukion seuraavia kursseja:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fysiikka luonnontieteenä (FY1) - Ihmisen ja elinympäristön kemia (KE1) 	<ul style="list-style-type: none"> - Fysiikka 1, 1 ov - Kemia 1, 1 ov 	<p>Oppimateriaalit</p> <ul style="list-style-type: none"> - opettajan ilmoittama aineisto <p>Opetusmenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - lähiopetus - harjoitustehtävät - ryhmätyöt - laborointi - verkko-opetus <p>Oppimisympäristöt</p> <ul style="list-style-type: none"> - opiskeluun tarkoitetut tilat - työelämä - tutustumiskäynnit - tietoverkko
Tutkinnon osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.			

Tavoitteet

Opiskelija

- soveltaa ammattitehtäviensä kannalta keskeisiä fysikaalisia ja kemiallisia ilmiöitä, käsitteitä ja lainalaisuuksia
- osaa kotityö- ja puhdistuspalvelualan työssään ja muussa toiminnassaan ottaa huomioon luonnon lainalaisuudet ja toimia niiden mukaisesti ympäristöä ja energiaa säästäen
- tarkastelee kotityö- ja puhdistuspalvelualan keskeisiä ympäristöongelmia luonnontieteelliseltä kannalta
- soveltaa ammattinsa kannalta keskeisiä fysiikan lakeja ja käsitteitä
- hallitsee kodinhuoltajan ja toimitilahuoltajan työtehtävien kannalta keskeisiä mekaniikan, lämpöopin ja sähköopin peruskäsitteitä ja ilmiöitä niin, että hän osaa käsitellä ammatissaan tarvitsemiaan laitteita ja järjestelmiä turvallisesti ja taloudellisesti sekä työskennellä ergonomisesti

- ottaa huomioon kodinhuoltajan ja toimitilahuoltajan työssään ympäristön ja ammatin kannalta keskeisiä kemian ilmiöitä, ja sitä varten hänen on tunnettava tavallisimpien alkuaineiden ja sekä epäorgaanisten että orgaanisten yhdisteiden kemiallisia ominaisuuksia
- säilyttää, käyttää oikein ja hävittää asianmukaisesti kotityö- ja puhdistuspalvelualalla tarvittavia aineita sekä laskee ainemääriä ja pitoisuuksia
- osaa tulkita kotityö- ja puhdistuspalvelualan työssä käytettävien aineiden terveyteen ja turvallisuuteen vaikuttavat tekijät tuotteiden merkinnöistä ja ottaa työskentelyssään huomioon aineiden erityisominaisuudet niin, ettei vaaranna omaa, muiden eikä ympäristön turvallisuutta
- tekee havaintoja ja mittauksia ammattinsa kannalta keskeisistä fysikaalisista ja kemiallisista ilmiöistä
- kerää, käsittelee ja analysoi tekemiään havaintoja ja mittauksia.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Lämpöopin, mekaniikan ja sähköopin lainalaisuuksien tunteminen ja huomioon ottaminen työssä	tuntee fysiikan lainalaisuuksia niin, että pystyy työtehtävissään ottamaan huomioon niihin liittyvät ilmiöt, mutta tarvitsee joissakin kohdin ohjausta	osaa ottaa huomioon fysiikkaan liittyvät ilmiöt työtehtävissään	osaa itsenäisesti soveltaa fysiikan lainalaisuuksia työssään
Kemiallisten aineiden ja yhdisteiden sekä niiden ominaisuuksien tunteminen ja huomioon ottaminen työssä	käsittelee, säilyttää ja hävittää oikein työtehtävissään tarvittavia kemikaaleja ja ottaa huomioon erilaisten aineiden ominaisuudet ja ympäristöriskit työssään, mutta tarvitsee osin ohjausta tulkitsee osin ohjattuna tavallisimpia tuotemerkintöjä laskee ohjattuna pitoisuuksia ja aineiden määriä sekä hankkii ohjeen mukaan tietoa kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteista	käsittelee, säilyttää ja hävittää oikein työtehtävissään tarvittavia kemikaaleja ja ottaa huomioon erilaisten aineiden ominaisuudet ja ympäristöriskit tutuissa työtilanteissa tulkitsee tavallisimpia tuotemerkintöjä laskee pitoisuuksia ja aineiden määriä sekä hankkii tietoa käyttöturvallisuustiedotteista	käsittelee, säilyttää ja hävittää oikein työtehtävissään tarvittavia kemikaaleja ja ottaa huomioon erilaisten aineiden ominaisuudet ja ympäristöriskit muuttuvissakin työtilanteissa tulkitsee itsenäisesti erilaisia alan tuotemerkintöjä laskee pitoisuuksia ja aineiden määriä joustavasti erilaisissa työtilanteissa eri tietolähteistä hankkimansa tiedon mukaan

Havainnointi ja mittaaminen	toteuttaa mittaukset käyttäen tavallisimpia mittausten menetelmiä ja -välineitä ohjatussa työtilanteessa tallentaa mittaukset ja havainnot ohjeiden mukaisesti ja esittää ne taulukoina ja graafeina sekä laskee tarvittaessa tuloksia, mutta tarvitsee joiltakin osin ohjausta	toteuttaa mittaukset käyttäen tavallisimpia mittausten menetelmiä ja -välineitä omatoimisesti ja osaa arvioida mittaustulosten luotettavuutta osaa analysoida mittauksia ja havaintoja sekä tehdä tuloksista johtopäätöksiä	käyttää mittauksiin sopivimpia menetelmiä ja välineitä sujuvasti, toteuttaa mittaukset järjestelmällisesti ja huolellisesti ja osaa arvioida havaintojen ja mittausten tarkkuutta ja luotettavuutta osaa raportoida ja esittää tuloksia sekä arvioida tulosten ja johtopäätösten tarkkuutta ja luotettavuutta
Turvallinen ja ergonominen työskentely	työskentelee työturvallisuusohjeiden mukaisesti, mutta vaatii ohjausta ergonomiseen työskentelyyn.	työskentelee ergonomisesti ja työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	työskentelee ergonomisesti ja työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristössä olevat riskitekijät.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 4. Terveys, turvallisuus ja työkyky, 6. Kestävä kehitys, 9. Matematiikka ja luonnontieteet, 10. Teknologia ja tietotekniikka.

Fysikka 1, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- soveltaa ammattitehtäviensä kannalta keskeisiä fysikaalisia ja kemiallisia ilmiöitä, käsitteitä ja lainalaisuuksia
- osaa kotityö- ja puhdistuspalvelualan työssään ja muussa toiminnassaan ottaa huomioon luonnon lainalaisuudet ja toimia niiden mukaisesti ympäristöä ja energiaa säästämällä
- soveltaa ammattinsa kannalta keskeisiä fysiikan lakeja ja käsitteitä
- hallitsee toimitilahuoltajan työtehtävien kannalta keskeisiä mekaniikan, lämpöopin ja sähköopin peruskäsitteitä ja ilmiöitä niin, että hän osaa käsitellä ammatissaan tarvitsemiinsa laitteita ja järjestelmiä turvallisesti ja taloudellisesti sekä työskennellä ergonomisesti
- tekee havaintoja ja mittauksia ammatissaan kannalta keskeisistä fysikaalisista ilmiöistä
- kerää, käsittelee ja analysoi tekemiään havaintoja ja mittauksia.

Keskeiset sisällöt

- Lämpöopin, mekaniikan ja sähköopin lainalaisuuksien tunteminen ja huomioon ottaminen työssä
- Kemiallisten aineiden ja yhdisteiden sekä niiden ominaisuuksien tunteminen ja huomioon ottaminen työssä

- havainnointi ja mittaaminen
- turvallinen ja ergonominen työskentely

Oppimisen arviointi

Oppimista arvioidaan tuntityöskentelyn jatkuvalla seurannalla ja arvioitavilla testeillä ja harjoitustehtävillä.

Palautetta annetaan suullisesti ja numeerisesti arviointiasteikolla 1 – 3. Opintojakson arvosana kirjataan opintokorttiin.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään opastamalla häntä ymmärtämään oman taitotasensa vahvuudet ja kehitettävät alueet sekä ohjaamalla häntä ylläpitämään ja kohottamaan taitotasoaan hänelle sopivien oppimismenetelmien avulla.

Kemia 1, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- soveltaa ammattitehtäviensä kannalta keskeisiä fysikaalisia ja kemiallisia ilmiöitä, käsitteitä ja lainalaisuuksia
- osaa kotityö- ja puhdistuspalvelualan työssään ja muussa toiminnassaan ottaa huomioon luonnon lainalaisuudet ja toimia niiden mukaisesti ympäristöä ja energiaa säästäen
- tarkastelee kotityö- ja puhdistuspalvelualan keskeisiä ympäristöongelmia luonnontieteelliseltä kannalta
- ottaa huomioon toimitilahuoltajan työssään ympäristön ja ammatin kannalta keskeisiä kemian ilmiöitä, ja sitä varten hänen on tunnettava tavallisimpien alkuaineiden ja sekä epäorgaanisten että orgaanisten yhdisteiden kemiallisia ominaisuuksia
- säilyttää, käyttää oikein ja hävittää asianmukaisesti kotityö- ja puhdistuspalvelualalla tarvittavia aineita sekä laskee ainemääriä ja pitoisuuksia
- osaa tulkita kotityö- ja puhdistuspalvelualan työssä käytettävien aineiden terveyteen ja turvallisuuteen vaikuttavat tekijät tuotteiden merkinnöistä ja ottaa työskentelyssään huomioon aineiden erityisominaisuudet niin, ettei vaaranna omaa, muiden eikä ympäristön turvallisuutta
- tekee havaintoja ja mittauksia ammattinsa kannalta keskeisistä kemiallisista ilmiöistä
- kerää, käsittelee ja analysoi tekemiään havaintoja ja mittauksia.

Keskeiset sisällöt

- lämpöopin, mekaniikan ja sähköopin lainalaisuuksien tunteminen ja huomioon ottaminen työssä
- kemiallisten aineiden ja yhdisteiden sekä niiden ominaisuuksien tunteminen ja huomioon ottaminen työssä
- havainnointi ja mittaaminen
- turvallinen ja ergonominen työskentely

Oppimisen arviointi

Oppimista arvioidaan tuntityöskentelyn jatkuvalla seurannalla ja arvioitavilla testeillä ja harjoitustehtävillä.

Palautetta annetaan suullisesti ja numeerisesti arviointiasteikolla 1 – 3. Opintojakson arvosana kirjataan

opintokorttiin.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään opastamalla häntä ymmärtämään oman taitotasonsa vahvuudet ja kehitettävät alueet sekä ohjaamalla häntä ylläpitämään ja kohottamaan taitotasoaan hänelle sopivien oppimismenetelmien avulla.

Yhteiskunta-, yritys- ja työelämä tieto, 1 ov

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Vastaavuus lukion kursseihin	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
<p>Tutkinnon osa arvioidaan arviointiasteikolla 1 – 3 käyttäen tutkinnon perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä.</p> <p>Arviointimenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjallinen koe tai portfolio 	<p>Tutkinnon osa vastaa lukion seuraavia kursseja:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Yhteiskuntatieto (YH1) ja Taloustieto (YH2) yhdessä 	<p>- Yhteiskunta-, yritys- ja työelämä tieto, 1 ov</p>	<p>Oppimateriaalit</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjallinen (kirjat, monisteet, lehdet) - AV-materiaalit <p>Opetusmenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - opetuskeskustelu - yksilö- ja pienryhmätyöskentely - mahdolliset yritysvierailut ja/tai vieraileva luennoitsija - verkko-opetus <p>Oppimisympäristöt</p> <ul style="list-style-type: none"> - opiskeluun tarkoitettut tilat - työelämä - tietoverkko
<p>Tutkinnon osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.</p>			

Tavoitteet

Opiskelija

- osallistuu oppilaitoksessa ja työssäoppimispaikassa yhteisten asioiden hoitamiseen
- arvioi toimintamahdollisuuksiaan aktiivisena kansalaisena ja kuluttajana
- osaa käyttää yhteiskunnan tarjoamia palveluja
- tekee suunnitelman oman taloutensa hoitamisesta
- arvioi yrittäjyyden ja yritystoiminnan merkitystä Suomen kansantaloudelle
- hakee tietoa ammattialansa työpaikoista sekä Euroopan unionia ja kansalaisia koskevaa tietoa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Osallistuminen oppilaitoksessa ja työssäoppimispaikassa	osallistuu ohjattuna yhteisten asioiden hoitamiseen	osallistuu sovitulla tavalla yhteisten asioiden hoitamiseen sekä tuntee yhteiskunnallisen päätöksentekoprosessin	osallistuu itsenäisesti yhteisten asioiden hoitamiseen sekä tuntee yhteiskunnallisen päätöksentekoprosessin
Toimintamahdollisuuksien arviointi	<p>arvioi ohjattuna toimintamahdollisuuksiaan kansalaisena ja kuluttajana</p> <p>tuntee opiskelijan vaikuttamismahdollisuudet, oikeudet ja velvollisuudet</p> <p>hakee tietoa kuluttajan keskeisistä oikeuksista ja velvollisuuksista</p>	<p>arvioi toimintamahdollisuuksiaan kansalaisena ja kuluttajana</p> <p>tuntee opiskelijan ja kansalaisen keskeiset vaikuttamismahdollisuudet, edut ja velvollisuudet</p> <p>tuntee kuluttajan keskeiset oikeudet ja velvollisuudet</p>	<p>arvioi toimintamahdollisuuksiaan aktiivisena kansalaisena ja kuluttajana</p> <p>tuntee opiskelijan ja kansalaisen keskeiset demokraattiset vaikuttamismahdollisuudet, oikeudet, edut ja velvollisuudet</p> <p>tuntee kuluttajan keskeiset oikeudet ja velvollisuudet</p>
Yhteiskunnan palvelujen käyttö	käyttää opiskelijan tarvitsemia palveluja ja ymmärtää kansalaisen osuuden niiden rahoittamisessa	käyttää yhteiskunnan tarjoamia palveluja ja ymmärtää kansalaisen osuuden niiden rahoittamisessa	käyttää itsenäisesti yhteiskunnan tarjoamia palveluja ja ymmärtää kansalaisen osuuden niiden rahoittamisessa
Oman talouden hoitaminen	<p>tekee ohjattuna suunnitelman menoistaan ja varoistaan</p> <p>hankkii ohjattuna tietoa rahoitusvaihtoehdoista ja niistä aiheutuvista kuluista</p>	<p>tekee suunnitelman menoistaan ja varoistaan</p> <p>hankkii tietoa rahoitusvaihtoehdoista ja niistä aiheutuvista kuluista</p>	<p>tekee suunnitelman menoistaan ja varoistaan</p> <p>hankkii tietoa rahoituslähteistä ja vertailee niistä aiheutuvia kuluja</p>
Kansantalouteen keskeisesti vaikuttavien tekijöiden arviointi	arvioi ohjattuna yrittäjyyden keskeiset vaikutukset työllisyyteen	arvioi yrittäjyyden ja yritystoiminnan vaikutuksen työllisyyteen	arvioi itsenäisesti yrittäjyyden ja yritystoiminnan vaikutuksen kansantalouteen
Tiedon haku ammattialan työpaikoista ja Euroopan unionista	<p>hakee tietoa ammattialansa työpaikoista paikallisesti</p> <p>hakee ohjattuna Euroopan unionin kansalaisia koskevaa tietoa.</p>	<p>hakee tietoa ammattialansa työpaikoista alueellisesti ja kansallisesti</p> <p>hakee Euroopan unionia ja kansalaisia koskevaa tietoa.</p>	<p>hakee tietoa ammattialansa työpaikoista alueellisesti ja kansallisesti ja Euroopan unionin maista</p> <p>hakee Euroopan unionia ja kansalaisia koskevaa vertailevaa tietoa.</p>

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 5. Aloitekyky ja yrittäjyys, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Oppimisen arviointi

Opiskelijalle annetaan palautetta jatkuvasti oppimisen etenemisestä oppituntien aikana.

Palautetta annetaan suullisesti.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään opintojakson lopussa tehtävän palautekyselyn avulla.

Liikunta, 1 ov

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Vastaavuus lukion kursseihin	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
<p>Tutkinnon osa arvioidaan asteikolla 1 – 3 käyttäen tutkinnon perusteissa määritellyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä.</p> <p>Arviointimenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - tavoitteiden toteutusta arvioidaan liikuntatunneilla ja/tai suorituksilla, jotka kirjataan oppimispäiväkirjaan 	<p>Tutkinnon osa vastaa lukion seuraavia kursseja:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taitoa ja kuntoa (LI1) 	<ul style="list-style-type: none"> - Liikunta (1 ov) toteutetaan läpi lukuvuoden tasaisesti jaksotettuna. 	<p>Oppimateriaalit</p> <ul style="list-style-type: none"> - liikuntavälineet - kirjalliset materiaalit - AV-materiaalit <p>Opetusmenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - lähiopetus - yksilötyöskentely - ryhmä- ja joukkutyöskentely - verkko-opetus <p>Oppimisympäristöt</p> <ul style="list-style-type: none"> - opiskeluun tarkoitettut tilat - liikuntapaikat - luonto - tietoverkko
Tutkinnon osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.			

Tavoitteet

Opiskelija

- edistää liikunnan avulla terveellistä ja aktiivista elämäntapaa ymmärtäen liikunnan merkityksen toiminta- ja työkyvylle
- tutustuu monipuolisesti terveyttä, psyykkistä vireystilaa ja jaksamista edistävään liikuntaan
- pitää yllä fyysistä toimintakykyään liikunnan avulla
- liikkuu ja toimii vastuullisesti sekä itsenäisesti että ryhmässä
- edistää toiminnallaan ryhmän toimintaa ja turvallisuutta.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Fyysisen toimintakyvyn tukeminen ja vahvistaminen	käyttää liikunnan harrastamiseen tarvittavia perustaitoja pitää ohjattuna yllä fyysistä toimintakykyään	käyttää liikunnan harrastamiseen tarvittavia perustaitoja monipuolisesti pitää yllä fyysistä toimintakykyään	käyttää liikunnan harrastamiseen tarvittavia perustaitoja ja liikunnan lajitaitoja monipuolisesti seuraa, arvioi ja pitää yllä fyysistä toimintakykyään
Fyysisen, psyykkisen ja sosiaalisen hyvinvoinnin ylläpitäminen ja edistäminen liikunnan avulla	ymmärtää ohjattuna liikunnan merkityksen fyysiselle, psyykkiselle ja sosiaaliselle hyvinvoinnille	ymmärtää liikunnan merkityksen omalle fyysiselle, psyykkiselle ja sosiaaliselle hyvinvoinnilleen	ymmärtää liikunnan merkityksen fyysiselle, psyykkiselle ja sosiaaliselle hyvinvoinnille
Vuorovaikutus ja yhteistyö	osallistuu liikuntatilanteisiin annettujen ohjeiden mukaan sekä noudattaa reilun pelin periaatteita	osallistuu liikuntatilanteisiin aktiivisesti reilun pelin periaatteita noudattaen	osallistuu liikuntatilanteisiin aktiivisesti edistäen reilun pelin periaatteita
Terveys, turvallisuuden sekä toimintakyvyn huomioon ottaminen	noudattaa yleensä turvallisuutta liikunnassa.	toimii liikuntatilanteissa turvallisesti sekä itsenäisesti että ryhmässä.	edistää toiminnallaan ryhmän turvallisuutta.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 4. Terveys, turvallisuus sekä toimintakyky.

Oppimisen arviointi

Opiskelijalle annetaan oppimisen etenemisestä palautetta tuntiaktiivisuudesta, ryhmätyöskentelystä, jatkuvasta näytöstä, toimintakyvystä, vuorovaikutus- ja yhteistyötaitoista.

Palautetta annetaan suullisesti.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään kirjallisten ja suullisten itsearviointitehtävien avulla.

Terveystieto, 1 ov

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Vastaavuus lukion kursseihin	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
<p>Tutkinnon osa arvioidaan asteikolla 1 – 3 käyttäen tutkinnon perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä.</p> <p>Arviointimenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjalliset tehtävät tai koe (kirjallinen tai suullinen) 	<ul style="list-style-type: none"> - Terveystiedon perusteet (TE1) 	<ul style="list-style-type: none"> - Terveystieto 1 ov 	<p>Oppimateriaalit</p> <ul style="list-style-type: none"> - opettajan jakama materiaali - muistiinpanot - AV-materiaalit - verkkomateriaali <p>Opetusmenetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> - lähiopetus - yksilötyöskentely - ryhmätyöt - luennot - käytännön harjoitukset - verkko-opetus <p>Oppimisympäristöt</p> <ul style="list-style-type: none"> - opiskeluun tarkoitettut tilat - tutustumiskäynnit - tietoverkko
<p>Tutkinnon osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.</p>			

Tavoitteet

Opiskelija

- osoittaa toiminnallaan ja tiedoillaan halua ja kykyä ylläpitää ja edistää terveyttä
- ymmärtää fyysiseen, psyykkiseen ja sosiaaliseen toimintakykyyn vaikuttavia tekijöitä omassa elämäntavassaan ja toimintaympäristössään
- tietää mielenterveyden, seksuaaliterveyden ja ihmisuhteiden merkityksestä ihmisen hyvinvoinnille
- tietää tupakoinnin ja päihteiden haittavaikutukset ja osaa ehkäistä terveyttä kuluttavia tekijöitä
- tietää terveyttä edistävästä elintavoista ja tottumuksista
- ymmärtää liikunnan, ravinnon, levon, unen, virkistyksen, ihmisuhteiden ja terveyden väliset yhteydet ja ottaa ne huomioon toiminnassaan kodinhuoltajan ja toimitilahuoltajan työssä
- tunnistaa kodinhuoltajan ja toimitilahuoltajan työn keskeiset terveyttä ja työkykyä kuormittavat tekijät ja osaa kehittää työskentelytapojaan ja toimintaympäristönsä turvallisuutta ja terveellisyyttä yhteistyössä muiden kanssa
- osaa ehkäistä tapaturmia, hallitsee tavallisimmat ensiaputilanteet ja avun hakemisen ja osaa toimia ergonomisesti
- tietää väestön terveyseroista ja tavallisimpien kansansairauksien riskitekijöistä ja niiden ennaltaehkäisystä
- tunnistaa omaan jaksamiseen vaikuttavia tekijöitä ja osaa toimia jaksamista edistävällä tavalla
- osaa tarvittaessa käyttää opiskeluterveyden- ja muita terveydenhuoltopalveluja, hyödyntää terveysliikuntaa ja ymmärtää niiden merkityksen toimintakyvyn ylläpitämisessä.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Fyysisen, psyykkisen ja sosiaalisen terveyden ja hyvinvoinnin ylläpitäminen ja edistäminen	ottaa ohjattuna huomioon tavallisimpia terveyttä edistäviä elintapoja ja tottumuksia (kuten liikunta, ravinto, lepo, uni, virkistys, mielenterveys, ihmissuhteet, seksuaaliterveys) ja on halukas edistämään omaa terveyttään ja jaksamistaan	ottaa huomioon terveyttä ja hyvinvointia edistävät elämäntavat ja tottumukset, osallistuu niitä ja omaa jaksamistaan edistävään toimintaan	toimii terveyttä, hyvinvointia ja omaa jaksamistaan edistävällä tavalla, ehkäisee terveyttä kuluttavia tekijöitä ja perustelee toimintansa elintapojen ja terveyden välisellä tutkitulla tiedolla ja kokemuksella
Fyysistä, psyykkistä ja sosiaalista terveyttä ja toimintaympäristön turvallisuutta edistävien toimintatapojen noudattaminen	noudattaa yhteisössä sovittuja terveyttä ja turvallisuutta edistäviä toimintatapoja, mutta tarvitsee ohjausta uusissa tilanteissa	ottaa toiminnassaan huomioon terveyttä ja toimintakykyä kuormittavia tekijöitä ja haluaa edistää toimintansa ja toimintaympäristönsä terveellisyyttä ja turvallisuutta	ottaa toiminnassaan monipuolisesti huomioon terveyteen ja turvallisuuteen vaikuttavat tekijät ja edistää omalla toiminnallaan koko yhteisön hyvinvointia
Terveysliikunnan ja terveydenhuoltopalvelujen hyödyntäminen	suunnittelee ja toteuttaa ohjattuna terveyttä edistävää liikuntaa ja osaa tarvittaessa hakea apua terveydenhuollon palveluista	toteuttaa terveyttä edistävää liikuntaa laatimansa ohjelman mukaan ja käyttää tarvittaessa terveydenhuollon palveluja	hyödyntää itsenäisesti terveystieteiden mahdollisuuksia oman toimintakyvyn ylläpitämisessä ja osaa hyödyntää terveydenhuoltopalveluja tilanteen vaatimalla tavalla
Tapaturmien ehkäisy ja ensiapu sekä ergonominen toiminta	tunnistaa mahdollisia tapaturmariskejä, osaa hakea ja antaa ensiapua tavallisimmissa tilanteissa sekä noudattaa tutuissa tilanteissa ergonomisia toimintatapoja	ehkäisee toiminnallaan tapaturmien syntymistä, osaa hakea ja antaa ensiapua sekä noudattaa ergonomisia toimintatapoja	toimii huolellisesti ja ennalta ehkäisee tapaturmien syntymistä, osaa hakea ja antaa ensiapua sekä työskentelee ergonomisesti ja itseään säästäen

Fyysistä, psyykkistä ja sosiaalista terveyttä ja toimintakykyä edistävien, kansansairauksia ennaltaehkäisevien ja terveyttä kuluttavien tekijöiden sekä ammatin haittavaikutuksia koskevan tietoperustan hallinta	tietää tavallisimmista terveyshaitoista (kuten tupakointi ja päihteiden käyttö) sekä tavallisimmista terveyttä ja toimintakykyä kuormittavista tekijöistä ja kansansairauksista, mutta tarvitsee ohjausta terveyttä edistävän tiedon hankinnassa.	hyödyntää omassa toiminnassaan terveyttä ja toimintakykyä edistävää tietoperustaa, tuntee terveyttä kuluttavat tekijät sekä elintavoista johtuvat terveyshaitat ja on tietoinen mahdollisista ammattiinsa liittyvistä kuormitustekijöistä.	hyödyntää monipuolisesti omassa toiminnassaan terveyttä ja toimintakykyä edistävää tietoa ja hakee itsenäisesti tietoa mahdollisista ammattinsa haittavaikutuksista.
---	---	--	--

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 3. Ammattietiikka, 4. Terveys, turvallisuus ja toimintakyky, 6. Kestävä kehitys, 8. Viestintä- ja mediaosaaminen, 10. Teknologia ja tietotekniikka.

Oppimisen arviointi

Opiskelijalle annetaan oppimisen etenemisestä palautetta tuntiaktiivisuudesta, ryhmätyöskentelystä, jatkuvasta näytöstä, toimintakyvystä, vuorovaikutus- ja yhteistyötaitoista.

Palautetta annetaan suullisesti.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään kirjallisten tai suullisten itsearviointitehtävien avulla.

Taide ja kulttuuri, 1 ov

Osaamisen arvioinnin toteutus		Opetusjärjestelyt	
Tutkinnon osan arviointi	Vastaavuus lukion kursseihin	Opintojaksojen nimi ja laajuus (ov)	Ohjeellisia toteutustapoja
Tutkinnon osa arvioidaan asteikolla 1 – 3 käyttäen tutkinnon perusteissa määriteltyjä arvioinnin kohteita ja arviointikriteereitä. Arviointimenetelmät - opettajan antaman kirjallisen, kuvallisen tai suullisen tehtävän suorittaminen	Tutkinnon osa vastaa lukion seuraavia kursseja: - Minä, kuva ja kulttuuri (KU1) - Ympäristö, paikka ja tila (KU2)	- Taide ja kulttuuri 1 ov	Oppimateriaalit - oppikirja: Kultra – Taide ja kulttuuri (Palttala, Tulkki, Vakkuri, Otava 2004) - verkkomateriaali Opetusmenetelmät - toimintapainotteiset menetelmät - simulaatiot - luennot - suulliset harjoitukset - vierailut - verkko-opetus
Tutkinnon osan arvioinnista päättää opettaja tai opettajat yhdessä.			Oppimisympäristöt

		<ul style="list-style-type: none"> - opiskeluun tarkoitetut tilat - työpaja - harjoitusyritys - työelämä - vierailukohteet - tietoverkko
--	--	--

Tavoitteet

Opiskelija

- ymmärtää taiteen ja kulttuurin merkityksen omassa elämässään ja hyödyntää niiden ilmenemismuotoja monikulttuurisessa yhteisössä
- osallistuu taide- ja kulttuuritapahtumiin, kehittää koulu yhteisön kulttuuria ja ylläpitää sen esteettistä ilmettä
- ilmaisee ajatuksia, kokemuksia ja tunteita esimerkiksi musiikin, tanssin, teatterin, kirjallisuuden tai kuvataiteen keinoin ja arvostaa muiden ilmaisua ja näkemyksiä
- noudattaa kestävän kehityksen periaatteita materiaalien valinnassa ja työskentelyssään.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Taiteen ja kulttuurin hyödyntäminen	osallistuu taide- ja kulttuuritapahtumiin	huolehtii koulu yhteisön kulttuurista ylläpitäen sen esteettistä ilmettä	uudistaa koulu yhteisön kulttuuria kehittämällä sen esteettistä ilmettä
Tuotoksen tekeminen	suunnittelee ja toteuttaa ohjattuna itselleen sopivimmalla tavalla jonkin ajatuksiaan, kokemuksiaan ja tunteitaan ilmaisevan tuotteen	suunnittelee ja toteuttaa itselleen sopivimmalla tavalla jonkin ajatuksiaan, kokemuksiaan ja tunteitaan ilmaisevan tuotteen, teoksen tai esityksen	suunnittelee ja toteuttaa itselleen sopivimmalla tavalla jonkin ajatuksiaan, kokemuksiaan ja tunteitaan soveltavan ja ilmaisevan tuotteen, teoksen tai esityksen
	ottaa ohjeiden mukaan huomioon luonnon ja energian säästämisen materiaalien käytössä ja työskentelyssään	toimii luontoa ja energiaa säästäen materiaalien käytössä ja työskentelyssään	valitsee työskennellessään materiaalit luontoa ja energiaa säästäen
Muiden ilmaisun ja näkemysten arvostaminen	kertoo muiden ilmaisusta tunnistamistaan kulttuurisista piirteistä.	antaa rakentavaa palautetta muiden ilmaisusta ja näkemyksistä.	kehittää omaa ilmaisuaan arvostaen muiden näkemyksiä.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 2. Vuorovaikutus- ja yhteistyö, 6. Kestävä kehitys, 7. Estetiikka.

Oppimisen arviointi

Opiskelijalle annetaan oppimisen etenemisestä palautetta osallistumisesta, aktiivisuudesta ja annettujen tehtävien suorittamisesta.

Palautetta annetaan kirjallisesti: arvosana kirjataan oppilaitoksen tietokantaan asteikolla 1 – 3.

Opiskelijan itsearviointitaitoja kehitetään siten, että opiskelija antaa itsearviointin kurssin loppuun joko strukturoidulla lomakkeella tai vapaamuotoisesti.

Ammattitaitoa täydentävät valinnaiset tutkinnon osat

Ammattitaitoa täydentävät valinnaiset tutkinnon osat sisältävät opintoja siten kuin tutkinnon perusteissa määrätään. Ammattitaitoa täydentävät valinnaiset tutkinnon osat voivat olla seuraavia opintoja:

- äidinkieli, toinen kotimainen kieli, vieras kieli, matematiikka, fysiikka ja kemia, yhteiskunta-, yritys- ja työelämä-tieto, liikunta, terveystieto, taide ja kulttuuri
- ympäristötieto, tieto- ja viestintäteknikka, etiikka, kulttuurien tuntemus, psykologia, yritystoiminta

Valinnaisia tutkinnon osia sisältyy opintoihin yhteensä 4 opintoviikkoa (ov). Opinnot toteutetaan VAO:n vuosittaisen yhteistarjonnan mukaan. Jos opiskelija suorittaa opintoja tietyn väylän mukaan, muodostuvat valinnaiset opinnot kyseisen väylän opinnoista. Tarkemmat tiedot näistä opinnoista näkyvät lukusuunnitelmissa.

Vapaasti valittavat tutkinnon osat

Vapaasti valittaviin tutkinnon osiin sisältyy opintoja siten kuin tutkinnon perusteissa määrätään. Vapaasti valittavat tutkinnon osat voivat olla

- oman koulutusalan tai muiden alojen ammatillisia tutkinnon osia
- ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia
- jatko-opintoihin tai ylioppilastutkinnon suorittamiseen valmentavia opintoja
- työkokemusta
- harrastustavoitteisia opintoja, jotka tukevat ammatillisen koulutuksen yleisiä tavoitteita

Vapaasti valittavia tutkinnon osia sisältyy opintoihin yhteensä 10 opintoviikkoa (ov). Opinnot toteutetaan VAO:n vuosittaisen yhteistarjonnan mukaan. Jos opiskelija suorittaa opintoja tietyn väylän mukaan, muodostuvat valinnaiset opinnot kyseisen väylän opinnoista. Tarkemmat tiedot näistä opinnoista näkyvät lukusuunnitelmissa.

Ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävät tutkinnon osat

Perustutkintoon voi sisältyä yli 120 opintoviikon meneviä yksilöllisesti syventäviä tutkinnon osia opiskelijan henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman (HOPS) mukaisesti.