

MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

Kotitalous- ja kuluttajapalvelujen perustutkinto

Kotitalousyrittäjä, mukautettu

Kotitalouspalvelujen koulutusohjelma

Opetussuunnitelma 120 ov

1.8.2006

SISÄLTÖ

1	KOTITALOUS- JA KULUTTAJAPALVELUALAN KUVAUS JA ARVOPERUSTA	3
2	ALAN KEHITYSTRENDIT JA PAINOPISTEET	5
3	KAIKILLE ALOILLE YHTEISET PAINOTUKSET JA YDINOSAAMINEN	6
4	ALAN PERUSTUTKINNON MUODOSTUMINEN	9
4.1	Opintojen ajoitus	10
4.2	Opintojen jaksotus (moduulirakenne).....	10
4.3	Työssäoppimisen järjestäminen.....	10
4.4	Arvioinnin toteuttamissuunnitelma	10
4.4.1	Ammattiosaamisen näyttöjen ja muun arvioinnin suhde	10
4.5	Näytön henkilökohtaistaminen	12
4.5.1	Osaamisen tunnustaminen.....	14
4.5.2	Todistukset	14
5	PERUSTUTKINNON OPINTOKOKONAISUUDET JA OPINTOJAKSOT	14
5.1	Kaikille yhteiset opinnot 20 ov.....	14
5.2	Ammatilliset opinnot 90 ov	14
5.2.1	Tutkinnon yhteiset ammatilliset opinnot.....	15
5.2.1.1	Kotien ruoka- ja ravitsemispalvelut, 30 ov	15
5.2.1.1.1	Arkiruokaa taloudellisesti, 6 ov (5 + 1*)	20
5.2.1.1.2	Arkiruokaa turvallisesti, 6 ov (5 + 1*)	21
5.2.1.1.3	Kattaminen ja tarjoilu, 5 ov	23
5.2.1.1.4	Ravitseva ruokahuolto, 7 ov (3+4*).....	24
5.2.1.1.5	Kotitalous talousyksikkönä, 6 ov	26
5.2.1.2	Kotien puhtaanapito- ja tekstiilienhuoltopalvelut, 20 ov	27
5.2.1.2.1	Puhtaanapidon perusteet, 8 ov (7 + 1* ov)	30
5.2.1.2.2	Tekstiilienhuollon perusteet, 6 ov	34
5.2.1.2.3	Kodinhoitotyön suunnittelu ja toteuttaminen, 6 ov	36
5.2.2	Koulutusohjelmittain eriytyvät ammatilliset opinnot 40 ov.....	37
5.2.2.1	MUKAUTETTU KOTITALOUSPALVELUJEN KOULUTUSOHJELMA	37
5.2.2.1.1	Kotityöpalvelujen tuottaminen, 30 ov	37
5.2.2.1.1.1	Kotitaloustyön suunnittelu ja tehostaminen, 5 ov (4 + 1* ov).....	40
5.2.2.1.1.2	Pienten laitosten ruokahuolto, 6 ov (4 + 2* ov).....	42
5.2.2.1.1.3	Asiakastilaisuuksien järjestäminen, 4 ov (3 + 1* ov)	43
5.2.2.1.1.4	Kodinhoitopalvelut, 8 ov (6 + 2* ov).....	44
5.2.2.1.1.5	Ympäristöhuolto, 7 ov (5 + 2* ov)	45
5.2.2.1.2	Kodinomaisessa laitoksessa toimiminen, 10 ov	46
5.2.2.2.1	Hygieniaosaaminen, 3 ov (2 + 1* ov)	50
5.2.2.2.2	Työturvallisuus ja ergonomia, 2 ov (1 + 1* ov).....	51
5.2.2.2.3	Toimitilapalvelut, 5 ov (2 + 3* ov).....	53
5.3	Vapaasti valittavat opinnot 10 ov	54
5.3.1	Tieto- ja viestintätekniikka 1 ov.....	54
5.3.2	Yhteiskunta-, yritys- ja työelämä tieto 1 ov	55
5.3.3	Liikunta 2 – 4, 3 ov	56
5.3.4	Juhlien ruokakulttuuria, 4 ov	57
5.3.5	Käsityökurssi 1 ov.....	59
6	MUUT OPINTOJEN SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT.....	59
6.1	Opinto-ohjaus.....	59
6.2	Opinnäytetyö.....	61
6.3	Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma	62

1 KOTITALOUS- JA KULUTTAJAPALVELUALAN KUVAUS JA ARVOPERUSTA

ALAN KUVAUS

Kotitalous- ja kuluttajapalvelualalla tarkoitetaan kotityöpalvelujen sekä kotitalouksien tarvitsemien hyödykkeiden myynti- ja neuvontapalvelujen kokonaisuutta. Näillä palveluilla tuetaan ihmisten arjessa selviämistä omissa kodeissaan tai kodinomaisissa laitoksissa. Kotitalous- ja kuluttajapalvelualalla on yhtymäkohtia vähittäiskauppaan, ravitsemisalaan, tiedotusalaan, sosiaali- ja terveysalaan ja puhdistuspalvelualaan.

Kotityöpalveluilla tarkoitetaan eri-ikäisten ja erilaisissa elämäntilanteissa ja ympäristöissä elävien ihmisten arkipäivän auttamista sellaisissa tehtävissä, joissa ei tarvita terveyden- ja sairaanhoitoalan ammattikoulutusta. Tällaisia tehtäviä kodeissa ja kodinomaisissa laitoksissa ovat puhtaanapito, vaatehuolto, ruokailu, asiointi, viranomaisyhteydenpito, pienet korjaukset, piha- ja puutarhatyö, jätteiden käsittely ja kierrätys, turvallisuus ja valvonta sekä kulttuuririennot.

Kotitalouksissa tehdään yksilöiden elämänlaadun ja yhteiskunnan hyvinvoinnin kannalta sosiaalisten ja kulttuuristen tehtävien lisäksi keskeiset kulutusratkaisut, valitaan elämäntapa ja -tyyli, suunnitellaan hankinnat ja niiden rahoitus sekä jaetaan työt ja vapaa-aika. Valintojen tekeminen lukuisten tavaroiden ja palvelujen joukosta vaatii runsaasti tietoa ja kykyä vertailla tarjolla olevia tuotteita toisiinsa. Kuluttajapalveluilla tuetaan asiakkaita järkevien valintojen tekemisessä antamalla tietoa tuotteiden valmistuksesta ja elinkaaresta, hinta/laatusuhteesta ja käyttöturvallisuudesta sekä neuvomalla tuotteiden ja palvelujen käytössä. Kuluttajapalveluilla tarkoitetaan kaupoissa, tavarataloissa ja muissa yrityksissä tai organisaatioissa tehtävää kotitalouksille suunnattua myynti- ja neuvontatyötä sekä käyttökokemusten ja asiakaspalautteen kokoamista tuotekehityksen tukemiseksi.

Kotityöpalvelut ovat yksityisiä ostopalveluja tarjoava uudensisältöinen elinkeinon muoto, joka on vähitellen muuttumassa keskeiseksi palvelutuotannon alueeksi.

Työssäkäyvän väestön elämäntapojen muutokset lisäävät kotityö- ja kuluttajapalvelujen kysyntää; työelämässä toimiville tarvitaan uusia toimintaratkaisuja ajankäytön sopeuttamiseksi elämän eri toimintojen kesken, sillä ajankäytön suurin ongelma monelle kiireiselle henkilölle on juuri kotiin liittyvien töiden tekeminen. Uudenlaista tarvetta kotityöpalvelujen ostamiselle luo myös julkisten kotipalvelujen sisällön muuttuminen siten, että rutiiniluonteiseksi määritellyn kotityön osuutta resurssien puuttuessa vähennetään sairaanhoidollisen hoito- ja hoivatyön osuuden lisääntyessä.

Kulutuksen sisältö on rakentumassa uusille ja muuntuville arvoille. Monilla ei ole kotitöihin aikaa, toiset eivät osaa ja joiltakin työttömyys, vanhuus tai sairaus on vieneet kyvyn tehdä niitä. Kotitalous- ja kuluttajapalvelualan kehityksen esteinä ovat olleet kotityöpalvelujen kysynnän ja tarjonnan kohtaamattomuus, luonnollisten markkinointikanavien puuttuminen, tulotason alhaisuus sekä ihmisten asenteet selvitä arjesta ilman ulkopuolista apua. On pystyttävä luomaan luottamusta herättävä suhde kuluttajiin muun muassa luotettavien sidosryhmien, palvelujen tuotekuvausten ja -esitteiden sekä yhteistyö- ja asiakassuhteiden avulla. Yhteiskunnassa tapahtuvat palvelusetelimallin laajamittainen soveltaminen, kotityöpalvelun sisällyttäminen työsuhde-etuuksiin tai hoitovakuutuksen vaikutukset voisivat toteutuessaan tuoda mahdollisia muutoksia kotityö- ja kuluttajapalvelujen kysyntään. Kotityöpalvelujen tarjoaminen esimerkiksi työsuhde-etuna merkitsisi palvelun käyttäjille tilaisuutta keskittyä kodin ulkopuoliseen ammattityöhön.

ALAN ARVOPERUSTA

Kotitalous- ja kuluttajapalvelualan lähtökohtana on vastata ihmisten päivittäisiin käytännön tarpeisiin ja odotuksiin. Alan palvelujen arvopäämääränä on ylläpitää ja edistää asiakkaiden henkistä ja fyysistä hyvinvointia ja elämänlaatua, joihin arvoina liittyvät terveys, puhtaus, taloudellisuus, turvallisuus, viihtyisyys ja sosiaalisuus. Toiminnan tavoitteena on, että asiakas voi luottaa palvelujen korkeaan laatuun ja ammattimaisuuteen, turvallisuuteen ja ympäristömyönteisyyteen. Palvelutoiminnan päämääränä on tyytyväinen asiakas. Kotitalous- ja kuluttajapalvelualalla jokainen palvelutilanne on yksilöllinen ja ainutkertainen, mikä edellyttää asiakkaan ja hänen

mielipiteidensä arvostamista sekä asiakkaan kohtaamista tasavertaisena, aktiivisena ja omat tarpeensa tiedostavana kuluttajana.

Alan asiakaspalvelutyössä ammattietiikkaa ohjaavia arvoja ovat hienotunteisuus, suvaitsevaisuus ja luotettavuus. Asiakaspalvelun arvoja ovat asiakaskeskeisyys, avoimuus, joustavuus, palveluhenkisyys, yrittäjäyys, ystävällisyys, rehellisyys ja vastuu asiakkaiden ja tuotteiden turvallisuudesta sekä yhteistyöhakuisuus.

Alan ammattilainen arvostaa omaa työtään, ammattiaan ja ammatillista erikoisosaamista. Hän tuntee vastuunsa toisista ihmisistä sekä ammattitaitonsa ja alansa kehittämisestä. Kuluttajien, tuotteiden ja palvelujen kansainvälistyessä alan toiminta edellyttää sekä kansallisen että kansainvälisten kulttuurien hyväksymistä ja arvostamista. Vastuu ympäristöstä ja kestävästä kulutuksesta korostuvat erityisesti kotitalous- ja kuluttajapalvelualan arvoina.

Kotitalous- ja kuluttajapalvelujen perustutkinnon mukautettu opetussuunnitelma kotitalouspalvelujen koulutusohjelman kotitalousyrittäjien opinnoissa alan arvoperusta huomioidaan opiskelijan henkilökohtaisen opetuksen järjestämistä koskevaa suunnitelmaa laadittaessa.

2 ALAN KEHITYSTRENDIT JA PAINOPISTEET

Asiakaslähtöisten tuotteiden ja palvelukokonaisuuksien rakentaminen oikeaan hintaan tulee olemaan kotityö- ja kuluttajapalvelujen suurin haaste. Tavoitteina ovat kuluttajien omaehtoista kysyntää lisäävät, markkinointikelpoiset ja helposti ostettavat monipuoliset palvelukokonaisuudet erilaisten asiakkaiden yksilöllisiin tarpeisiin. Koska koteja ei ole suunniteltu ammattimaisen toiminnan tarpeiden mukaan, tapahtuu työ jatkuvasti muuttuvissa toimintaympäristöissä, mikä edellyttää alan ammattilaiselta joustavuutta, sopeutumista ja ongelmanratkaistutaitoja.

Tietotekniikan kehittyminen lisää verkkokaupan ja verkkopalvelujen osuutta kotitalouksien palveluiden sekä tavaroiden ja tiedon hankinnassa, mikä asettaa haasteita kuluttajapalveluille. Alan osaamishaasteina ovat kotityöpalvelujen työmenetelmien

kehittäminen ja kotitöiden teettäminen ulkopuolisina palveluina. Tuloksellinen toiminta vaatii sisäistä ja ulkoista yrittäjyyttä, kustannustietoisuutta, markkinointiosaamista, organisoitukykyä, oma-aloitteisuutta ja luovuutta. Menestymisen edellytyksiä ovat paikallinen ja alueellinen yhteistyö sekä verkostoituminen hyvinvointipalveluja tuottavien yritysten ja muiden tahojen kanssa. Alan ammattilaisella tulee olla halu palvella ja kyky tulkita erilaisten asiakkaiden tarpeita ja arvoja sekä taito vastata yksilöllisiin tarpeisiin. Asiakaspalvelutilanteissa tarvitaan luontevia ihmissuhde-, vuorovaikutus- ja viestintätaitoja. Kulutuksen ja ympäristön suhteen ymmärtäminen sekä vähemmän kuormittavan tuotanto- ja kuluttamistavan omaksuminen on kestävä kehityksen edistämisen edellytys. Tästä syystä on paneuduttava tuotantomenetelmien ympäristövaikutuksiin, lähiympäristön viihtyisyyteen ja jätehuollon järjestämiseen. Palvelujen, tuotteiden ja asiakkaiden kansainvälistyminen tuo kotitalous- ja kuluttajapalvelualalle uudenlaisia osaamishaasteita. Kotitalous- ja kuluttajapalvelujen perustutkinto tuottaa yleisosaamisen kotitaloustyöhön sekä erikoistuneemman osaamisen kotityöpalvelujen tai kuluttajapalvelujen tuottamiseen.

3 KAIKILLE ALOILLE YHTEISET PAINOTUKSET JA YDIN-OSAAMINEN

	Kotien ruoka- ja ravitsemis- palvelut	Kotien puh- taanapito- ja tekstiilihuolto- palvelut	Kotityöpalvelu- jen tuottamien	Tuoteneuvonta	Kodinomaisessa laitoksessa toimiminen	Pitopalveluyri- tyksessä toi- miminen	Kotityöpalvelu- yrityksessä toi- miminen	Tuoteneuvon- tapalvelut toi- mipaikassa
Oppimaan oppimisen taidot	X							
Ongelmanratkaisutaidot			X	X				
Vuorovaikutus- ja viestintätaidot			X	X				X
Yhteistyötaidot	X	X		X	X	X	X	
Eettiset ja esteettiset taidot			X	X				
Kansainvälisyys								
Kestävä kehityksen edistäminen		X			X			
Teknologian ja tietotekniikan hyödyntäminen			X	X				
Yrittäjyys			X	X	X			
Laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta	X				X	X	X	X
Kuluttajaosaaminen			X	X				
Työsuojelusta ja terveydestä huolehtiminen		X						

YHTEISET PAINOTUKSET

Koulutuksen tulee tuottaa valmiuksia, jotka lisäävät kaikilla aloilla tarvittavaa ammattisivistystä ja kansalaisvalmiuksia ja joiden avulla opiskelijat pystyvät seuraamaan yhteiskunnassa ja työelämässä tapahtuvia muutoksia ja toimimaan muuttuvissa oloissa. Koulutuksen tulee antaa opiskelijoille valmiuksia

- kansainvälisyyteen
- kestävän kehityksen edistämiseen
- teknologian ja tietotekniikan hyödyntämiseen
- yrittäjyyteen
- laadukkaaseen ja asiakaslähtöiseen toimintaan
- kuluttajaosaamiseen
- työsuojelusta ja terveydestä huolehtimiseen.

Kansainvälisyyteen kasvun tavoitteena tulee olla, että opiskelija tulee toimeen monikulttuurisessa ympäristössä ja on suvaitsevainen ja kielitaitoinen voidakseen osallistua opiskelijavaihtoon ja sijoittua kansainvälistyville työmarkkinoille.

Kestävän kehityksen edistämisen tavoitteena tulee olla, että opiskelija tuntee kestävän kehityksen periaatteet ja motivoituu toimimaan niiden puolesta opiskelussa, työssä ja kansalaisena. Hän tuntee ympäristömyönteiset työ- ja toimintatavat ja toimii niiden mukaisesti sekä erityisesti tunnistaa tavanomaiset ongelmajätteet ja hallitsee niiden käsittelyn. Hän arvostaa luonnon monimuotoisuutta ja ymmärtää kestävän kehityksen taloudellisia, sosiaalisia ja kulttuurisia ulottuvuuksia sekä osaa toimia niiden puolesta.

Teknologian ja tietotekniikan hyödyntämisen kehittämiseksi tavoitteena tulee olla, että opiskelijalla on tietoyhteiskunnassa tarvittavat perusvalmiudet sekä edellytykset tieto- ja viestintätekniiikan sekä teknologian monipuoliselle hyödyntämiselle työssä ja

kansalaisena. Opiskelija ymmärtää teknologian kehityksen vaikutuksia omaan alaansa ja sen tulevaisuuteen ja osaa soveltaa uutta tekniikkaa työssään.

Yrittäjyyden kehittämisen tavoitteena tulee olla, että opiskelijasta kehittyy oma-aloitteinen, tunnollinen, rohkea, kekseliäs ja työtään arvostava työntekijä ja ammatinharjoittaja sekä yrittäjä.

Laadukkaaseen ja asiakaslähtöiseen toimintaan kehittymisen tavoitteena tulee olla, että opiskelija osaa ammattialalla tarvittavat ja yleisimmin käytössä olevat laadunhallinnan menetelmät. Hän osaa ottaa huomioon asiakkaiden odotukset ja yksilölliset tarpeet sekä hallita erilaiset asiakaspalvelutilanteet.

Kuluttajaosaamisen tavoitteena tulee olla, että opiskelija osaa ottaa huomioon kuluttajalainsäädännön velvoitteet ja osaa toimia työssä ja kansalaisena kuluttajien oikeuksien, velvollisuuksien ja vastuun mukaisesti. Opiskelijan tulee osata toimia kuluttajana ja työntekijänä kansantaloutta edistävästi.

Työsuojelusta ja terveydestä huolehtimisen tavoitteena tulee olla, että opiskelija osaa alansa työsuojelumääräykset ja -ohjeet ja noudattaa niitä. Hän osaa arvostaa turvallista, terveellistä ja viihtyisää työympäristöä ja kehittää sitä. Hän osaa tunnistaa työhön ja työympäristöön liittyvät vaarat ja terveyshaitat sekä suojautua niiltä ja torjua niitä. Hän osaa suunnitella itselleen ergonomisesti terveellisen työympäristön. Hän osaa pitää huolta omasta terveydestään ja ylläpitää työ- ja toimintakykyään.

KAIKILLE ALOILLE YHTEINEN YDINOSAAMINEN

Koulutuksen tavoitteena tulee olla, että opiskelijalle kehittyy seuraavia kaikilla aloilla tarvittavia valmiuksia:

- oppimistaidot
- ongelmanratkaisutaidot
- vuorovaikutus- ja viestintätaidot
- yhteistyötaidot
- eettiset ja esteettiset taidot.

Oppimistaitojen kehittymiseksi koulutuksen tulee tuottaa opiskelijalle valmiudet elinikäiseen oppimiseen ja halun itsensä kehittämiseen. Opiskelijan on saatava valmiudet arvioida omaa oppimistaan ja osaamistaan sekä suunnitella opiskeluaan. Hänen on saatava valmiudet hankkia, jäsentää ja arvioida tietoa sekä soveltaa aiemmin opittua muuttuvissa tilanteissa.

Ongelmanratkaisutaitojen kehittymiseksi koulutuksen tulee tuottaa opiskelijalle valmiuksia toimia työssään ja ongelmallisissa tilanteissa joustavasti, innovatiivisesti ja uutta luovasti.

Vuorovaikutus- ja viestintätaitojen kehittymiseksi koulutuksen tulee tuottaa opiskelijalle valmiuksia selviytyä erilaisissa vuorovaikutustilanteissa työelämässä. Opiskelijan on saatava valmiudet selvittää neuvottelutilanteista ja käyttää suullista ja kirjallista viestintää sekä tietotekniikkaa erilaisissa vuorovaikutus- ja viestintätilanteissa.

Yhteistyötaitojen kehittymiseksi koulutuksen tulee tuottaa opiskelijalle valmiudet toimia erilaisten ihmisten kanssa ja tiimin jäsenenä sekä olla joustava ihmissuhteissa ja ottaa huomioon toiset ihmiset. Hänen tulee osata tunnistaa omia ja toisten tunnetiloja ja ottaa niitä rakentavasti huomioon toiminnassaan.

Eettisten ja esteettisten taitojen kehittymiseksi koulutuksen tulee tuottaa opiskelijalle sellaiset valmiudet, että hän osaa käsitellä ja ratkaista eettisiä ongelmia sekä tiedostaa omat arvonsa ja kulttuuriin pohjautuvia kauneusarvoja ja ottaa ne huomioon toiminnassaan. Hän osaa toimia vastuullisesti, oikeudenmukaisesti ja tehtyjen sopimusten mukaisesti. Hän osaa noudattaa työssään ammattietiikkaa, kuten asiakkaita koskevaa vaitiolovelvollisuutta, tietosuojaa ja kuluttajansuojasäädöksiä.

4 ALAN PERUSTUTKINNON MUODOSTUMINEN

Kotitalous- ja kuluttajapalvelujen perustutkinto	120 ov
Yhteiset opinnot	20 ov
Pakolliset opintokokonaisuudet	16 ov
Valinnaiset opintokokonaisuudet	4 ov
Tutkinnon yhteiset ammatilliset opinnot,	50 ov
Kotien ruoka- ja ravitsemispalvelut,	30 ov
Kotien puhtaanapito- ja tekstiilihuoltopalvelut,	20 ov
Koulutusohjelmittain eriytyvät ammatilliset opinnot,	40 ov
Mukautettu Kotitalouspalvelujen koulutusohjelma, kotitalousyrittäjä	
Kotityöpalvelujen tuottaminen,	30 ov
Kodinomaisessa laitoksessa toimiminen,	10 ov
Vapaasti valinnaiset opinnot,	10 ov

4.1 Opintojen ajoitus

Ks. liite 1, lukusuunnitelma.

Lukusuunnitelma päivitetään vuosittain.

4.2 Opintojen jaksotus (moduulirakenne)

Kotitalous- ja kuluttajapalvelujen perustutkinnon, mukautettu opetussuunnitelma kotitalouspalvelujen koulutusohjelman kotitalousyrittäjien opinnot opiskelija suorittaa henkilökohtaisen opetuksen järjestämistä koskevan suunnitelmansa mukaisesti koulutuksen aikana. Opintoja ei voi moduloida, vaan opiskelija suorittaa ne henkilökohtaisen opetuksen järjestämistä koskevan suunnitelmansa mukaisesti koulutuksen aikana.

4.3 Työssäoppimisen järjestäminen

Opintoihin sisältyy vähintään 20 ov työssäoppimista. Työssäoppiminen sisällytetään ammatillisten opintojen opintokokonaisuuksiin luvussa 5 esitetyllä tavalla. Työssäoppimisjaksoon voi sisältyä opintoja useammasta opintojaksosta. Opiskelijan työssäoppimisjakson sisältö ja tavoitteet määräytyvät hänen henkilökohtaisen opetuksen järjestämistä koskevan suunnitelmansa perusteella.

Työssäoppimisen arviointiin osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja sekä opettaja ja tarvittaessa opetusavustaja. Arvioinnin pohjana ovat työssäoppimisen tavoitteet ja arviointikriteerit. Arviointi on laadullista.

4.4 Arvioinnin toteuttamissuunnitelma

4.4.1 Ammattiosaamisen näyttöjen ja muun arvioinnin suhde

Arviointisuunnitelma

Opiskelija arvioidaan oppilaitoksessa, työssäoppimisjakson aikana ja ammattiosaamisen näytössä. Opiskelijan oppimisprosessia tuetaan opintojakson aikana opettaja-opiskelija keskustelujen, opintojakoarviointien ja itsearvioinnin avulla.

Arvioinnissa huomioidaan opiskelijan oppimisprosessin eteneminen painottaen loppuvaiheen osaamista. Muu arviointi tehdään yhteistyössä opintojaksossa opettavien opettajien kesken. Opintokokonaisuuden arvosana määräytyy **pääasiassa näytön mukaan**, muun arvioinnin tehtävänä on vahvistaa kokonaisvaltaista näkemystä

opiskelijan taidoista. Lisäksi arvioinnissa huomioidaan opetussuunnitelman kaikille aloille kuuluva ydinosaaminen; oppimistaidot, ongelmanratkaisutaidot, vuorovaikutus- ja viestintätaidot, yhteistyötaidot, eettiset ja esteettiset taidot sekä yhteiset painotukset; kansainvälisyys, kestävän kehityksen edistäminen, teknologian ja tietotekniikan hyödyntäminen, yrittäjäyys, laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta, kuluttajaosaaminen ja työsuojelusta ja terveydestä huolehtiminen.

AMMATILLISET OPINNOT	Laa-juus	1. vuosi	2. vuosi	3. vuosi	Näytön ajan-kohta
KOTIEN RUOKA-JA RAVITSEMISPALVELUT 30 OV					2. vuoden syksy
Arkiruokaa taloudellisesti	6 ov	x			
Arkiruokaa turvallisesti	6 ov	x			
Kattaminen ja tarjoilu	5 ov	x			
Ravitseva ruokahuolto	7 ov		x		
Kotitalous talousyksikkönä	6 ov		x		

KOTIEN PUHTAANAPITO JA TEKSTIILI-HUOLTOPALVELUT 20 ov					2. vuoden kevät
Puhtaanapidon perusteet	8 ov	x			
Tekstiilihuollon perusteet	6 ov	x			
Kodinhoitotyön suunnittelu ja toteuttaminen	6 ov		x	x	
KOULUTUSOHJELMA					
KOTITYÖPALVELUJEN TUOTTAMINEN 30 OV					3. vuoden syksy
Kotitaloustyön suunnittelu ja tehostaminen	5 ov		x		
Pienten laitosten ruokahuolto	6 ov			x	
Asiakastilaisuuksien järjestäminen	4 ov			x	
Kodinhoitopalvelut	8 ov		x		
Ympäristöhuolto	7 ov	x	x	x	
KODINOMAISESSA LAITOKSESSA TOIMIMINEN 10 OV					3. vuoden kevät
Hygieniaosaaminen	3 ov			x	
Työturvallisuus ja ergonomia	2 ov			x	
Toimitilapalvelut	5 ov			x	

Näytön henkilökohtaistaminen

Mukautetun opetussuunnitelman mukaisesti opiskelevan opiskelijan näytössä on otettava huomioon opiskelijan henkilökohtainen opetuksen järjestämistä koskeva suunnitelma (HOJKS). Oppimiseen on varattava riittävästi aikaa ennen näyttöä. Opiskelijalla on oltava riittävästi aikaa harjoitella käytännössä työtehtävää. Näin ollen ei ole tarkoituksenmukaista järjestää näyttöjä vielä ensimmäisenä opiskeluvuotena, vaan näytöt aloitetaan vasta toisen vuoden syksyllä. Tämäkin ajankohta saattaa olla jollekin opiskelijalle liian aikainen, jolloin mietitään olisiko ko. opiskelijan mahdollista näyttää osaamistaan osanäyttöinä. Eri-tyisopiskelijat oppivat hyvin yksilöllisesti. Yksilöllisyys on huomioitava siten, että näyttö järjestetään silloin, kun se sopii opiskelijan henkilökohtaiseen oppimistyyliin.

Näyttöympäristöä on voitava muokata näyttäjälle sopivalla tavalla. Opetushallituksen ohjeistuksen mukaisesti näytöt on pyrittävä järjestämään aidoissa työelämän tilanteissa. Eri-tyisopiskelijan kohdalla työpaikka on valittava huolellisesti. Työpaikan on oltava opiskelijalle tuttu ja turvallinen. Joidenkin opiskelijoiden kohdalla näyttö on tarkoituksenmukaisinta järjestää oppilaitoksen tiloissa. Mahdolliselle liikuntaesteiselle tms. opiskelijalle näyttöpaikan on oltava esteetön.

Tuki- ja ohjaustoimet on mietittävä jokaisen opiskelijan kohdalla erikseen. Ennen näyttöä opiskelija perehdytetään mahdollisimman tarkasti näyttöön sisältyviin osatekijöihin. Itsearviointia harjoitellaan koko koulutuksen ajan. Työpaikoilla on tarkoituksenmukaista, että työpaikkaohjaaja toimii opiskelijan työparina ja ohjaa tarvittaessa näytön antajaa. Mikäli opiskelijalla on koulutuksen aikana henkilökohtainen avustaja, opiskelija voi pyytää tältä apua tarvittaessa. Opiskelijalla on halutessaan mahdollisuus saada opetusavustaja tuekseen näyttöön. Arviointikriteereissä huomioidaan avustajan osuus näytössä, se voi olla ohjaava tai avustava. Mukautetun opetuksen ryhmässä opiskelee myös lukutaidottomia opiskelijoita ja opiskelijoita, joilla on lukemisen tai kirjoittamisen vaikeuksia. Nämä on huomioitava koko näytön ajan niin, että opiskelija saa halutessaan tarvitsemansa tuen. Näyttötapana erityisryhmässä suositetaan näyttämistä käytännön työtehtävinä. Mukautetun opetussuunnitelman mukaisesti opiskelevien kotitalousyrittäjäopiskelijoiden työtehtäviin ei kuulu juurikaan kirjallisia tehtäviä, varsinkaan, kun he työskentelevät toisen henkilön työparina. Tällöin ei ole tarkoituksenmukaista teettää tällaisia tehtäviä myöskään näyttötehtävänä. Tarvittaessa opiskelija voi täydentää käytännön työtehtävää suullisella selostuksella.

Näytön sisällön tulee perustua henkilökohtaiseen näyttösuunnitelmaan. Sen perustana on koulutuksen järjestäjän näyttöjen toteutussuunnitelma. Suunnitelmaan vaikuttavat lisäksi opiskelijan HOJKS ja työpaikan olosuhteet ja mahdollisuudet näytön antamiseen. Opiskelijan on itse kyettävä arvioimaan omaa osaamistaan ja mahdollisuuksiaan selvittää näytöstä. Henkilökohtaisen näyttösuunnitelman tekevät yhdessä opiskelija ja opettaja, ja työpaikko-ohjaajalla on mahdollisuus tarkentaa sitä. Tarvittaessa tehdään yhteistyötä opiskelijahuollon ja opiskelijan huoltajan kanssa.

Opiskelijan oma osuus suunnitelmassa on tärkeä ja hänen on osattava arvioida osaamistaan näytön aikana ja sen jälkeen.

Henkilökohtaisesta näyttösuunnitelmasta tulee ilmetä mitä opiskelija näyttää, missä näytetään ja miten, näytön ajankohta, minkälaista tukea opiskelija tarvitsee ja saa ja miten näytöt arvioidaan. Henkilökohtaisessa näyttösuunnitelmassa määritellään se opintokokonaisuus, johon näyttö kuuluu. Jos näyttö on osa jotakin opintokokonaisuutta, on se mainittava. Arvioinnin kohteet on määriteltävä niin tarkasti, että kaikki osapuolet ymmärtävät, mistä on kysymys. Näytön toteutuksesta suunnitellaan näyttöympäristö (työpaikka, oppilaitos), näytön toteutustapa ja ajoitus. Mikäli opiskelija tietää jo etukäteen tarvitsevansa tukea tai ohjausta näytön aikana (esim. henkilökohtainen avustaja), suunnitellaan tämä tuen tarve mahdollisimman tarkasti. Arvioinnin suunnittelussa todetaan arviointitapa, arviointikriteerit ja käytetäänkö mahdollisesti sanallista arviointia. Erityisopiskelijan arvioinnissa sanallisen arvioinnin käyttäminen on mahdollista. Tätä mahdollisuutta tulee käyttää varsinkin silloin, kun sanallinen arviointi kuvaa opiskelijan osaamista paremmin kuin pelkkä numero tai kirjainarvosana.

Opiskelijan lukivaikeus saattaa haitata henkilökohtaisen näyttösuunnitelman laatimista. Näyttösuunnitelma on laadittava kirjallisena, jotta voidaan myöhemmin tarkistaa, mitä on suunniteltu ja sovittu. Myös arviointivaiheessa tarvitaan kirjallista dokumentointia, jonka on oltava niin selkeää, että opiskelija ymmärtää sen mahdollisesta lukivaikeudesta huolimatta. Näytön toteutuksessa on huomioitava seuraavat asiat: näyttö tulee järjestää sellaiseksi, että opiskelija voi lukivaikeudesta huolimatta osoittaa ammattitaitonsa. Ammattitaitovaatimuksista ei kuitenkaan voida tinkiä. Näyttöön kuuluvien tehtävien ja ohjeiden tulee olla selkeitä ja tekstin lyhyttä ja ymmärrettävää. Opiskelijalla tulee olla mahdollisuus saada myös suullista ohjeistusta näyttötehtävistä kirjallisten ohjeiden lisäksi.

Näyttötehtävien antamisessa on erityisesti huolehdittava siitä, että opiskelija ymmärtää näyttötehtävän. Tarvittaessa erityisopiskelija voi käyttää avustajaa, jos hänellä on lukivaikeus tai hän on lukutaidoton.

4.4.2 Osaamisen tunnustaminen

Osaamisen tunnustamisessa noudatetaan Koulutuskeskus Salpauksessa yhteisesti sovit-
tuja periaatteita.

4.4.3 Todistukset

Noudatetaan Opetushallituksen määräyksiä ja ohjeita.

5 PERUSTUTKINNON OPINTOKOKONAISUUDET JA OPINTO- JAKSOT

5.1 Kaikille yhteiset opinnot 20 ov

Areenalta mukautetuin tavoittein

5.2 Ammatilliset opinnot 90 ov

Ammatilliset opinnot muodostuvat yhteisistä ammatillisista opinnoista 50 ov ja koulutusoh-
jelmaopinnoista 40 ov.

5.2.1 Tutkinnon yhteiset ammatilliset opinnot

5.2.1.1 Kotien ruoka- ja ravitsemispalvelut, 30 ov

Opintokokonaisuuden tuottama osaaminen ja tavoitteet paikallisten ja alueellisten tarpeiden pohjalta:

Opiskelija osaa valmistaa maukasta ja terveellistä arkiruokaa taloudellisesti ja hygieenisesti. Opiskelija tuntee tavallisimmat elintarvikkeet ja osaa hankkia, varastoida, käsitellä ja käyttää niitä taloudellisesti ja turvallisesti. Opiskelija osaa käyttää ja puhdistaa tavallisimpia keittiökoneita. Opiskelija osaa tarjoilla valmistamansa aterian ja puhdistaa ruoanvalmistuksessa ja tarjoilussa käytetyt astiat ympäristöystävällisesti ja energiataloudellisesti.

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät:

Kotien ruoka- ja ravitsemispalvelut opintokokonaisuus jakautuu opintojaksoihin seuraavasti:

Arkiruokaa taloudellisesti	6 ov
Arkiruokaa turvallisesti	6 ov
Kattaminen ja tarjoilu	5 ov
Ravitseva ruokahuolto	7 ov
Kotitalous talousyksikkönä	6 ov

Kotien ruoka- ja ravitsemispalvelut – opintokokonaisuuteen sisältyy käytännön opiskelua kodinomaisessa opetuskeittiössä ja oppilaitoksen laitoskeittiössä. Näitä opintoja tuetaan soveltuvin osin teoriaopiskelulla. Opintokokonaisuuteen sisältyy työssäoppimista kuusi opintoviikkoa, joka toteutetaan opiskelijan henkilökohtaisen opintojen järjestämistä koskevan suunnitelman mukaisesti oppilaitoksessa tai kodinomaisessa asumisyksikössä, tai esim. perhepäivähoitajan kodissa.

Arviointisuunnitelma:

Opiskelijan osaamista arvioidaan käytännön opiskelussa oppilaitoksessa, työssäoppimajakson aikana ja ammattiosaamisen näytössä. Opiskelijan oppimisprosessia tuetaan opintojakson aikana opettaja-opiskelija-opetusavustaja keskustelujen ja itsearvioinnin avulla.



eteneminen painottaen loppuvaiheen osaamista. Opintokokonaisuuden arvosana määräytyy **pääasiassa näytön mukaan**. Lisäksi arvioinnissa huomioidaan opetussuunnitelman kaikille aloille kuuluva ydinosaaminen; oppimistaidot, ongelmanratkaisutaidot, vuorovaikutus- ja viestintätaidot, yhteistyötaidot, eettiset ja esteettiset taidot sekä yhteiset painotukset; kansainvälisyys, kestävän kehityksen edistäminen, teknologian ja tietotekniikan hyödyntäminen, yrittäjäyys, laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta, kuluttajaosaaminen ja työsuojelusta ja terveydestä huolehtiminen.

Arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit, mukautettu opetus

Arvioinnin kohde	Tyydyttävä 1 Opiskelija	Hyvä 3 Opiskelija	Kiitettävä 5 Opiskelija	
Työprosessin hallinta	Valmistaa valmiiksi suunnittelun ateriakokonaisuuden tuettuna.	Valmistaa valmiiksi suunnittelemansa ateriakokonaisuuden ohjattuna.	Valmistaa suunnittelemansa ateriakokonaisuuden.	
Suunnittelu	Työskentelee tuettuna saamansa työsuunnitelman mukaisesti.	Työskentelee ohjattuna saamansa työsuunnitelman mukaisesti.	Tekee työsuunnitelman ja työskentelee sen mukaisesti.	
Aterian suunnittelu				
Työprosessin suunnittelu				
Toteutus	Ottaa esille käytettävät elintarvikkeet ja puolivalmisteet ja esikäsittelee ne tuettuna saamiensa ohjeiden mukaisesti.	Ottaa esille käytettävät elintarvikkeet ja puolivalmisteet ja esikäsittelee ne ohjattuna saamiensa ohjeiden mukaisesti.	Ottaa esille käytettävät elintarvikkeet ja puolivalmisteet ja esikäsittelee ne valmistustapaan soveltuen.	
Elintarvikkeiden valinta, esikäsitteleminen ja laadun arviointi				
Aterian valmistaminen	Valmistaa tuettuna arkiruokaa keittämällä, paistamalla tai uunissa kypsentämällä käyttötarkoitukseen sopivin välinein.	Valmistaa ohjattuna arkiruokaa keittämällä, paistamalla tai uunissa kypsentämällä käyttötarkoitukseen sopivin välinein.	Valmistaa arkiruokaa keittämällä, paistamalla tai uunissa kypsentämällä käyttötarkoitukseen sopivin välinein.	
Pöydän kattaminen	Kattaa tuettuna pöydän asiallisesti ja laittaa ruoan tarjolle.	Kattaa ohjattuna pöydän kauniisti ja laittaa ruoan tarjolle.	Kattaa pöydän kauniisti ja laittaa ruoan tarjolle.	
Tarjoilu				
Jälkityöt	Tuettuna puhdistaa käyttämänsä työvälineet, tarjoiluastiat ja koneet. Lajittelee ruoanvalmistusjätteet.	Ohjattuna puhdistaa käyttämänsä työvälineet, tarjoiluastiat ja koneet. Lajittelee ruoanvalmistusjätteet.	Puhdistaa käyttämänsä työvälineet, tarjoiluastiat ja koneet. Lajittelee ruoanvalmistusjätteet.	

<p>Arviointi</p> <p>Työtehtävän hallinta Materiaalin hallinta Elintarvikkeet</p>	<p>Tuettuna järjestää käyttämänsä astiat ja tarvikkeet paikoilleen. Siistii työ- ja tarjoilutilat.</p> <p>Tuettuna arvioi ruoanvalmistustyön lopputuloksen ja omaa työskentelyään.</p> <p>Tuettuna tunnistaa arkiruokina käytettävät elintarvikkeita. Käsittelee, varastoi ja säilyttää niitä ruoanvalmistuksen eri vaiheissa saamiensa ohjeiden mukaisesti.</p>	<p>Ohjattuna järjestää käyttämänsä astiat ja tarvikkeet paikoilleen. Siistii työ- ja tarjoilutilat.</p> <p>Ohjattuna arvioi ruoanvalmistustyön lopputuloksen ja omaa työskentelyään.</p> <p>Tunnistaa ohjattuna arkiruokina käytettävät elintarvikkeita. Käsittelee, varastoi ja säilyttää niitä ruoanvalmistuksen eri vaiheissa saamiensa ohjeiden mukaisesti.</p>	<p>Järjestää käyttämänsä astiat ja tarvikkeet paikoilleen. Siistii työ- ja tarjoilutilat.</p> <p>Arvioi ruoanvalmistustyön lopputuloksen ja omaa työskentelyään.</p> <p>Tunnistaa arkiruokina käytettävät elintarvikkeet. Käsittelee, varastoi ja säilyttää niitä ruoanvalmistuksen eri vaiheissa oikein.</p>	
<p>Koneet, laitteet, välineet Ruoanvalmistus Tarjoilu</p>	<p>Käyttää tuettuna saamansa työsuunnitelman edellyttämiä keittiön työvälineitä ja koneita.</p>	<p>Käyttää ohjattuna saamansa työsuunnitelman edellyttämiä keittiön työvälineitä ja koneita.</p>	<p>Käyttää saamansa työsuunnitelman edellyttämiä keittiön työvälineitä ja koneita.</p>	
<p>Työn perustana olevan tiedon hallinta Ravitsemus ja ruoan terveellisyys Erityisruokavaliot (diabetes, ylipaino, sydän- ja verisuonisairaudet, ruoka-aineallergiat) Taloudellisuus</p> <p>Elintarvikehygienian hallinta</p>	<p>Osaa tuettuna käsitellä ruoka-aineita taloudellisesti.</p> <p>Tuettuna varastoi ja säilyttää elintarvikkeita oikeissa lämpötiloissa.</p>	<p>Osaa ohjattuna käsitellä ruoka-aineita taloudellisesti.</p> <p>Ohjattuna varastoi ja säilyttää elintarvikkeita oikeissa lämpötiloissa.</p>	<p>Osaa nimetä ruoan terveellisyyteen vaikuttavia seikkoja.</p> <p>Osaa käsitellä ruoka-aineita taloudellisesti.</p> <p>Varastoi ja säilyttää elintarvikkeita oikeissa lämpötiloissa.</p>	
	<p>Tuettuna toimii työpaikan omavalvontasuunnitelman mukaisesti tai valmistettaessa ruokaa asiakkaan kodissa toimii hygieenisesti</p>	<p>Ohjattuna toimii työpaikan omavalvontasuunnitelman mukaisesti tai valmistettaessa ruokaa asiakkaan kodissa toimii hygieenisesti</p>	<p>Toimii työpaikan omavalvontasuunnitelman mukaisesti tai valmistettaessa ruokaa asiakkaan kodissa toimii hygieenisesti</p>	

Työturvallisuuden hallinta	Käyttää ammattityössä tarvittavaa suojavaatetusta, kuten työpukua, -jalkineita, hiussuojaa ja tarvittaessa suojakäsineitä ja -esiliinaa, huolehtii käsienpesusta ja tekee työnsä siististi.	Käyttää ammattityössä tarvittavaa suojavaatetusta, kuten työpukua, -jalkineita, hiussuojaa ja tarvittaessa suojakäsineitä ja -esiliinaa, huolehtii käsienpesusta ja tekee työnsä siististi.	Käyttää ammattityössä tarvittavaa suojavaatetusta, kuten työpukua, -jalkineita, hiussuojaa ja tarvittaessa suojakäsineitä ja -esiliinaa, huolehtii käsienpesusta ja tekee työnsä siististi.	
Turvallinen työskentely	Tuettuna noudattaa työpaikalla sähköturvallisuutta sekä koneiden ja laitteiden käyttöturvallisuusohjeita	Ohjattuna noudattaa työpaikalla sähköturvallisuutta sekä koneiden ja laitteiden käyttöturvallisuusohjeita	Noudattaa työpaikalla sähköturvallisuutta sekä koneiden ja laitteiden käyttöturvallisuusohjeita	
Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen				
Oppimistaidot Oman oppimisen ja osaamisen arviointi Yhteistyötaidot Ryhmässä toimiminen	Ottaa vastaan palautetta asiallisesti. Tuettuna ottaa työtilanteessa toiset ihmiset huomioon.	Ottaa vastaan palautetta asiallisesti Ohjattuna ottaa työtilanteessa toiset ihmiset huomioon.	Ottaa vastaan palautetta asiallisesti. Ottaa työtilanteessa toiset ihmiset huomioon.	
Yhteiset painotukset				
Laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta Elintarvikkeiden laadun varmistaminen Aterian maku ja terveellisyys	Arvioi tuettuna elintarvikkeiden käyttökelpoisuuden pakkausmerkintöjen perusteella. Valmistaa tuettuna asiakkaiden mielestä maukasta arkiruokaa (maku, ulkonäkö, rakenne, lämpötila ja kypsyyssaste).	Arvioi ohjattuna elintarvikkeiden käyttökelpoisuuden pakkausmerkintöjen perusteella. Valmistaa ohjattuna asiakkaiden mielestä maukasta arkiruokaa (maku, ulkonäkö, rakenne, lämpötila ja kypsyyssaste).	Arvioi elintarvikkeiden käyttökelpoisuuden pakkausmerkintöjen perusteella. Valmistaa asiakkaiden mielestä maukasta arkiruokaa (maku, ulkonäkö, rakenne, lämpötila ja kypsyyssaste).	
Asiakasturvallisuus	Toimii tuettuna elintarvikehygieniaoheiden mukaisesti.	Toimii ohjattuna elintarvikehygieniaoheiden mukaisesti.	Toimii elintarvikehygieniaoheiden mukaisesti.	
Asiakkaiden odotusten ja yksilöllisten tarpeiden huomiointi	Toimii asiakkaiden kanssa kohteliaasti.	Toimii asiakkaiden kanssa kohteliaasti	Huomioi asiakkaan toiveet ohjaajan antamien neuvojen mukaisesti.	



Asiakkaan kohtaaminen

Toimii asiakkaiden kanssa kohteliaasti.

Arkiruokaa taloudellisesti, 6 ov (5 + 1*)

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija osaa selostaa terveellisen, turvallisen ja taloudellisen ruokavalion periaatteet.

Hän osaa suunnitella taloudellisia aterioita suomalaisen ravitsemussuosituksen ja aterijärjestyksen mukaisesti.

Opiskelija osaa hankkia, varastoida ja esikäsitellä taloudellisesti eri jalostusasteisia elintarvikkeita.

Opiskelija osaa valmistaa ja tarjoilla suomalaisen ruokakulttuurin tavallisimpia ruokia.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

- Ravinto, terveys, taloudellisuus
- Hygienian perusteet
- Menetelmät, välineet, laitteet ja koneet
- Ruokalajit, esim. keitot, pikaleivonnaiset, salaattit, rahkajälkiruuat
- Esikäsitelytyöt, raastaminen, viipalointi, suikalointi, kuutiointi, mittaaminen, sekoittaminen, soseuttaminen ja keittäminen
- Elintarvikkeiden hankinta, hinta ja laatu
- Tutustuminen koulun ruokahuollon järjestämiseen, työskentelyä opetuskeittiöllä ja opiskelijaravintolassa
- Oman kodin ruokahuollon suunnittelua ja toteuttamista
- Työssäoppiminen 1 ov

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija osaa.

- selostaa terveellisen, turvallisen ja taloudellisen ruokavalion periaatteet
- ohjattuna suunnitella taloudellisia aterioita suomalaisen ravitsemussuosituksen ja aterijärjestyksen mukaisesti
- hankkia, varastoida ja esikäsitellä eri jalostusasteisia elintarvikkeita
- ryhmän mukana valmistaa ja tarjoilla suomalaisen ruokakulttuurin tavallisimpia ruokia

Tyydyttävä T1

Opiskelija osaa:

- selostaa joitakin terveellisen, turvallisen ja taloudellisen ruokavalion periaatteita
- henkilökohtaisen ohjauksen avulla suunnitella taloudellisia aterioita suomalaisen ravitsemussuosituksen ja aterijärjestyksen mukaisesti
- henkilökohtaisen ohjauksen avulla hankkia, varastoida ja esikäsitellä eri jalostusasteisia elintarvikkeita
- ohjattuna tai ryhmän mukana valmistaa ja tarjoilla suomalaisen ruokakulttuurin tavallisia ruokia

Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet, jolloin opintojakso voidaan arvioida osanäyttönä. Osanäyttö sisältää:

- elintarvikkeiden tunnistaminen
- arkiaterian suunnittelu
- arkiaterian osan (esim. salaatti) valmistus ohjeen mukaan

Kirjallisuus:

Aho – Leskinen, 2004. Ruoanvalmistuksen taito

Kuitunen – Norrby – Sirkiä, 2000. Kokaten. Keittokoulu 1

Kuitunen – Norrby – Sirkiä, 2000. Herkutellen. Keittokoulu 2

Huitti – Vesterinen – Moilala, 2001. Ruoka-ammatin alkupalat

Heikkinen – Kortelampi, 1997. Elintarviketieto

Elintarviketyötä puhtaasti – kansio, 2006

Arkiruokaa turvallisesti, 6 ov (5 + 1*)

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija osaa selostaa terveellisen, turvallisen ja taloudellisen ruokavalion periaatteet.

Opiskelija osaa varastoida ja esikäsitellä turvallisesti eri jalostusasteisia elintarvikkeita.

Opiskelija noudattaa elintarvikehygienian vaatimuksia työssään.

Opiskelija osaa valmistaa ja tarjoilla hygieenisesti suomalaisen ruokakulttuurin tavallisimpia ruokia.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

- Ravinto, terveys, turvallisuus
- Ruokien säilyttäminen, tuoteselosteet
- Valmistushygienia, jäähdyttäminen ja lämmittäminen
- Ruokalajit, esim. laatikot, kiisselit, einesruuat ja hiivataikinaleivonnaiset
- Uunissa kypsentyminen, saostaminen, lämmittäminen ja taikinanalustaminen käsin tai koneella
- Työn järjestely, ergonomia, työturvallisuus
- Työskentelyä opetuskeittiöllä ja opiskelijaravintolassa
- Opiskelijaravintolan omavalvontaan tutustuminen
- Työssäoppiminen 1 ov

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija osaa:

- selostaa terveellisen, turvallisen ja taloudellisen ruokavalion periaatteet
- hankkia, varastoida ja esikäsitellä eri jalostusasteisia elintarvikkeita
- noudattaa elintarvikehygienian vaatimuksia työssään
- ryhmässä valmistaa ja tarjoilla hygieenisesti suomalaisen ruokakulttuurin tavallisimpia ruokia

Tyydyttävä T1

Opiskelija osaa:

- selostaa joitakin terveellisen, turvallisen ja taloudellisen ruokavalion periaatteita
- henkilökohtaisen ohjauksen avulla hankkia, varastoida ja esikäsitellä eri jalostusasteisia elintarvikkeita
- noudattaa elintarvikehygienian vaatimuksia työssään
- ohjattuna tai ryhmän mukana valmistaa ja tarjoilla hygieenisesti suomalaisen ruokakulttuurin tavallisimpia ruokia

Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet jolloin opintojakso voidaan arvioida osanäyttönä. Osanäyttö sisältää:

- ruokatarvikkeiden varastointi asianmukaisesti
- hygieeninen ruoanvalmistus ja keittiötyöskentely

Kirjallisuus:

Aho – Leskinen, 2004. Ruoanvalmistuksen taito

Kuitunen – Norrby – Sirkiä, 2000. Kokaten. Keittokoulu 1

Kuitunen – Norrby – Sirkiä, 2000. Herkutellen. Keittokoulu 2

Huitti – Vesterinen – Moilala, 2001. Ruoka-ammatin alkupalat

Heikkinen – Kortelampi, 1997. Elintarviketieto

Elintarviketyötä puhtaasti – kansio, 2006

Kattaminen ja tarjoilu, 5 ov

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija osaa kattaa erilaisia pöytämuotoja erityyppisille aterioille.

Opiskelija osaa tarjolla suomalaisen ruokakulttuurin tavallisimpia ruokia.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Palvelutyön luonne

Henkilökohtaisen hygienian perusteet

Tarjoiluvälineistö

Kattaminen

Erityyppisten aterioiden katteet

Pöytämuodot: istumapöytä, noutopöytä

Tarjoilutavat

Tutustuminen opiskelijaravintolan tarjoilulinjastoihin ja niiden kattaminen

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija osaa:

- ryhmän jäsenenä kattaa erilaisia pöytämuotoja erityyppisille aterioille sekä tarjoilla suomalaisen ruokakulttuurin tavallisimpia ruokia

Tyydyttävä T1

Opiskelija osaa:

- henkilökohtaisen ohjauksen avulla kattaa erilaisia pöytämuotoja erityyppisille aterioille sekä tarjoilla suomalaisen ruokakulttuurin tavallisimpia ruokia

Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet, jolloin opintojakso voidaan arvioida osanäyttönä. Osanäyttö sisältää:

- arkiaterian kattaminen istumapöytään ja noutopöytään
- kahvikate istumapöytään ja noutopöytään

Kirjallisuus:

Aho – Leskinen, 2004. Ruoanvalmistuksen taito

Huitti – Vesterinen – Moilala, 2001. Ruoka-ammatin alkupalat

Ravitseva ruokahuolto, 7 ov (3+4*)

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija osaa suunnitella aterioita suomalaisen ravitsemussuosituksen mukaisesti.

Opiskelija osaa hankkia, varastoida ja esikäsitellä eri jalostusasteisia elintarvikkeita. Hän osaa valmistaa ja tarjoilla suomalaisen ruokakulttuurin tavallisimpia ruokia sekä tavallisten erityisruokavalioiden mukaisia ruokia.

Opiskelija osaa käyttää ja puhdistaa tavallisimpia suurkeittiön koneita ja laitteita.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Joukkoruokailun perusteet: menetelmät, laitteet, koneet

Suurkeittiöhygienia

Varastojen hoito

Ruokien tarjolle pano

Astianpesu

Laitteiden puhdistus

Leipominen

Erityisruokavaliot

Työssäoppiminen, 4 ov

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija osaa:

- aterioita suomalaisen ravitsemussuosituksen mukaisesti
- hankkia, varastoida ja esikäsitellä eri jalostusasteisia elintarvikkeita
- ryhmän mukana valmistaa ja tarjoilla suomalaisen ruokakulttuurin tavallisimpia ruokia sekä tavallisimpien erityisruokavalioiden mukaisia ruokia
- käyttää ja puhdistaa tavallisimpia suurkeittiön koneita ja laitteita

Tyydyttävä T1

Opiskelija osaa:

- henkilökohtaisen ohjauksen avulla suunnitella aterioita suomalaisen ravitsemussuosituksen mukaisesti
- henkilökohtaisen ohjauksen avulla hankkia, varastoida ja esikäsitellä eri jalostusasteisia elintarvikkeita
- ohjattuna tai ryhmän mukana valmistaa ja tarjoilla suomalaisen ruokakulttuurin tavallisimpia ruokia sekä tavallisimpien erityisruokavalioiden mukaisia ruokia
- ohjattuna käyttää ja puhdistaa tavallisimpia suurkeittiön koneita ja laitteita

Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet, jolloin opintojakso voidaan arvioida osanäyttönä. Osanäyttö sisältää:

- aputyöt opiskelijaravintolassa (esim. astiahuolto, linjaston hoitaminen, aterian lisäkeiden valmistaminen tms.)

Kirjallisuus:

Lampi – Luola – Seppänen, 1999. Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus

Huitti – Vesterinen – Moilala, 2001. Ruoka-ammatin alkupalat

Kotitalous talousyksikkönä, 6 ov

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija osaa kertoa, mitä tarkoitetaan kotitaloudella, perheellä ja laitostaloudella. Hän pitää kirjaa omista tuloistaan ja menoistaan.

Opiskelija osaa tehdä yksinkertaisia hintavertailuja ja kustannusarvioita. Opiskelija pyrkii toimissaan säästäväisyyteen ja kestäväen kehityksen periaatteiden noudattamiseen.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Kotitalous, perhe ja laitostalous käsitteinä

Kotitalouden tulot ja menot

Tulojen ja menojen seuranta

Hintojen vertailu ja laskelmat

Kodinperustamiskustannukset

Säästäminen ja kestävä kehitys

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija osaa:

- kertoa, mitä tarkoitetaan kotitaloudella, perheellä ja laitostaloudella
- pitää henkilökohtaisen ohjauksen avulla kirjaa omista tuloistaan
- tehdä yksinkertaisia hintavertailuja
- pyrkii toimissaan säästäväisyyteen ja kestävän kehityksen periaatteiden noudattamiseen

Tyydyttävä T1

Opiskelija

- pitää henkilökohtaisen ohjauksen avulla kirjaa omista tuloistaan
- pyrkii toimissaan säästäväisyyteen ja kestävän kehityksen periaatteiden noudattamiseen

Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet, jolloin opintojakso voidaan arvioida osanäyttönä. Osannäyttö sisältää:
– taloudellinen työskentely ruokatalouden hoidossa

5.2.1.2 Kotien puhtaanapito- ja tekstiilienhuoltopalvelut, 20 ov

Opintokokonaisuuden tuottama osaaminen ja tavoitteet paikallisten ja alueellisten tarpeiden pohjalta:

Opiskelija ymmärtää puhtauden merkityksen. Opiskelija osaa huolehtia kotien puhtaudesta ja viihtyisyydestä sekä tekstiilien huollosta. Opiskelija hallitsee työn edellyttämät hygienia-, työturvallisuus- ja ergonomiavaatimukset.

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät:

Kotien puhtaanapito- ja tekstiilienhuoltopalvelut opintokokonaisuus on jaettu kolmeen opintojaksoon:

Puhtaanapidon perusteet	8 ov
Tekstiilien huollon perusteet	6 ov
Kodinhoitotyön suunnittelu ja toteuttaminen	6 ov

Kotien puhtaanapito- ja tekstiilienhuoltopalvelut opintokokonaisuuteen sisältyy oppilaitoksessa käytännön töiden opiskelua ja harjoittelua, jota tuetaan teoriaopinnoilla, työssäoppimista ja näyttö. Työssäoppimisjakso (1 ov) toteutetaan henkilökohtaisen opetuksen järjestämistä koskevan suunnitelman edellyttämällä tavalla, joko omassa oppilaitoksessa tai kodinomaisessa toimintaympäristössä.

Arviointisuunnitelma:

Opiskelijan osaamista arvioidaan oppilaitoksessa, työssäoppimisjakson aikana ja ammattiosaamisen näytössä. Opiskelijan oppimisprosessia tuetaan opintojakson aikana opettaja-opiskelija-opetusavustaja keskustelujen ja itsearviointin avulla.

Arvioinnissa huomioidaan opiskelijan oppimisprosessin eteneminen painottaen loppuvaiheen osaamista. Opintokokonaisuuden arvosana määräytyy **pääasiassa näytön mukaan**. Lisäksi arvioinnissa huomioidaan opetussuunnitelman kaikille aloille kuuluva ydinosaaminen; oppimistaidot, ongelmanratkaisutaidot, vuorovaikutus- ja viestintätaidot, yhteistyötaidot, eettiset ja esteettiset taidot sekä yhteiset painotukset;

kansainvälisyys, kestävän kehityksen edistäminen, teknologian ja tietotekniikan hyödyntäminen, yrittäjäyys, laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta, kuluttajaosaaminen ja työsuojelusta ja terveydestä huolehtiminen.

Kodin ylläpitosiivous ja kodin pyykinpesu ja jälkikäsittely – näytöissä noudatettavat arviointikriteerit

Arvioinnin kohde	Tyydyttävä Opiskelija	Hyvä Opiskelija	Kiitettävä Opiskelija	
Työprosessin hallinta Suunnittelu Siivoustyön suunnittelu Tekstiilien pesun ja mahdollisten korjausten tarvearvio ja työn suunnittelu Toteutus	Tuettuna osaa nimetä tekijöitä ylläpitosiivouksen työsuunnitelmaan	Tekee ohjattuna toteutuskelpoisen työsuunnitelman ylläpitosiivoukselle	Tekee toteutuskelpoisen työsuunnitelman ylläpitosiivoukselle Arvioi tekstiilien pesutarpeen	
Siivous ja pyykinpesu ja/tai tekstiilien korjaus	Tuettuna ajoittaa työtehtävät keskenään tarkoituksenmukaisesti	Ohjattuna ajoittaa työtehtävät keskenään tarkoituksenmukaisesti	Ajoittaa työtehtävät keskenään tarkoituksenmukaisesti	
Välineiden puhdistus	Tuettuna tekee ylläpitosiivouksen suunnitelman mukaisesti	Tekee ylläpitosiivouksen suunnitelman mukaisesti.	Tekee ylläpitosiivouksen laatimansa suunnitelman mukaisesti.	
Jätteiden lajittelu	Tuettuna pesee ja/tai korjaa tekstiilit annetun ohjeen ja suunnitelman mukaan	Pesee ja/tai korjaa tekstiilit suunnitelman mukaisesti	Pesee ja/tai korjaa tekstiilit suunnitelman mukaisesti Työskentelee kohtuullisessa ajassa	
Arviointi Työn lopputuloksen arviointi Työsuorituksen arviointi	Tuettuna puhdistaa käyttämänsä välineet, laitteet ja koneet ja laittaa ne paikoilleen.	Ohjattuna puhdistaa käyttämänsä välineet, laitteet ja koneet ja laittaa ne paikoilleen.	Puhdistaa käyttämänsä välineet, laitteet ja koneet ja laittaa ne paikoilleen.	
	Tuettuna lajittelee jätteet toimintaohjeiden mukaan.	Ohjattuna lajittelee jätteet toimintaohjeen mukaan.	Lajittelee jätteet toimintaohjeen mukaan.	
	Tuettuna huomioi työn lopputulokseen vaikuttavia tekijöitä	Ohjattuna arvioi siivous- ja tekstiilihuoltotyön lopputulosta ja omaa työskentelyään.	Arvioi siivous- ja tekstiilihuoltotyön lopputulosta ja omaa työskentelyään. Osaa mainita tekijöitä oman työskentelytapansa kehittämiseksi.	
Työtehtävän hallinta Siivousmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tuettuna käyttää työsuunnitelman edellyttämiä työvälineitä ja koneita oikein	Ohjattuna käyttää työsuunnitelman edellyttämiä työvälineitä ja koneita oikein	Käyttää tekemänsä työsuunnitelman edellyttämiä työpaikan työvälineitä ja koneita oikein.	
Tekstiilien pesu ja jälkikäsittely	Tuettuna lajittelee ja pesee tekstiilit hieno-, kirjo- tai valkopesuna. Tuettuna valitsee oikean puhdistustavan ja -aineet Tuettuna silittää tai mankeloi tekstiilit	Ohjattuna lajittelee ja pesee tekstiilit hieno-, kirjo- tai valkopesuna. Ohjattuna valitsee oikean puhdistustavan ja – aineet. Ohjattuna silittää tai mankeloi tekstiilit pesu-merkintöjen mukaisesti.	Lajittelee ja pesee tekstiilit hieno-, kirjo tai valkopesuna. Valitsee oikean puhdistustavan ja – aineet. Silittää tai mankeloi tekstiilit pesumerkintöjen mukaisesti.	

Työn perustana olevan tiedon hallinta Puhdistustapahtumaa ja sen osatekijöitä koskeva tieto	Tuettuna valitsee tarkoituksenmukaiset siivousmenetelmät, aineet ja -välineet	Ohjattuna valitsee tarkoituksenmukaiset siivousmenetelmät, aineet ja -välineet	Arvioi siivottavan tilan puhdistustarpeen mukaan. Valitsee siivoustarvearvionsa perusteella oikeat siivousmenetelmät, -välineet ja -aineet	
--	---	--	--	--

Arvioinnin kohde	Tyydyttävä Opiskelija	Hyvä Opiskelija	Kiitettävä Opiskelija	
<p>Pintamateriaaleja ja puhdistusaineita koskeva tieto</p> <p>Tekstiilien puhdistustarvetta, -aineita ja –menetelmiä sekä tekstiilikuitujen ominaisuuksia koskeva tieto</p> <p>Asiakkaita koskeva tieto</p> <p>Työturvallisuuden hallinta</p> <p>Turvallinen työskentely</p>	<p>Tuettuna lajittelee tekstiilit ja valitsee pesumenetelmän pesumerkintöjen mukaisesti.</p> <p>Tuettuna valitsee pesuaineet pesumenetelmän mukaan.</p> <p>Tuettuna käyttää ammattityössä tarvittavaa suojavaatetusta, kuten työpukua, jalkineita, suojakäsineitä ja –esiliinaa.</p>	<p>Ohjattuna lajittelee tekstiilit ja valitsee pesumenetelmän pesumerkintöjen mukaisesti.</p> <p>Ohjattuna valitsee pesuaineet pesumenetelmän mukaan.</p> <p>Ohjattuna valitsee pesu- ja puhdistusaineet huomioiden asiakkaan mahdolliset allergiat</p> <p>Ohjattuna käyttää ammattityössä tarvittavaa suojavaatetusta, kuten työpukua, jalkineita, suojakäsineitä ja –esiliinaa.</p>	<p>Lajittelee tekstiilit ja valitsee oikean pesumenetelmän pesumerkintöjen mukaisesti.</p> <p>Valitsee pesuaineet pesumenetelmän mukaan.</p> <p>Valitsee pesu- ja puhdistusaineet huomioiden asiakkaan mahdolliset allergiat.</p> <p>Käyttää ammattityössä tarvittavaa suojavaatetusta, kuten työpukua, jalkineita, suojakäsineitä ja –esiliinaa.</p>	

Arvioinnin kohde	Tyydyttävä Opiskelija	Hyvä Opiskelija	Kiitettävä Opiskelija	
	<p>Tuettuna käyttää kemiallisia aineita turvallisesti ohjeiden mukaan ja tarvittaessa asianmukaisia suojaimia.</p> <p>Tuettuna noudattaa koneiden ja aineiden käyttöohjeita.</p>	<p>Ohjattuna käyttää kemiallisia aineita turvallisesti ohjeiden mukaan ja tarvittaessa asianmukaisia suojaimia.</p> <p>Ohjattuna noudattaa koneiden ja aineiden käyttöohjeita.</p>	<p>Käyttää kemiallisia aineita turvallisesti ohjeiden mukaan ja tarvittaessa asianmukaisia suojaimia.</p> <p>Noudattaa koneiden ja aineiden käyttöohjeita.</p>	

Ergonominen työskentely	Tuettuna vaihtelee työasentoja ja –liikkeitä ja käyttää työtä keventäviä välineitä.	Ohjattuna vaihtelee työasentoja ja –liikkeitä ja käyttää työtä keventäviä välineitä.	Vaihtelee työasentoja ja –liikkeitä ja käyttää työtä keventäviä välineitä. Ilmoittaa työpäikällä havaitsemistaan työturvallisuutta koskevista epäkohdista.		
Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen					
Yhteistyötaidot	Ottaa vastaan palautetta asiallisesti.	Ottaa vastaan palautetta asiallisesti. Muuttaa toimintaansa saamansa palautteen perusteella.	Ottaa vastaan palautetta asiallisesti. Muuttaa toimintaansa saamansa palautteen perusteella. Lisäksi pyytää omaaloitteisesti palautetta työstään.		
Yhteiset painotukset					
Kestävä kehitys Ympäristömyönteiset toimitatavat Kestävän kehityksen periaatteiden mukainen toiminta Tavanomaisten ongelmajätteiden tunnistaminen ja käsittely	Valitsee tuoteselosteen perusteella ympäristöä mahdollisimman vähän kuormittavia pesu- ja puhdistusaineita. Tuettuna lajittelee ja kierrättää kotitalousjätteet Tuettuna tunnistaa ongelmajätteet.	Valitsee tuoteselosteen perusteella ympäristöä mahdollisimman vähän kuormittavia pesu- ja puhdistusaineita. Lisäksi valitsee ympäristöä mahdollisimman vähän kuormittavia työmenetelmiä. Ohjattuna lajittelee ja kierrättää kotitalousjätteet. Ohjattuna tunnistaa ongelmajätteet.	Valitsee tuoteselosteen perusteella ympäristöä mahdollisimman vähän kuormittavia pesu- ja puhdistusaineita. Lajittelee ja kierrättää kotitalousjätteet. Tunnistaa ongelmajätteet ja osaa toimia oikein niiden hävittämiseksi.		
Arvioinnin kohde	Tyydyttävä Opiskelija	Hyvä Opiskelija	Kiitettävä Opiskelija		
Työsuojelusta ja -terveydestä huolehtiminen Työsuojelumääräysten ja ohjeiden noudattaminen Työympäristön terveysvaarojen ja -haittojen tunnistaminen, niiltä suojautuminen	Tuettuna noudattaa työpaikan/kodin työsuojeluohjeita sekä sähkö- ja tuoteturvallisuutta koskevia ohjeita koneiden ja puhdistusaineiden käytössä.	Ohjattuna noudattaa työpaikan/kodin työsuojeluohjeita sekä sähkö- ja tuoteturvallisuutta koskevia ohjeita koneiden ja puhdistusaineiden käytössä.	Noudattaa työpaikan/kodin työsuojeluohjeita sekä sähköturvallisuutta koskevia ohjeita koneiden ja puhdistusaineiden käytössä. Ottaa puhdistusaineiden valinnassa		

ja niiden torjuminen

huomioon mah-
dolliset allergi-
at.

Puhtaanapidon perusteet, 8 ov (7 + 1* ov)

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija ymmärtää puhtauden merkityksen. Opiskelija osaa huolehtia kotien puhtaudesta ja viihtyisyydestä. Opiskelija hallitsee työn edellyttämät hygienia-, työturvallisuus- ja ergonomiavaatimukset.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Puhtaanapidon merkitys

Siivousmenetelmät

Tavallisimmat siivousaineet,

-välineet, -laitteet ja – koneet (imuri ja yhdistelmäkone)

Siivousmenetelmän valinta pinnan ja likaisuuden mukaan

Jätteiden lajittelu

Keittiön puhtaanapito

Hygieniatilojen puhtaanapito

Siivoustöitä koulun tiloissa

Oman kodin siivouksen arviointia ja suunnittelua

Työssäoppiminen 1 ov

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija osaa:

- huolehtia kotien puhtaudesta
- työn edellyttämät hygienia- ja työturvallisuusvaatimukset

Tyydyttävä T1

Opiskelija osaa:

- henkilökohtaisen ohjauksen avulla siivota kotia
- toimia niin, että ei aiheuta vaaraa itselleen eikä muille

Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet, jolloin opintojakso voidaan arvioida osanäyttönä. Osanäyttö sisältää:

- taso- ja pystypintojen nihkeä- ja kosteapyyhintä
- imurointi
- mattojen puhdistus
- saniteettitilojen ylläpitosiivous
- jätteiden lajittelu

Kirjallisuus:

Laitinen, Yrölä 2006: Simppeliä siivousta

Kettunen ym. 2000: Puhdas raikas koti

Lindström 1999: Selvästi puhdas.

Salonen 1999: Puhdas koti ja puhtaat pyykit.

Tekstiilienhuollon perusteet, 6 ov

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija ymmärtää puhtauden merkityksen.

Opiskelija osaa huolehtia kotien tekstiilien huollosta.

Opiskelija hallitsee työn edellyttämät hygienia-, työturvallisuus- ja ergonomiavaatimukset.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Tekstiilien käyttö- ja hoito-ominaisuudet

Pyykin lajittelu

Pyykin pesu käsin ja koneella

Pyykin jälkikäsittely

Tekstiilien huoltoa koulun pesulassa

Pesulapalveluihin tutustuminen

Oman kodin tekstiilihuollon arviointi ja suunnittelu

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija osaa:

- puhtauden merkityksen
- lajitella, pestä ja jälkikäsitellä omat pito- ja liinavaatteensa
- työn edellyttämät hygienia- ja työturvallisuusvaatimukset

Tyydyttävä T1

Opiskelija osaa:

- henkilökohtaisen ohjauksen avulla lajitella, pestä ja jälkikäsitellä omat pito- ja liinavaatteensa

Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet, jolloin opintojakso voidaan arvioida osanäyttönä.

Osanäyttö sisältää:

- oman pyykin lajittelu ja pesu
- pyykin jälkikäsittely silittämällä ja mankeloiden

Kirjallisuus:

Kettunen ym. 2000: Puhdas raikas koti

Salonen 1999: Puhdas koti ja puhtaat pyykit.

Kodinhoitotyön suunnittelu ja toteuttaminen, 6 ov

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa tarkoituksenmukaisen kodin siivouksen ja tekstiilihuollon.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Siivous- ja tekstiilihuoltotehtävien suunnittelua ja toteutusta itsearvioiden

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija osaa:

- suunnitella ja toteuttaa oppilaitoksen hostellihuoneen siivouksen
- selviytyy ohjattuna omien pito- ja liinavaatteidensa huollon suunnittelusta ja toteutuksesta

Tyydyttävä T1

Opiskelija osaa:

- henkilökohtaisen ohjauksen avulla suunnitella ja toteuttaa oppilaitoksen hostellihuoneen siivouksen
- selviytyy ohjattuna omien pito- ja liinavaatteidensa huollon suunnittelusta ja toteutuksesta

Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet, jolloin opintojakso voidaan arvioida osanäyttönä.

Osanäyttö sisältää:

- kodin tilojen (olohuone, keittiö, makuuhuone, WC) ylläpitosiivouksen suunnittelu ja toteutus
- kodin pyykinpesu ja jälkikäsitteily

Kirjallisuus:

Laitinen, Yrölä 2006: Simppeliä siivousta

Kettunen ym. 2000: Puhdas raikas koti

Lindström 1999: Selvästi puhdas.

Salonen 1999: Puhdas koti ja puhtaat pyykit.

5.2.2 Koulutusohjelmittain eriytyvät ammatilliset opinnot 40 ov

5.2.2.1 MUKAUTETTU KOTITALOUSPALVELUJEN KOULUTUSOHJELMA

Kotityöpalvelujen tuottaminen, 30 ov

Opintokokonaisuuden tuottama osaaminen ja tavoitteet paikallisten ja alueellisten tarpeiden pohjalta:

Opiskelija ymmärtää kotitaloustyön suunnittelun merkityksen tehokkaan työskentelyn kannalta.

Opiskelija osaa toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa ja sopeutua vaihteleviin työtilanteisiin.

Opiskelija osaa toimia pienten laitosten ja kotien ruuanvalmistus-, puhtaanapito ja tekstiilienhoitotöissä toisen henkilön työparina itsenäisesti tai ohjatusti.

Opiskelija työskentelee ergonomisesti ja työturvallisuutta noudattaen.

Opiskelija osaa ajoittaa työnsä oikein ja ottaa vastaan palautetta.

Opiskelija toimii vastuullisena kuluttajana niin kotona kuin työssäänkin.

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät:

Kotityöpalvelujen tuottaminen opintokokonaisuus jakautuu opintojaksoihin seuraavasti:

Kotitaloustyön suunnittelu ja tehostaminen, 5 ov

Pienten laitosten ruokahuolto, 6 ov

Asiakastilaisuuksien järjestäminen, 4 ov

Kodinhoitopalvelut, 8 ov

Ympäristöhuolto, 7 ov

Kotityöpalvelujen tuottaminen–opintokokonaisuuteen sisältyy käytännön opiskelua kodinomaisessa työympäristössä. Näitä opintoja tuetaan soveltuvin osin teoriaopiskelulla. Opintojaksoon sisältyy työssäoppimista kuusi opintoviikkoa, joka toteutetaan opiskelijan henkilökohtaisen opintojen järjestämistä koskevan suunnitelman mukaisesti oppilaitoksessa tai esim. kodinomaisessa asumisyksikössä.

Arviointisuunnitelma:

Opiskelijan osaamista arvioidaan käytännön opiskelussa oppilaitoksessa, työssäoppimajakson aikana ja ammattiosaamisen näytössä. Opiskelijan oppimisprosessia tuetaan opintojakson aikana opettaja-opiskelija-opetusavustaja keskustelujen ja itsearvioinnin avulla.

Arvioinnissa huomioidaan opiskelijan oppimisprosessin eteneminen painottaen loppuvaiheen osaamista. Opintokokonaisuuden arvosana määräytyy **pääasiassa näytön mukaan**. Lisäksi arvioinnissa huomioidaan opetussuunnitelman kaikille aloille kuuluva ydinosaaminen; oppimistaidot, ongelmanratkaisutaidot, vuorovaikutus- ja viestintätaidot, yhteistyötaidot, eettiset ja esteettiset taidot sekä yhteiset painotukset; kansainvälisyys, kestävän kehityksen edistäminen, teknologian ja tietotekniikan hyödyntäminen, yrittäjäyys, laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta, kuluttajaosaaminen ja työsuojelusta ja terveydestä huolehtiminen.

Arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit, mukautettu opetus

Arvioinnin kohde	Tyydyttävä T1	Hyvä H3	Kiitettävä K5	
	Opiskelija	Opiskelija	Opiskelija	
<p>Työprosessin hallinta Suunnittelu</p> <p>Kotityöpalvelutilaus- ten vastaanotto ja myynti</p> <p>Työsuunnitelman laadinta ja palvelujen hinnoittelu</p> <p>Toteutus Kotityöpalvelujen suorittaminen</p> <p>- kaksi seuraavista: ruoanvalmistus, siivous tai tekstiilien huoltaminen, asiak- kaan avustaminen tai asuinympäristön huoltaminen</p> <p>Palvelujen hinnoitte- lu ja myynti</p> <p>Arviointi ja kehittäminen Työn lopputuloksen ja oman työn arvioin- ti</p> <p>Työn kehittäminen</p> <p>Työtehtävän hallin- ta Työvälineiden ja - koneiden hallinta</p> <p>Hygieeninen työs- kentely</p>	<p>toimii tuettuna valmiin työsuunnitelman mu- kaan.</p> <p>tekee tuettuna saa- mansa työsuunnitelman mukaan yksittäisiä asi- akkaan tilaamia avus- tamistehtäviä tai kotita- loustöitä.</p> <p>osallistuu tuettuna arki- tai juhla-ateriapalvelu- kokonaisuuden järjes- tämiseen toisen parina.</p> <p>käyttää tuettuna töiden toteuttamisessa työpai- kalla käytettävissä ole- via, tarkoitukseen sopi- via työvälineitä, -laitteita ja -koneita sekä materi- aalia.</p> <p>tekee tuettuna työnsä hygieenisesti.</p>	<p>toimii ohjattuna valmiin työsuunni- telman mukaan.</p> <p>tekee ohjattuna saamansa työ- suunnitelman mu- kaan yksittäisiä asiakkaan tilaamia avustamistehtäviä tai kotitaloustöitä.</p> <p>osallistuu ohjattuna arki- tai juhlaateria- palvelukokonaisuus- toisen parina.</p> <p>ilmoittaa asiakkaal- le palvelun hinnan ohjaajaltaan saa- miensa ohjeiden mukaisesti.</p> <p>arvioi ohjattuna työnsä lopputulosta ja omaa työskente- lyään.</p> <p>käyttää ohjattuna töiden toteuttami- sessa työpaikalla käytettävissä ole- via, tarkoitukseen sopivia työvälineitä, -laitteita ja -koneita sekä materiaalia.</p> <p>tekee ohjattuna työnsä hygieeni- sesti.</p>	<p>toimii valmiin työ- suunnitelman mu- kaan.</p> <p>tekee saamansa työsuunnitelman mukaan yksittäisiä asiakkaan tilaamia avustamistehtäviä tai kotitaloustöitä.</p> <p>osallistuu arki- tai juhla- ateriapalvelukoko- naisuuden järjes- tämiseen toisen parina.</p> <p>ilmoittaa asiakkaal- le palvelun hinnan saamiensa ohjei- den mukaisesti.</p> <p>arvioi työnsä loppu- tulosta ja omaa työskentelyään.</p> <p>käyttää töiden to- teuttamisessa työ- paikalla käytettä- vissä olevia, tarkoi- tukseen sopivia työvälineitä, - laitteita ja -koneita sekä materiaalia.</p> <p>tekee työnsä hygi- eenisesti.</p>	

Työn perustana olevan tiedon hallinta				
Eri asiakasryhmien tarpeet ja elämäntavat Ihmisen erilaisuus, ikääntyminen ja vammaisuus Työprosessin suunnittelu, toteuttaminen ja töiden keskinäinen ajoitus Palvelujen hinnoittelu ja myynti	tekee tuettuna valmiiksi suunnitellut työtehtävät	tekee ohjattuna valmiiksi suunnitellut työtehtävät ottaen huomioon asiakkaan ikääntymisen tai vammaisuuden ja heidän erilaiset elämäntilanteensa.	tekee valmiiksi suunnitellut työtehtävät ottaen huomioon asiakkaiden ikääntymisen tai vammaisuuden ja heidän erilaiset elämäntilanteensa.	
Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen				
Ongelmanratkaisutaidot Joustava, innovatiivinen ja luova toiminta työssä ja ongelmallisissa tilanteissa	toimii tuettuna eri työtilanteissa ja työpaikoissa.	toimii ohjattuna eri työtilanteissa ja työpaikoissa tarkoituksenmukaisesti.	toimii eri työtilanteissa ja työpaikoissa tarkoituksenmukaisesti.	
Vuorovaikutus- ja viestintätaidot Toiminta erilaisissa vuorovaikutustilanteissa Suullinen ja kirjallinen viestintä Asiakaspalautteen keruu	toimii tuettuna asiakaspalvelutilanteissa asiallisesti.	toimii ohjattuna asiakaspalvelutilanteissa asiallisesti ja kohteliaasti.	toimii asiakaspalvelutilanteissa asiallisesti, kohteliaasti ja hienotunteisesti. ottaa asiallisesti vastaan asiakaspalautetta.	
Eettiset ja esteettiset taidot Toiminta asiakkaan kanssa	toimii tuettuna ja asiakkaan kanssa tehtyjen sopimusten mukaisesti.	toimii ohjattuna ja asiakkaan kanssa tehtyjen sopimusten mukaisesti. ohjattuna käyttäytyy kohteliaasti asiakkaan kanssa.	toimii vastuullisesti ja asiakkaan kanssa tehtyjen sopimusten mukaisesti. käyttäytyy kohteliaasti asiakkaan kanssa	
Yhteiset painotukset				
Yrittäjyys Myyntitaito Kustannustietoisuus			tekee työn sovitussa ajassa.	

5.2.2.1.1.1 Kotitaloustyön suunnittelu ja tehostaminen, 5 ov (4 + 1* ov)



Opiskelija ymmärtää kotitaloustyön suunnittelun merkityksen tehokkaan työn kannalta.
Opiskelija osaa laatia työsuunnitelman.

Opiskelija osaa käyttää ja puhdistaa tavallisimpia kodinkoneita.
Opiskelija työskentelee ergonomisesti ja työturvallisuutta noudattaen.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

- Kotitaloustyö käsitteenä ja työn luonne
- Pitkän tähtäyksen suunnittelu ja tehtäväkohtainen suunnittelu
- Työsuunnitelma asiakaskohteeseen
- Koneet, laitteet ja välineet
- Ergonomia ja työturvallisuus
- Sarjatyö
- Ostopalvelut
- Työssäoppiminen 1 ov

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija osaa:

- ohjattuna laatia työsuunnitelman
- käyttää ja puhdistaa tavallisimpia kodinkoneita
- työskennellä ergonomisesti ja työturvallisuutta noudattaen

Tyydyttävä T1

Opiskelija osaa:

- henkilökohtaisen ohjauksen avulla laatia työsuunnitelman
- käyttää ja puhdistaa tavallisimpia kodinkoneita
- työskennellä ergonomisesti ja työturvallisuutta noudattaen



Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet, jolloin opintojakso voidaan arvioida osanäyttönä. Osanäyttö sisältää

- Työsuunnitelma asiakaskohteeseen

5.2.2.1.1.2 Pienten laitosten ruokahuolto, 6 ov (4 + 2* ov)

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija osaa toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa. Hän osaa toimia toisen henkilön työparina pienten laitosten ja kotien ruuanvalmistus-, puhtaanapito ja tekstiilienhoitotöissä.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Laitoskeittiöiden toimintaperiaatteet

Eri asiakasryhmät

Ruokaohjeen suurentaminen

Ruokalistan suunnittelu

Työssäoppiminen 2 ov

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija osaa:

- toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa toisen henkilön työparina
- toimia toisen henkilön työparina pienten laitosten ja kotien ruuanvalmistus-, puhtaanapito ja tekstiilienhoitotöissä

Tyydyttävä T1

Opiskelija osaa:

- ohjattuna toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa
- toisen henkilön työparina toimia pienten laitosten ja kotien ruuanvalmistus-, puhtaanapito- ja tekstiilienhoitotöissä

Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet.

5.2.2.1.1.3 Asiakastilaisuuksien järjestäminen, 4 ov (3 + 1* ov)

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija osaa toimia tarkoituksenmukaisesti erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa.
Opiskelija osaa ajoittaa työnsä oikein ja ottaa vastaan palautetta.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

- Erilaisten asiakkaiden huomioiminen
- Perusruokien muuntaminen erilaisille asiakkaille sopiviksi
- Vuorovaikutteinen yhteistyö
- Ajoitus ja aikataulun mukaan toimiminen
- Asiakaspalautteen vastaanottaminen
- Työssäoppiminen 1 ov

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija osaa:

- toimia erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa toisen henkilön työparina
- ajoittaa työnsä oikein
- ottaa vastaan palautetta asiallisesti

Tyydyttävä T1

Opiskelija osaa:

- henkilökohtaisen ohjauksen avulla toimia erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa
- ohjauksen avulla ajoittaa työnsä oikein
- ottaa vastaan palautetta

Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet.

5.2.2.1.1.4 Kodinhoitopalvelut, 8 ov (6 + 2* ov)

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija osaa huolehtia ohjattuna tai itsenäisesti kotien ja pienten laitosten puhtaanapidosta ja viihtyisyydestä sekä vaatehuollosta.

Opiskelija osaa toimia aseptisesti, turvallisesti ja ergonomisesti oikein.

Opiskelija selviytyy työkokonaisuudesta itsenäisesti tai ohjatusti, osaa siirtyä työstä toiseen ja sopeutua vaihteleviin työtilanteisiin. Hän toimii vastuullisena kuluttajana niin kotona kuin työssäänkin.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

- Siivouspalvelutehtävät
- Pesulapalvelutehtävät
- Jalkineiden hoito
- Vaatteiden ja kodintekstiilien korjaustyöt
- Puhdistuspalvelutehtävät koululla ja koulun ulkopuolella
- Työssäoppiminen 2 ov

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija osaa:

- huolehtia ohjattuna kotien ja pienten laitosten puhtaanapidosta ja viihtyisyydestä sekä vaatehuollosta vaarantamatta omaa ja toisten turvallisuutta
- ohjatusti selvittää työkokonaisuudet ja siirtyä työstä toiseen

Tyydyttävä T1

Opiskelija osaa:

- henkilökohtaisen avustajan ohjauksessa tehdä puhtaanapito- ja vaatehuoltotehtäviä vaarantamatta omaa ja toisten turvallisuutta

Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet, jolloin opintojakso voidaan arvioida osanäyttönä.

Osanäyttö sisältää:

- kodinomaisen tilan puhtaanapito
- vaatehuoltotehtäviä
- jalkineiden hoitoa

Kirjallisuus:

Laitinen, Yrölä 2006: Simppeliä siivousta

Kettunen ym. 2000: Puhdas raikas koti

Lindström 1999: Selvästi puhdas.

Salonen 1999: Puhdas koti ja puhtaat pyykit.

5.2.2.1.1.5 Ympäristöhuolto, 7 ov (5 + 2* ov)

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija osaa huolehtia ohjattuna tai itsenäisesti kotien ja pienten laitosten viihtyisyyteen vaikuttavista tekijöistä kuten viherkasvien hoidosta, piha-alueen siisteydestä sekä jätteen lajittelusta.

Opiskelija osaa huolehtia ohjattuna tai itsenäisesti kotien ja pienten laitosten puhtaanapidosta ja viihtyisyydestä sekä vaatehuollosta.

Opiskelija osaa toimia aseptisesti, turvallisesti ja ergonomisesti oikein.

Opiskelija selviytyy työkokonaisuudesta itsenäisesti tai ohjatusti, osaa siirtyä työstä toiseen ja sopeutua vaihteleviin työtilanteisiin. Hän toimii vastuullisena kuluttajana niin kotona kuin työssäänkin.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

- Viherkasvien hoito
- Piha-alueen hoito
- Jätehuoltotehtävät
- Ympäristöhuoltotehtävät koululla ja koulun ulkopuolella
- Työssäoppiminen 2 ov

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija osaa:

- huolehtia ohjattuna tai itsenäisesti kotien ja pienten laitosten viihtyisyyteen vaikuttavista tekijöistä kuten viherkasvien hoidosta, piha-alueen siisteydestä sekä jätteiden lajittelusta
- huolehtia ohjattuna kotien ja pienten laitosten puhtaanapidosta ja viihtyisyydestä sekä vaatehuollosta
- ohjatusti selvittää työkokonaisuudet ja siirtyä työstä toiseen

Tyydyttävä T1

Opiskelija osaa:

- hoitaa henkilökohtaisen avustajan avustamana viherkasveja, piha-aluetta ja jätteiden lajittelua

Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet, jolloin opintojakso voidaan arvioida osanäyttönä.

Osanäyttö sisältää:

- ruukkukasvien hoitoa
- piha-alueen hoitoa
- jätehuoltotehtäviä

Kodinomaisessa laitoksessa toimiminen, 10 ov

Opintokokonaisuuden tuottama osaaminen ja tavoitteet paikallisten ja alueellisten tarpeiden pohjalta:

Opiskelija työskentelee yhteistyössä henkilökunnan kanssa ruokapalvelu- ja puhtaanapito- tai tekstiilihuoltotehtävissä kodinomaisen laitoksen perustehtävän ja toiminta-ajatuksen mukaan. Opiskelija huomioi työssään asiakkaiden turvallisuuden ja hyvinvoinnin ja tekee työnsä taloudellisesti ja tehokkaasti. Tavoitteena on erityisesti osoittaa, että opiskelija osaa tehdä työtä toisen henkilön työparina laitospöytäympäristössä ammatti-keittiön ja laitossiivouksen koneilla ja välineillä.

Opintokokonaisuuden sisältö, toteutus ja menetelmät:

Kodinomaisessa laitoksessa toimiminen -opintokokonaisuus jakautuu opintojaksoihin seuraavasti:

Hygieniaosaaminen	3 ov
Työturvallisuus ja ergonomia	2 ov
Toimitilapalvelut	5 ov

Kodinomaisessa laitoksessa toimiminen–opintokokonaisuuteen sisältyy käytännön opiskelua kodinomaisessa työympäristössä. Näitä opintoja tuetaan soveltuvin osin teoriaopiskelulla. Opintojaksoon sisältyy työssäoppimista viisi opintoviikkoa, joka toteutetaan opiskelijan henkilökohtaisen opintojen järjestämistä koskevan suunnitelman mukaisesti oppilaitoksessa tai esim. kodinomaisessa asumisyksikössä.

Arviointisuunnitelma:

Opiskelijan osaamista arvioidaan käytännön opiskelussa oppilaitoksessa, työssäoppimajakson aikana ja ammattiosaamisen näytössä. Opiskelijan oppimisprosessia tuetaan opintojakson aikana opettaja-opiskelija-opetusavustaja keskustelujen ja itsearvioinnin avulla. Arvioinnissa huomioidaan opiskelijan oppimisprosessin eteneminen painottaen loppuvaiheen osaamista. Opintokokonaisuuden arvosana määräytyy **pääasiassa näytön mukaan**.

Lisäksi arvioinnissa huomioidaan opetussuunnitelman kaikille aloille kuuluva ydinosaaminen; oppimistaidot, ongelmanratkaisutaidot, vuorovaikutus- ja viestintätaidot, yhteistyötaidot, eettiset ja esteettiset taidot sekä yhteiset painotukset; kansainvälisyys, kestävän kehityksen edistäminen, teknologian ja tietotekniikan hyödyntäminen, yrittäjäyys, laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta, kuluttajaosaaminen ja työsuojelusta ja terveydestä huolehtiminen.

Arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit, mukautettu opetus

Arvioinnin kohde	Tyydyttävä T1	Hyvä H3	Kiitettävä K5	
	Opiskelija	Opiskelija	Opiskelija	
Työprosessin hallinta Suunnittelu Työn suunnittelu Toteutus Ruoanvalmistus laitospöytäsaamisessa ympäristössä Siivous ja/tai tekstiilien huolto laitospöytäsaamisessa Jälkityöt Arviointi ja kehittäminen Oman työn ja lopputuloksen arviointi ja työn kehittäminen Työtehtävän hallinta Ammattikeittiön ja laitossiivouksen työmenetelmät ja -välineet Puhdistusaineiden ja elintarvikkeiden käyttö	toteuttaa tuettuna saamansa työsuunnitelman. valmistaa tuettuna arkiruokaa työpaikalla saamiensa ohjeiden mukaan. tuettuna siivoaa tai pesee ja jälkikäsittelee pyykin saamansa ohjeen mukaan. tuettuna puhdistaa käyttämänsä välineet ja koneet ohjeen mukaan ja laittaa ne paikoilleen. tuettuna arvioi työtään ja sen lopputulosta käyttää tuettuna tavallisimpia ammattikeittiön ja laitossiivouksen tai tekstiilihuollon työmenetelmiä, -välineitä ja koneita saamiensa ohjeiden mukaan. käyttää tuettuna puhdistusaineita ja elintarvikkeita saamiensa ohjeiden mukaan.	toteuttaa ohjattuna saamansa työsuunnitelman. valmistaa ohjattuna arkiruokaa työpaikalla saamiensa ohjeiden mukaan. ohjattuna siivoaa tai pesee ja jälkikäsittelee pyykin saamansa ohjeen mukaan. ohjattuna puhdistaa käyttämänsä välineet ja koneet ohjeen mukaan ja laittaa ne paikoilleen. ohjattuna arvioi työtään ja sen lopputulosta käyttää ohjattuna tavallisimpia ammattikeittiön ja laitossiivouksen tai tekstiilihuollon työmenetelmiä, -välineitä ja koneita saamiensa ohjeiden mukaan. käyttää ohjattuna puhdistusaineita ja elintarvikkeita saamiensa ohjeiden mukaan.	tekee työpaikalla saamiensa ohjeiden mukaisesti työsuunnitelman, johon sisältyy ruoanvalmistusta ja siivousta tai tekstiilihuoltoa. valmistaa arkiruokaa ja muuntaa perusruoasta sovitun erityisruokavalion mukaisen ruoan työpaikalla saamiensa ohjeiden mukaan. siivoaa valitun työhön sopivat siivousvälineet ja puhdistusaineet tai pesee ja jälkikäsittelee pyykin saamansa ohjeen mukaan. puhdistaa käyttämänsä välineet ja koneet ohjeen mukaan ja laittaa ne paikoilleen. arvioi työtään ja sen lopputulosta käyttää tavallisimpia ammattikeittiön ja laitossiivouksen tai tekstiilihuollon työmenetelmiä, -välineitä ja koneita saamiensa ohjeiden mukaan. käyttää puhdistusaineita ja elintarvikkeita saamiensa ohjeiden mukaan.	

<p>Työn perustana olevan tiedon hallinta Laitosten pintamateriaalit ja niiden puhdistaminen</p> <p>Ravitsemussuositukset, erityisruokavaliot ja erityiselintarvikkeet</p> <p>Allergisoivat aineet</p>	<p>puhdistaa tuettuna muovi- ja puupintoja sekä keraamisia pintoja saamiensa ohjeiden mukaan.</p>	<p>puhdistaa ohjattuna muovi- ja puupintoja sekä keraamisia pintoja saamiensa ohjeiden mukaan.</p>	<p>puhdistaa muovi- ja puupintoja sekä keraamisia pintoja oikeilla puhdistusaineilla, -menetelmillä ja välineillä.</p> <p>saamiensa ohjeiden mukaan valmistaa laktoosittoman, gluteenittoman tai diabeetikon ruokavalion mukaisen aterian.</p> <p>valitsee allergiatestatuista puhdistusaineita.</p>	
<p>Työturvallisuuden hallinta Turvallinen työskentely</p>	<p>käyttää tuettuna koneita ja välineitä ja tarvitsee ohjausta ja tukea työturvallisuudessa.</p>	<p>käyttää ohjattuna koneita ja välineitä ja tarvitsee ohjausta työturvallisuudessa.</p>	<p>käyttää koneita ja välineitä käyttö- ja työturvallisuusohjeiden mukaisesti vaikka tarvitsee ohjausta työturvallisuudessa.</p>	
<p>Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen</p>				
<p>Yhteistyötaidot Ryhmässä toimiminen</p>	<p>tekee tuettuna työnsä yhteistyössä toimipaikan henkilökunnan kanssa saamiensa ohjeiden mukaisesti.</p>	<p>tekee ohjattuna työnsä yhteistyössä toimipaikan henkilökunnan kanssa saamiensa ohjeiden mukaisesti.</p>	<p>tekee työnsä yhteistyössä toimipaikan henkilökunnan kanssa saamiensa ohjeiden mukaisesti.</p>	
<p>Yhteiset painotukset Laadukas ja asiakaslähtöinen toiminta Asiakkaiden tarpeet ja tottumukset</p> <p>Asiakkaiden allergioiden ja erityisruokavalioiden huomioon ottaminen</p> <p>Toimipaikan omavalvonta</p>	<p>valmistaa tuettuna ohjeen mukaan toimipaikan asiakkaille aterian, joka sopii heidän erityisruokavaliionsa.</p> <p>tekee tuettuna työnsä toimipaikan omavalvontaohjeiden mukaisesti.</p>	<p>valmistaa ohjattuna ohjeen mukaan toimipaikan asiakkaille aterian, joka sopii heidän erityisruokavaliionsa.</p> <p>tekee ohjattuna työnsä toimipaikan omavalvontaohjeiden mukaisesti.</p>	<p>valmistaa ohjeen mukaan toimipaikan asiakkaille aterian, joka sopii heidän erityisruokavaliionsa.</p> <p>tekee työnsä toimipaikan omavalvontaohjeiden mukaisesti.</p>	

Yrittäjyys Toimipaikan kannattavuustavoitteet			tekee työnsä sovittussa aikataulussa.	
Kestävän kehityksen edistäminen Puhdistusaineiden ja -menetelmien valinta Jätteiden lajittelu	lajittelee ja kierrättää jätteet.	lajittelee ja kierrättää jätteet.	valitsee tuoteselosteen mukaan ympäristöä vähän kuormittavia puhdistusaineita ja menetelmiä. lajittelee ja kierrättää jätteet.	

5.2.2.2.2.1. Hygieniaosaaminen, 3 ov (2 + 1* ov)

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija noudattaa henkilökohtaisesta ja työskentelyhygieniasta annettuja määräyksiä. Opiskelija noudattaa elintarvikehygieniasta annettuja määräyksiä. Hän osaa luetella ruokatalouden hoidon kriittisiä pisteitä elintarvikehygieniasta osalta.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Mikrobiologian perusteet

Tartuntataudit

Elintarvikehygienia

Henkilökohtainen hygienia

Työympäristön ja välineistön hygienia

Ruokamyrkytykset

Omavalvonta

Hygieniapassin suorittaminen

Työssäoppiminen 1 ov

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija osaa:

- noudattaa henkilökohtaisesta ja työskentelyhygieniasta annettuja määräyksiä
- noudattaa elintarvikehygieniasta annettuja määräyksiä
- luetella henkilökohtaisen ohjauksen avulla ruokatalouden hoidon kriittisiä pisteitä elintarvikehygieniasta osalta

Tyydyttävä T1

Opiskelija osaa:

- noudattaa henkilökohtaisesta ja työskentelyhygieniasta annettuja määräyksiä
- noudattaa henkilökohtaisen ohjauksen avulla elintarvikehygieniasta annettuja määräyksiä
- luetella henkilökohtaisen ohjauksen avulla ruokatalouden hoidon kriittisiä pisteitä elintarvikehygieniasta osalta

Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet.

Arvioinnin perusteet:

Itsearviointi

Oppimistehtävä

Hygieniapassin suorittaminen

5.2.2.2.2. Työturvallisuus ja ergonomia, 2 ov (1 + 1* ov)

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija ymmärtää työsuojelun merkityksen kotitalousyrittäjän ammatin kannalta. Hän työskentelee ergonomisesti ja noudattaa sähkö- ja käyttöturvallisuusmääräyksiä.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Merkitys ammatin kannalta

Työterveys

Työturvallisuus ja suojaimet

Ergonomiset työtavat

Soveltaminen eri ympäristöissä

Työssäoppiminen 1 ov

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija osaa:

- työsuojelun merkityksen kotitaloustyössä
- ohjattuna työskennellä ergonomisesti ja noudattaa sähkö- ja käyttöturvallisuusmääräyksiä

Tyydyttävä T1

Opiskelija osaa:

- työsuojelun merkityksen kotitaloustyössä
- työskennellä henkilökohtaisen ohjauksen avulla ergonomisesti ja noudattaa sähkö- ja käyttöturvallisuusmääräyksiä

Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet.

Arvioinnin perusteet:

Itsearviointi

Oppimistehtävät

Työsuunnitelmien laatiminen

5.2.2.2.3. Toimitilapalvelut, 5 ov (2 + 3* ov)

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija tutustuu kodinomaisen laitoksen (päiväkoti, palvelutalo tms.) asiakaslähtöiseen puhtaanapitoon, tekstiilihuoltoon ja toimistotehtäviin.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Kodinomaisia puhtaanapito- ja tekstiilihuoltotehtäviä

Majoituspalvelutehtäviä (koulun vierashuoneiden kunnostusta)

Kodinomaisen laitoksen toimistotehtävissä avustamista

Työssäoppiminen 3 ov

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija osaa:

- ohjattuna hoitaa koulun vierashuoneen siivouksen, liinavaatehuollot, toimistotehtävissä avustamisen (monistus, postitus)

Tyydyttävä T1

Opiskelija:

- selviytyy henkilökohtaisen avustajan avustuksella koulun vierashuoneen siivouksesta, liinavaatehuollosta, toimistotehtävissä avustamisessa (monistus, postitus)

Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet, jolloin opintojakso voidaan arvioida osanäyttönä.

Osanäyttö sisältää:

- kodinomaisen laitoksen puhtaanapitotehtäviä
- kodinomaisen laitoksen tekstiilihuoltotehtäviä
- vuodehuoltotehtäviä
- toimistotehtävissä avustamista

5.3 Vapaasti valittavat opinnot 10 ov

5.3.1 Tieto- ja viestintätekniikka 1 ov

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija tutustuu tietokoneella työskentelyyn ja osaa itsenäisesti tai ohjattuna etsiä, tuottaa ja muokata opinnoissa tarvitsemiaan tietoja vähintään yhdellä ohjelmalla.

Hän osaa käyttää tekstinkäsittelyn oikolukuohjelmaa ja osaa hakea ja liittää tekstiin kuvia.

Tietotekniikka integroidaan muihin opintokokonaisuuksiin. Opiskelija motivoituu käyttämään tietokonetta opinnoissaan.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Tietokoneen avaaminen ja näppäimistö

Vakiotyökalurivi

Muotoilutyökalurivi

Tutustuminen sähköpostin ja Internetin käyttöön

Opintokokonaisuus integroidaan soveltuvin osin ammatillisiin opintoihin

Oppimisverkossa työskentely: verkkokeskustelu, oppimispäiväkirjan teko

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija osaa:

- käyttää tekstinkäsittelyohjelmaa
- käyttää Internetiä ja sähköpostiohjelmaa

Tyydyttävä T1

Opiskelija osaa:

- henkilökohtaisen ohjauksen avulla käyttää tekstinkäsittelyohjelmaa
- ohjattuna käyttää Internetiä ja sähköpostiohjelmaa.

Arvioinnissa huomioidaan opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet.

Arvioinnin perusteet:

Itsearviointi

Oppimistehtävä: kirjeen, kutsun tms. tuotoksen kirjoittaminen

5.3.2 Yhteiskunta-, yritys- ja työelämä tieto 1 ov

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija tutustuu työelämän toimintaperiaatteisiin ja yrittäjyyden perusteisiin.

Hän osaa hakeutua työmarkkinoille omatoimisesti tai tuettuna.

Opiskelija tutustuu kansalaisjärjestöjen toimintaan.

Opiskelija osaa toimia kuluttajana vastuuntuntoisesti.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Kansalaisjärjestöjen toiminta ja vapaa-ajan harrastukset

Työmarkkinat, työllisyys, työttömyys

Kansalaisena ja kuluttajana Euroopassa

Lehtikatsaukset ajankohtaisista asioista

Työnhaun eri menetelmät (työvoimatoimisto, lehti-ilmoitus, Internet)

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija osaa:

- tutustuu työelämän toimintaperiaatteisiin ja yrittäjyyden perusteisiin
- osaa hakeutua työmarkkinoille tuettuna.
- tutustuu kansalaisjärjestöjen toimintaan.
- toimia kuluttajana vastuuntuntoisesti

Tyydyttävä T1

Opiskelija

- tutustuu työelämän toimintaperiaatteisiin ja yrittäjyyden perusteisiin
- osaa hakeutua työmarkkinoille tuettuna
- tutustuu kansalaisjärjestöjen toimintaan
- osaa henkilökohtaisen ohjauksen avulla toimia kuluttajana vastuullisesti

Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet.

Arvioinnin perusteet:

Itsearviointi

Vastuullisuus ja omatoimisuus asioiden hoitamisessa ja ryhmätoiminnassa

Lehtikatsaus

Kirjallinen koe monivalintatehtävänä

Kirjallisuus:

Sainio (toim.), 1999. Työelämän pelisäännöt

5.3.3 Liikunta 2 – 4, 3 ov

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija kiinnostuu ja aktivoituu liikunnallisesta elämäntavasta. Hän haluaa ja osaa hyödyntää liikuntaa oman terveyden, hyvinvoinnin, toiminta- ja työkyvyn ylläpidossa ja edistämässä.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Henkilökohtaisen liikuntaohjelman laatiminen, toteutus ja seuranta ja arviointi
Erilaisiin liikuntamuotoihin tutustuminen

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija

- kiinnostuu ja aktivoituu liikunnallisesta elämäntavasta
- osaa hyödyntää liikuntaa oman terveyden ja hyvinvoinnin ylläpidossa

Tyydyttävä T1

Opiskelija kiinnostuu ja aktivoituu liikunnallisesta elämäntavasta

Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet.

Arvioinnin perusteet:

Itsearviointi

5.3.4 Juhlien ruokakulttuuria, 4 ov

Opintojakson tavoitteet:

Opiskelija tuntee juhlien tapa- ja ruokakulttuuria.

Hän osaa valmistaa ja tarjoilla tavallisimpia juhlaruokia ja -leivonnaisia.

Opiskelija tuntee suomalaista ruokaperinnettä ja kansainvälistä ruokakulttuuria.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Perhejuhlien buffetpöytä
Juhlien tapa- ja ruokakulttuuria
Perinneruokia ja leivonnaisia
Kansainvälisiä ruokia
Opintokäynti pitopalvelussa tms.
Teematilaisuuden järjestäminen

Opintojakson arviointikriteerit:

K5-T1.

Kiitettävä taso on kuvattu opintojakson tavoitteissa.

Hyvä H3

Opiskelija:

- tuntee juhlien tapa- ja ruokakulttuuria
- osaa ohjattuna valmistaa ja tarjoilla tavallisimpia juhlaruokia ja –leivonnaisia
- tuntee suomalaista ruokaperinnettä ja kansainvälistä ruokakulttuuria

Tyydyttävä T1

Opiskelija:

- tuntee juhlien tapa- ja ruokakulttuuria.
- osaa henkilökohtaisen ohjauksen avulla valmistaa ja tarjoilla tavallisimpia juhlaruokia ja –leivonnaisia
- tuntee suomalaista ruokaperinnettä ja kansainvälistä ruokakulttuuria

Arvioinnissa otetaan huomioon opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet.

Arvioinnin perusteet:

Itsearviointi

Teematilaisuuden suunnittelu ja toteuttaminen

Kansainvälisen aterian suunnittelu ja toteuttaminen

Kirjallisuus:

Ontto-Panula – Puska, 2005. Ruokaa maailmalta

5.3.5 Käsityökurssi 1 ov**Opintojakson tavoitteet:**

Opiskelija saa valmiuksia selviytyäkseen yksinkertaisista kodin käsitöistä.

Opintojakson sisältö, toteutus ja menetelmät:

Ompelu käsin tai koneella

Virkkaaminen

Kutominen

Parsiminen

Napin ompelu

Käsityöt opiskelijan oman kiinnostuksen mukaan

Opintojakson arviointikriteerit:

Arviointi S-merkinnällä.

Arvioinnin perusteet:

Itsearviointi

Tuotokset

6 MUUT OPINTOJEN SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT

6.1 Opinto-ohjaus

Tavoite:

Opiskelija osaa toimia oppilaitosyhteisössä. Hän tuntee koulutusohjelman rakenteen ja osaa suunnitella opintonsa sekä osaa seurata opintosuoritusten kertymistä. Hän sitoutuu opiskeluun ja osaa tarvittaessa hakea tukea mahdollisissa opiskeluun liittyvissä vaikeuksissa. Opiskelija saa tietoa alan työpaikoista ja jatko-opiskelumahdollisuuksista. Hän osaa hakea työtä tai opiskelupaikkaa Suomesta ja ulkomailta.

Sisältö:

Oppilaitokseen tutustuminen

- omaan opiskelupaikkaan tutustuminen
- opiskelijan oppaaseen perehtyminen
- Koulutuskeskus Salpauksen toimipaikat ja tutkinnot
- tietoja Päijät-Hämeen koulutuskonsernista

Oppilaitosyhteisössä toimiminen

- käyttäytyminen palvelualalla
- opintotoimiston, opiskelijaravintolan, kuraattorin, terveydenhoitajan ja opinto-ohjaajan palvelut
- yhteistyö opiskelijoiden, opettajien ja henkilökunnan kanssa

Perustutkinnon rakenne

- lukusuunnitelma; opintokokonaisuudet ja opintojaksot
- valinnaisuus omassa oppilaitoksessa ja muiden oppilaitosten tarjonta

Opintosuoritusten kertymisen seuraaminen

- vuosisuunnitelma
- henkilökohtainen opiskelusuunnitelma
- säännöllisen läsnäolon merkitys
- arviointi
- opintosuoritusotteen merkinnät
- uusintakokeet ja puuttuvien suoritusten tekeminen

Opiskelun tukeminen

- tukiopetus
- tavoitteiden mukauttaminen
- tukipalveluiden käyttö

Tietoa työelämästä ja ammateista

- ammatin vaatimuksia
- alan työpaikkoihin tutustumista
- työllisyystilanne

Jatko-opiskelumahdollisuus

- tarjonta
- hakeutuminen koulutukseen
- työpaikan hakeminen Suomesta tai ulkomailta

Opinto-ohjausta toteuttavat:

Ryhmänohjaaja, opetusavustaja, opinto-ohjaaja ja asiantuntijat, esim. rehtori, apulaiskoulutuspäällikkö, kuraattori, terveydenhoitaja ja työelämän edustajat.

Lisäksi opiskelijat saavat henkilökohtaista ohjausta.

6.2 Opinnäytetyö

Opintojen päätteeksi laaditaan 2 ov:n laajuinen opinnäytetyö, joka voi olla joko opintoja kokoava tai tutkinnon jonkin osa-alueen erityisosaamista osoittava tehtäväkokonaisuus, kuten kirjallinen työ, multimedia- tai hypermediatyö, selvitys, projektityö tai tuote, ja joka toteuttaa tutkinnon tavoitteita.

Opinnäytetyön laatimisessa opiskelija osoittaa

- tutkinnon eri osa-alueiden osaamista
- omatoimista, johdonmukaista ja järjestelmällistä työskentelyä
- monipuolista tiedon hankintaa
- kriittistä tiedon arviointia
- kykyä ratkaista itsenäisesti opinnäytetyöhönsä liittyviä ongelmia ja arvioida opinnäytetyön etenemistä ja sen tuloksia

Opinnäytetyö mukautetussa opetussuunnitelmassa on
esim. henkilökohtainen portfolio näytöistä
huom. ammatillinen kasvu, SWOT-analyysi, itsearviointi, oppimispäiväkirja

Arviointi, tyydyttävä (T1)

Opiskelijan on osattava

- laatia ohjauksessa opintoja kokoava tai tutkinnon jonkin osa-alueen erityisosaamista osoittava tehtäväkokonaisuus
- suunnitella ohjauksessa opinnäytetyönsä
- hankkia ohjauksessa tietoa keskeisistä lähteistä
- valita ohjauksessa tarkoituksenmukaiset työskentelymenetelmät opinnäytetyöhönsä
- pyytää tarvittaessa apua opinnäytetyön laadinnassa esiintyvien ongelmien ratkaisemiseen
- arvioida opinnäytetyönsä onnistumista
- esitellä opinnäytetyönsä.

6.3 Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma

Opiskelija laatii itselleen henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman, jota tarkennetaan opintojen edetessä.

Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma (HOPS) on oppimisen ja ammattiin kasvamisen apuväline. Tavoitteena on myös, että se auttaa opiskelijaa näkemään elinikäisen oppimisen merkityksen. HOPS edellyttää opiskelijalta oman oppimisen aktiivista havainnointia ja arviointia. HOPSin avulla opiskelija jäsentää opiskeluaan, omia oppimisvalmiuksiaan, kehittymiskohteitaan sekä tulevaisuudensuunnitelmiaan. HOPS toimii tärkeänä apuna opiskelija ja ryhmänohjaajan välisissä ohjauskeskusteluissa

Opiskelija laatii HOPSin opintojensa alkuvaiheessa kahtena kappaleena, toinen kappale itselle ja toinen ryhmänohjaajalle.

HOPS on opiskelun edetessä muuttuva ja täydentyvä. HOPSia päivitetään tarvittaessa lukukausittain. Tavoitteena on, että HOPSissa näkyy opiskelijan yksilöllinen kehittyminen tavoitteiden asettelussa ja ammatillisessa kasvussa

KOTITALOUS- JA KULUTTAJAPALVELUJEN PERUSTUTKINTO,
mukautettu, 120 ov
Kotitalouspalvelujen koulutusohjelma, (kotitalousyrittäjä)

	1. vuosi	2. vuosi	3.vuosi	yht.
AMMATILLISET OPINNOT	(33)	(31)	(26)	90
Kotien ruoka- ja ravitsemispalvelut				30
Arkiruokaa taloudellisesti	5+1*			
Arkiruokaa turvallisesti	5+1*			
Kattaminen ja tarjoilu	5			
Ravitseva ruokahuolto		3+4*		
Kotitalous talousyksikkönä		6		
Kotien puhtaanapito- ja tekstiilienhuoltopalvelut				20
Puhtaanapidon perusteet	7+1*			
Tekstiilien huollon perusteet	6			
Kodinhoitotyön suunnittelu ja toteuttaminen		3	3	
Kotityöpalvelujen tuottaminen				30
Kotitaloustyön suunnittelu ja tehostaminen		4+1*		
Pienten laitosten ruokahuolto			4+2*	
Asiakastilaisuuksien järjestäminen			3+1*	
Kodinhuoltopalvelut		6+2*		
Ympäristöhuolto	2	2	1+2*	
Kodinomaisessa laitoksessa toimiminen				10
Hygieniaosaaminen			2+1*	
Työturvallisuus ja ergonomia			1+1*	
Toimitilapalvelut			2+3*	
YHTEISET OPINNOT	(6)	(6)	(4)	16
Äidinkieli				4
Äidinkieli 1	1			
Äidinkieli 2	1			
Äidinkieli 3		1		
Äidinkieli 4			1	
Ruotsi				1
Ruotsi 1			1	
Englanti				2
Englanti 1		1		
Englanti 2		1		
Matematiikka				3
Matematiikka 1	1			
Matematiikka 2		1		
Matematiikka 3			1	
Fysiikka ja kemia				2
Fysiikka 1	1			
Kemia 1		1		
Yhteiskunta-, yritys- ja työelämätieto				1
Yhteiskunta-, yritys- ja työelämätieto			1	

Liikunta				2
Liikunta 1	1			
Terveystieto				
Terveystieto 1		1		
Taide ja kulttuuri				1
Taide- ja kulttuuri	1			
yhteiset valinnaiset opinnot				4
Matematiikka		1	1	2
Terveystieto		1		1
Äidinkieli 5			1	1
Opinto-ohjausta				5

* opintojaksoihin sisältyy työssäoppimista ** Koulutusohjelmaopintoihin sisältyy opinnäytetyö 2 ov.

	1. vuosi	2. vuosi	3.vuosi	yht.
vapaasti valittavat opinnot				10
Tieto- ja viestintäteknikka			1	
Yhteiskunta-, yritys- ja työelämätieto			1	
Liikunta 2 – 4	1	1	1	
Juhlien ruokakulttuuria			4	
Käsityö			1	