

# KOTITALOUSOPETUS 2010

© Opetushallitus

**Kansi:** Mainostoimisto Pramedia Oy

**Graafinen suunnittelu:** Layout Studio Oy/Marke Eteläaho

**Taitto:** Layout Studio Oy/Marke Eteläaho

**Viimeistely:** **sedu**

ISBN 978-952-13-4406-0 (nid.)

ISBN 978-952-13-4407-7 (pdf)

Oy Fram Ab, Vaasa 2010



MÄÄRÄYS

17.2.2010

20 /011/2010

Voimassaoloaika: 1.8.2010 alkaen toistaiseksi

Säännökset, joihin toimivalta määräyksen antamiseen perustuu:

L 630/98, 13 § 2 mom

A 811/98, 10 §, 12 §

L 631/98, 13 § 2 mom

Kumoo Opetushallituksen ohjeen

20.11.2000 nro 4/012/2000

**OPETUSSUUNNITELMAN PERUSTEET**  
**Kotitalousopetus**

Muuttaa Opetushallituksen määräystä

-

Opetushallitus on päättänyt Kotitalousopetuksen opetussuunnitelman perusteista liitteen mukaisesti.

Määräystä on noudatettava kotitalousopetuksessa 1.8.2010 alkaen.

Koulutuksen järjestäjä tulee laatia ja hyväksyä opetusta varten opetussuunnitelma noudattaen, mitä näissä opetussuunnitelman perusteissa on määrätty.

Koulutuksen järjestäjä ei voi jättää noudattamatta tätä määräystä tai poiketa siitä.

Pääjohtaja

Timo Lankinen

Opetusneuvos

Merja Lahdenkauppi

LIITE

Kotitalousopetuksen opetussuunnitelman perusteet

# SISÄLTÖ

	<b>JOHDANTO</b>	<b>6</b>
<b>1</b>	<b>KOTITALOUSOPETUKSEN TAVOITTEET JA OPINTOJEN MUODOSTUMINEN</b>	<b>7</b>
	1.1 Kotitalousopetuksen tavoitteet	7
	1.2 Kotitalousopetuksen opintojen muodostuminen	8
	1.3 Elinikäisen oppimisen avaintaidot	9
	1.4 Jatko-opintomahdollisuudet	11
<b>2</b>	<b>KOTITALOUSOPETUKSEN OPETUSSUUNNITELMAN PERUSTEIDEN TOIMEENPANO</b>	<b>12</b>
	2.1 Opetussuunnitelman laadinta ja sisältö	12
	2.1.1 Opetussuunnitelman yhteinen osa	12
	2.1.2 Kotitalousopetusta koskeva opetussuunnitelman osa	13
	2.1.3 Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma	13
<b>3</b>	<b>KOTITALOUSOPETUKSEN OPINTOJEN TAVOITTEET JA ARVIOINTI</b>	<b>14</b>
	3.1 <b>Pakolliset opinnot</b>	<b>14</b>
	3.1.1 Asuminen ja asuinympäristössä toimiminen	14
	3.1.2 Viihtyisästä kodista huolehtiminen	18
	3.1.3 Kotiruoan valmistaminen	22
	3.2 <b>Valinnaiset opinnot</b>	<b>25</b>
	3.2.1 Hygieniaosaaminen	25
	3.2.2 Kodin viihersustaminen	26
	3.2.3 Kodin juhlien järjestäminen	27
	3.2.4 Lastenhoitaminen	30
	3.2.5 Terveellisten aterioiden ja erityisruokavalioiden valmistaminen	31
	3.2.6 Vaatteen valmistaminen	35
	3.2.7 Kieliopinnot	38
	3.2.8 Liikunta ja vapaa-ajan toiminta	39
	3.2.9 Opiskelu- ja ammatinvalintataidot	40
	3.2.10 Opinnot valmistavasta koulutuksesta	40
	3.2.11 Opinnot ammatillisesta peruskoulutuksesta	40
	3.2.12 Muut valinnaiset opinnot	41
<b>4</b>	<b>OPISKELIJAN ARVIOINTI KOTITALOUSOPETUKSESSA</b>	<b>42</b>
	4.1 Arvioinnin tehtävät ja tavoitteet	42
	4.2 Arvioinnista tiedottaminen	42
	4.3 Opiskelijan osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen	43
	4.4 Oppimisen ja osaamisen arviointi	44
	4.5 Arvioinnista päättäminen	46
	4.6 Arviointiaineiston säilyttäminen	46

4.7	Arvioinnin uusiminen ja arvosanan korottaminen	46
4.8	Arvioinnin oikaiseminen	46
4.9	Todistukset	46
4.10	Maahanmuuttaja- ja eri kieli- ja kulttuuriryhmien opiskelijoiden arviointi	48
<b>5</b>	<b>MUUT MÄÄRÄYKSET KOTITALOUSOPETUKSESSA</b>	<b>49</b>
5.1	Opinto-ohjaus ja henkilökohtainen opiskelusuunnitelma	49
5.2	Ammatteihin tutustuminen ja työturvallisuus	51
5.3	Erityisopetuksen toteuttaminen	52
5.4	Kodin ja oppilaitoksen yhteistyö	52
5.5	Opiskelijahuolto	53
5.6	Maahanmuuttaja- ja eri kieli- ja kulttuuriryhmien opetus	54
<b>6</b>	<b>LIITEOSA</b>	<b>55</b>
6.1	Kotitalousopetuksen kuvaus ja arvoperusta	55

# JOHDANTO

Kotitalousopetus on ammatillisesta koulutuksesta annetun lain L 630/1998, 3 §:n mukaan ammatillisen peruskoulutuksen yhteydessä järjestettävää, ei tutkintoon johtavaa koulutusta. Ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen (A 811/1998, 20 §) mukaan kotitalousopetuksen laajuus on 20 opintoviikkoa. Ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muutoksen (A 1137/2009, 20§) mukaan koulutuksen tavoitteena on antaa opiskelijalle käytännön tietoja ja taitoja kotitalouden hoitamiseen sekä hyvinvoinnin edistämiseen. Opetushallituksen vahvistamat opetussuunnitelman perusteet ovat määräys, jota koulutuksessa tulee noudattaa (A 1137/2009, 20§).

Kotitalousopetuksen opetussuunnitelman perusteet on tarkoitettu kotitalousopetusta järjestäville koulutuksen järjestäjille ja niitä voidaan käyttää sekä aikuisille että nuorille suunnattuun koulutukseen. Koulutus on tarkoitettu ensisijaisesti kaikille kotitalouden hoitamisesta kiinnostuneille. Koulutus valmentaa jatko-opintoihin ja sitä voidaan suunnata koulutusaloittain ja opiskelijälähtöisesti.

# KOTITALOUSOPETUKSEN TAVOITTEET JA OPINTOJEN MUODOSTUMINEN

## 1.1 KOTITALOUSOPETUKSEN TAVOITTEET

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

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

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

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

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

## 1.2 KOTITALOUSOPETUKSEN OPINTOJEN MUODOSTUMINEN

Kotitalousopetuksen laajuus on 20 ov, joista pakollisia opintoja on 15 ov ja valinnaisia opintoja 5 ov. Valinnaiset opinnot voivat vaihdella yksilöllisesti opiskelijan tavoitteiden ja henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaisesti. Valinnaiset opinnot järjestetään koulutuksen järjestäjän tarjonnan mukaan.

<b>3.1</b>	<b>Pakolliset opinnot</b>	<b>15 ov</b>
3.1.1	Asuminen ja asuinympäristössä toimiminen	5 ov
3.1.2	Viihtyisästä kodista huolehtiminen	5 ov
3.1.3	Kotiruoan valmistaminen	5 ov
<b>3.2</b>	<b>Valinnaiset opinnot</b>	<b>5 ov</b>
3.2.1	Hygieniaosaaminen	1 ov
3.2.2	Kodin vihersustaminen	1 ov
3.2.3	Kodin juhlien järjestäminen	2 ov
3.2.4	Lastenhoitaminen	2 ov
3.2.5	Terveellisten aterioiden ja erityisruokavalioiden valmistaminen	2 ov
3.2.6	Vaatteen valmistaminen	2 ov
3.2.7	Kieliopinnot	1–3 ov
3.2.8	Liikunta ja vapaa-ajan toiminta	1 ov
3.2.9	Opiskelu- ja ammatinvalintataidot	2–5 ov
3.2.10	Opinnot valmistavasta koulutuksesta	0–2 ov
3.2.11	Opinnot ammatillisesta peruskoulutuksesta	5 ov
3.2.12	Muut valinnaiset opinnot	0–2 ov

Opiskelu- ja ammatinvalintataidot -opintoihin (2–5 ov) voidaan sisällyttää 1–4 opintoviikkoa ammatteihin ja ammatilliseen koulutukseen tutustumista. Opiskelijoilla on oikeus saada henkilökohtaista ja ryhmämuotoista opinto-ohjausta, joka tukee heidän ammatillisia valintojaan.

Kotitalousopetukseen voi sisältyä valmistavan koulutuksen (Maahanmuuttajien ammatilliseen peruskoulutukseen valmistava koulutus, Ammatilliseen peruskoulutukseen ja työelämään valmentava ja kuntouttava opetus ja ohjaus sekä Ammatilliseen peruskoulutukseen ohjaava ja valmistava koulutus) ja ammatillisen peruskoulutuksen opintoja. Tällöin opintojen tavoitteet ja arviointi ovat valmistavan koulutuksen ja ammatillisen peruskoulutuksen perustutkinnon perusteiden mukaiset. Osaaminen tunnustetaan sen mukaan mitä asianomaisissa opetussuunnitelman tai perustutkinnon perusteissa määrätään.

Elinikäisen oppimisen avaintaidoilla tarkoitetaan osaamista, jota tarvitaan jatkuvassa oppimisessa, tulevaisuuden ja uusien tilanteiden haltuunotossa sekä työelämän muuttuvissa olosuhteissa selviytymisessä. Ne ovat tärkeä osa ammattitaitoa ja kuvastavat yksilön älyllistä notkeutta ja erilaisista tilanteista selviytymistä. Ne lisäävät kaikilla aloilla tarvittavaa ammattisivistystä ja kansalaisvalmiuksia, ja niiden avulla opiskelijat pystyvät seuraamaan yhteiskunnassa ja työelämässä tapahtuvia muutoksia ja toimimaan muuttuvissa oloissa. Niillä on myös suuri merkitys yksilön elämän laatuun ja persoonallisuuden kehittymiseen.

Kaikkiin ammatillisiin perustutkintoihin on sisällytetty Euroopan parlamentin ja neuvoston suosituksen 2005/0221 (COD) mukaiset elinikäisen oppimisen avaintaidot, jonka pohjalta myös kotitalousopetuksessa painotetaan soveltuvin osin seuraavia elinikäisen oppimisen avaintaitoja.

Elinikäisen oppimisen avaintaitoja ovat

1. oppiminen ja ongelmanratkaisu
2. vuorovaikutus ja yhteistyö
3. terveys, turvallisuus ja toimintakyky
4. aloitekyky ja yrittäjyys
5. kestävä kehitys
6. estetiikka
7. viestintä ja mediaosaaminen
8. teknologia ja tietotekniikka
9. aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

### **Elinikäisen oppimisen avaintaitojen kuvaus sovellettuna kotitalousopetukseen**

#### **Oppiminen ja ongelmanratkaisu**

Opiskelija suunnittelee toimintaansa sekä kehittää itseään ja toimintaansa. Hän arvioi omaa osaamistaan. Hän ratkaisee toiminnassaan ongelmia sekä tekee valintoja ja päätöksiä. Hän toimii joustavasti, innovatiivisesti ja uutta luovasti. Hän hankkii tietoa, jäsentää, arvioi ja soveltaa sitä.

### **Vuorovaikutus ja yhteistyö**

Opiskelija toimii tilanteen vaatimalla tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa sekä ilmaisee erilaisia näkökantoja selkeästi, rakentavasti ja luottamusta herättäen. Hän toimii yhteistyökykyisesti erilaisten ihmisten kanssa ja työryhmän jäsenenä sekä kohtelee muita tasavertaisesti. Hän noudattaa yleisesti hyväksytyjä käyttäytymissääntöjä ja toimintatapoja sekä hyödyntää saamaansa palautetta toiminnassaan.

### **Terveys, turvallisuus ja toimintakyky**

Opiskelija toimii turvallisesti ja vastuullisesti opiskelu- ja vapaa-aikana ja ylläpitää terveellisiä elintapoja sekä toimintakykyään. Hän työskentelee ergonomisesti ja hyödyntää tarvittavan terveystieteiden sekä ehkäisee työhön ja työympäristöön liittyviä vaaroja ja terveyshaittoja.

### **Aloitekyky ja yrittäjyys**

Opiskelija edistää toiminnallaan tavoitteiden saavuttamista. Hän toimii aloitteellisesti ja asiakaslähtöisesti, suunnittelee toimintaansa ja työskentelee tavoitteiden saavuttamiseksi. Hän toimii taloudellisesti ja tuloksellisesti sekä johtaa itseään. Hän mitoittaa oman työnsä tavoitteiden mukaan.

### **Kestävä kehitys**

Opiskelija toimii kestävän kehityksen ekologisten, taloudellisten, sosiaalisten sekä kulttuuristen periaatteiden mukaisesti. Hän noudattaa keskeisiä kestävän kehityksen säädöksiä, määräyksiä ja sopimuksia.

### **Estetiikka**

Opiskelija ottaa toiminnassaan huomioon esteettisiä tekijöitä. Hän edistää tai ylläpitää ympäristönsä viihtyisyyttä ja muuta esteettisyyttä.

### **Viestintä ja mediaosaaminen**

Opiskelija viestii monimuotoisesti ja vuorovaikutteisesti tilanteeseen sopivalla tavalla hyödyntäen kielitaitoaan. Opiskelija havainnoi, tulkitsee sekä arvioi kriittisesti erilaisia mediatuotteita. Hän käyttää mediaa ja viestintäteknologiaa sekä tuottaa media-aineistoja.

### **Teknologia ja tietotekniikka**

Opiskelija hyödyntää käytettäviä teknologioita monipuolisesti. Hän ottaa huomioon tekniikan hyödyt, rajoitukset ja riskit. Hän käyttää tietotekniikkaa monipuolisesti toiminnassaan ja kansalaisena.

### Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit

Opiskelija osallistuu rakentavalla tavalla yhteisön toimintaan ja päätöksentekoon. Hän toimii oikeuksiensa ja velvollisuuksiensa mukaisesti sekä työssä että arkielämässä. Hän noudattaa tasa-arvo- ja yhdenvertaisuuslakeja. Hän toimii asiallisesti eri kulttuuritaustan omaavien ihmisten kanssa kotimaassa ja kansainvälisissä toiminnoissa.

## 1.4 JATKO-OPINTOMAHDOLLISUUDET

Kotitalousopetuksen tavoitteena voi opintojen valinnoista riippuen olla, että koulutuksen aikana opiskelijan ammatillisen koulutuksen mahdollisuudet ja opintoväylät selkiytyvät. Koulutuksen suorittamisen jälkeen opiskelijalla tulisi olla valmiudet siirtä suoritamaan ammatillista peruskoulutusta tai muita jatko-opintoja.

Opiskelijaksi ottamisen perusteista ammatilliseen perustutkintoon johtavassa koulutuksessa annetun opetusministeriön asetuksen (4 §:n 2 mom. 1 kohta, OpMA 772/2006) mukaan hakijalle annetaan pisteitä kotitalousopetuksen suorittamisesta.

Opiskelijan valittavana on yli 50 erilaista ammatillista perustutkintoa kahdeksalla koulutusosalalla:

- ◆ humanistinen ja kasvatustieteiden ala
- ◆ kulttuuriala
- ◆ luonnontieteiden ala
- ◆ luonnonvara- ja ympäristöala
- ◆ matkailu-, ravitsemis- ja talousala
- ◆ sosiaali-, terveys- ja liikunta-ala
- ◆ tekniikan ja liikenteen ala.
- ◆ yhteiskuntatieteiden, liiketalouden ja hallinnon ala.

Ammatillisesta koulutuksesta annetun lain (L 630/1998, 4 §) mukaan ammatilliset perustutkinnot antavat jatko-opintokelpoisuuden yliopistoihin ja ammattikorkeakouluihin.

Oppisopimuskoulutuksessa ammattiopinnot yhdistetään koulutukseen. Koulutus edellyttää sopivaa työpaikkaa. Järjestelyissä auttavat oppisopimuskeskukset, oppisopimustoimistot ja oppilaitokset kautta maan. Koulutus soveltuu sekä nuorille että aikuisille, ja siinä voi suorittaa perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkintoja.

# KOTITALOUSOPETUKSEN OPETUSSUUNNITELMAN PERUSTEIDEN TOIMEENPANO

## 2.1 OPETUSSUUNNITELMAN LAADINTA JA SISÄLTÖ

Lain ammatillisesta koulutuksesta (630/1998, 14 §) mukaan koulutuksen järjestäjän tulee hyväksyä koulutusta varten opetussuunnitelma. Kotitalousopetuksen opetussuunnitelman tulee perustua tässä asiakirjassa oleviin opetussuunnitelman perusteisiin. Sen tulee sisältää toimenpiteet koulutukselle asetettujen tehtävien ja tavoitteiden saavuttamiseksi (L 630/1998, 5 §). Opetussuunnitelma tulee hyväksyä erikseen suomen-, ruotsin- ja saamenkieliseen koulutukseen sekä tarvittaessa muulla kielellä annettavaan koulutukseen. Koulutuksen järjestäjän opetussuunnitelma on julkinen asiakirja. Opetussuunnitelma säätelee ja ohjaa koulutuksen järjestäjän toteuttamaa koulutusta ja opetukseen läheisesti liittyvää muuta toimintaa. Opiskelijan oikeusturvan takaamiseksi opetussuunnitelman tulee antaa opiskelijalle riittävät tiedot koulutukseen sisältyvistä opinnoista ja opintojen suorittamiseen liittyvistä järjestelyistä. Opetussuunnitelma toimii myös sisäisen ja ulkoisen arvioinnin pohjana ja antaa mahdollisuuden arvioida koulutuksen järjestäjän toteuttaman koulutuksen vaikuttavuutta.

Koulutuksen järjestäjä varaa koulutukseen tarvittavat voimavarat. Koulutuksen järjestäjä huolehtii opetussuunnitelmassa siitä, että opiskelija voi saavuttaa koulutukselle asetetut tavoitteet, saa riittävästi opetusta ja tarvitsemaansa ohjausta koulutuksen järjestämistavasta riippumatta oppilaitoksen työpäivinä, myös mahdollisiin työpaikkoihin tutustumisen aikana.

Koulutuksen järjestäjän opetussuunnitelma sisältää kaikkia koulutusaloja ja tutkintoja varten yhteisen osan ja tutkinto- tai koulutuskohtaisesti eriytyvät osat.

### 2.1.1 Opetussuunnitelman yhteinen osa

Opetussuunnitelman yhteisessä osassa määritellään kaikille perustutkinnoille ja koulutuksille yhteiset periaatteet ja menettelytavat sekä koulutuksen järjestäjän keskeiset arvot. Kotitalousopetuksen koulutusta varten ei laadita erillistä yhteistä osaa, vaan koulutuksen järjestäjän yhteinen osa koskee myös tätä koulutusta.

Koulutuksen järjestäjän tulee tehdä opetussuunnitelmaan suunnitelmat koulutuksellista tasa-arvoa, yhdenvertaisuutta ja kestävästä kehitystä edistävästä toimenpiteistä. Koulutuksen järjestäjän tulee ottaa koulutuksen järjestämisessä huomioon myös muiden säädösten koulutusta koskevat velvoitteet.

## 2.1.2 Kotitalousopetusta koskeva opetussuunnitelman osa

Koulutuksen järjestäjän hyväksymän opetussuunnitelman tulee sisältää myös suunnitelma kotitalousopetusta varten.

Siinä määrätään koulutuksen ja opintojen järjestäminen yhteistyössä muiden koulutuksen järjestäjien ja työelämän kanssa. Lisäksi määrätään opetuksen ajoitus, oppimisympäristöt ja opetusmenetelmät, joiden avulla opiskelija voi saavuttaa koulutuksen vaatimukset ja tavoitteet. Suunnitelman tulee sisältää ainakin seuraavat asiat:

- ◆ Koulutukseen kuuluvien opintojen muodostumisen
- ◆ Opintojen etenemisen, ajoituksen ja järjestämisen
- ◆ Valinnaisten opintojen tarjonnan
- ◆ Suunnitelman opintojen arvioinnista ja osaamisen arviointimenetelmistä
- ◆ Opintojen tavoitteet, arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit siltä osin kuin niitä ei ole opetussuunnitelman perusteissa määritelty.

Tavoitteena on, että opiskelija suorittaa koko kotitalousopetuksen opetussuunnitelman perusteiden mukaisen koulutuksen.

## 2.1.3 Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma

Laissa ammatillisesta koulutuksesta (L 630/1998, 14 §) on säädetty opiskelijan mahdollisuudesta yksilöllisiin opintojen valintoihin ja asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta (A 811/1998, 3 §, 4 §, 12 a §) opinnoista tiedottamisesta, opinto-ohjauksesta ja osaamisen tunnustamisesta. Jotta opiskelijan yksilöllinen valinnaisuus toteutuu, koulutuksen järjestäjän tulee laatia opiskelijan yksilöllisten lähtökohtien pohjalta henkilökohtainen opiskelusuunnitelma (HOPS), jota päivitetään koko koulutuksen ajan. Suunnitelman tekemistä koskevat määräykset ovat luvussa 5.1.

# 3

## KOTITALOUSOPETUKSEN OPINTOJEN TAVOITTEET JA ARVIOINTI

### 3.1 PAKOLLISET OPINNOT

#### 3.1.1 Asuminen ja asuinympäristössä toimiminen, 5 ov

##### **Tavoitteet**

Opiskelija

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

##### **Arviointi**

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Työprosessin hallinta	Opiskelija		
Asumisen ja sisustuksen suunnittelu	perehtyy asumisen muotoihin, kustannuksiin ja palvelujen hankintoihin	perehtyy asumisen muotoihin ja palvelujen hankintoihin vertailee asumisen kustannuksia	perehtyy asumisen muotoihin ja palvelujen hankintoihin vertailee asumisen kustannuksia ja tietää keinoja vaikuttaa asumisen kustannuksiin
	suunnittelee ohjeistettuna kodin sisustamista ja viihtyisyyttä lisääviä käyttö- ja sisustustuotteita	suunnittelee ohjeen mukaan kodin sisustamista ja viihtyisyyttä lisääviä käyttö- ja sisustustuotteita	suunnittelee itsenäisesti kodin sisustamista ja viihtyisyyttä lisääviä käyttö- ja sisustustuotteita
			huomioi taloudellisuuden, turvallisuuden ja tuotteen elinkaaren sekä ekologisuuden kuten kierrätyksen ja uusiokäytön käyttää sisustuksen suunnittelussa monipuolisia esteettisen vaikuttamisen keinoja
Kulutustavaroiden ja palveluiden valinta ja hankinta	suunnittelee hankintoja omiin tarpeisiin	suunnittelee hankintoja ja tekee valintoja huomioiden omat tarpeet	suunnittelee hankintoja huomioiden kodin turvallisuuden ja omat tarpeet
	arvioi hankintojen hintaa	arvioi valintojen ja hankintojen hintaa ja laatua	tekee hinta- ja laatusuhtevertailuja ja valintoja kodin kulutustavaroista ja palveluista huomioiden omat tarpeet ja kestävä toimintatavan
Käyttö- ja sisustustuotteiden valmistaminen	valmistaa ja viimeistelee ohjeistettuna käyttö- ja sisustustuotteita, kuten kodintekstiilejä ja koriste-esineitä	valmistaa ja viimeistelee ohjeen mukaan käyttö- ja sisustustuotteita kuten kodintekstiilejä ja koriste-esineitä	valmistaa ja viimeistelee itsenäisesti käyttö- ja sisustustuotteita kuten kodintekstiilejä ja koriste-esineitä
	huolehtii ohjeen mukaisesti työskentelypaikkansa siisteydestä ja järjestyksestä	huolehtii työskentelypaikkansa ja -tilan siisteydestä ja järjestyksestä	pitää itsenäisesti työskentelypaikkansa ja -tilan siistinä ja järjestyksessä
Kestävän toimintatavan mukainen toiminta	lajittelee syntyneet jätteet ohjeen mukaan	lajittelee syntyneet jätteet itsenäisesti	lajittelee syntyneet jätteet itsenäisesti ja minimoi jätteen syntyä työskentelyssään
Työskentelyaikojen ja ohjeiden mukainen toiminta	noudattaa pääsääntöisesti työskentelyaikoja ja muita annettuja ohjeita.	noudattaa työskentelyaikoja ja muita annettuja ohjeita	noudattaa työskentelyaikoja ja muita annettuja ohjeita
		sopii tarvittaessa poikkeamista.	sopii oma-aloitteisesti poikkeamista.

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

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

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	arvioi ohjeistettuna suunnitelmiaan ja valmistamia tuotteita	arvioi suunnitelmiaan ja valmistamia tuotteita	arvioi suunnitelmiaan ja valmistamia tuotteita ja löytää kehittämisen kohteita työskentelyssään
	ottaa vastaan palautetta	suhtautuu palautteeseen myönteisesti	suhtautuu palautteeseen myönteisesti ja muuttaa tarvittaessa työtapojaan
	ilmaisee avuntarpeen ongelmatilanteessa	selviytyy ongelma- ja valintatilanteista ohjeen mukaan	selviytyy ongelma- ja valintatilanteista omatoimisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii asiallisesti tutussa ryhmässä	työskentelee asiallisesti ja hyvässä vuorovaikutuksessa ryhmän jäsenten kanssa	toimii ystävällisesti ja aktiivisesti muut huomioiden erilaisissa sosiaalisissa tilanteissa
	osallistuu keskusteluun tutun ryhmän kanssa	osallistuu keskusteluun erilaisissa ryhmissä	osallistuu aktiivisesti keskusteluun ja rohkaisee myös muita auttaa ja ohjaa muita omaloitteisesti
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työturvallisesti ja ergonomisesti	työskentelee työturvallisesti ja ergonomisesti	työskentelee työturvallisesti ja ergonomisesti ja huomioi muiden turvallisuuden
	tietää viihtyisyyden merkityksen ihmisen hyvinvoinnille.	tietää viihtyisyyden ja kädentaitojen merkityksen kohentaa ihmisen hyvinvointia.	tietää viihtyisyyden ja kädentaitojen harrastamisen mahdollisuudet terveyttä ja hyvinvointia edistävänä ja iloa tuottavana voimavarana.

## Osaamisen osoittaminen

Opiskelija osoittaa osaamisensa käytännön työskentelyllä seuraavat arvioinnin kohteet

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

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

### 3.1.2 Viihtyisestä kodista huolehtiminen, 5 ov

#### Tavoitteet

Opiskelija

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

#### Arviointi

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

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Kodin siivous, tekstiilihuollossa ja korjaustöissä toimiminen	käyttää erilaisia työmenetelmiä ohjeistettuna	noudattaa työmenetelmien käytöstä annettuja ohjeita	käyttää erilaisia työmenetelmiä itsenäisesti muuttaa ja soveltaa tarvittaessa menetelmää

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Kodin turvallisuustekijöiden tunteminen	tunnistaa tavallisimpia vaaran aiheuttajia kodissa	tietää keinoja, miten voi lisätä kodin turvallisuutta	suunnittelee itsenäisesti omaan kotiinsa turvallisuutta parantavia asioita
Turvamerkintöjen tunteminen	tunnistaa ohjeistettuna tavallisimpien kodin kemikaalien ja laitteiden turvamerkintöjä	tuntee tavallisimpien kodin kemikaalien ja laitteiden turvamerkinnät	tuntee tavallisimpien kodin kemikaalien ja laitteiden turvamerkinnät
		tietää, mitä korjaus- ja huoltotoimia saa itse tehdä	perustelee valintoja turvallisuusnäkökulmasta
Hätätilanteessa toimiminen	osaa hakea apua tavallisimmissa hätä- ja ensiapua vaativissa tilanteissa	osaa hakea apua tavallisimmista hätä- ja ensiapua vaativista tilanteista	osaa toimia ja ohjata muita tavallisimmista hätä- ja ensiapua vaativissa tilanteissa
Kotitalouksille suunnatun median käyttäminen	perehtyy eri tietolähteisiin.	tietää eri tiedonlähteitä ja hakee tarvittavaa tietoa.	etsii tietoa eri lähteistä itsenäisesti
			vertailee lähteitä ja tietoja ja arvioi niiden luotettavuutta.

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

## Osaamisen osoittaminen

Opiskelija osoittaa osaamisensa käytännön työskentelyllä seuraavat arvioinnin kohteet

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

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

### 3.1.3 Kotiruoan valmistaminen, 5 ov

#### Tavoitteet

Opiskelija

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

#### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Kotikeittiössä toimiminen	suunnittelee ohjeistettuna omaa työtään	suunnittelee ohjeiden mukaan omat työnsä	suunnittelee itsenäisesti omat työnsä
	suunnittelee ohjeistettuna kodin aterioita	suunnittelee ohjeen mukaan kodin aterioita leivonnaisineen	suunnittelee itsenäisesti täysipainoisia kodin aterioita leivonnaisineen
	noudattaa henkilökohtaisesta hygieniasta annettuja ohjeita ja pukeutuu asianmukaisesti	noudattaa henkilökohtaisesta hygieniasta annettuja ohjeita ja pukeutuu asianmukaisesti	noudattaa henkilökohtaisesta hygieniasta annettuja ohjeita huolellisesti ja pukeutuu asianmukaisesti
Kodin arkiruokien valmistaminen	valmistaa ruoat ohjeistettuna oikea-aikaisesti sopivan kypsiksi ja lämpöisiksi	valmistaa ruoat ohjeen mukaan oikea-aikaisesti sopivan kypsiksi ja lämpöisiksi	valmistaa ruoat itsenäisesti oikea-aikaisesti sopivan kypsiksi ja lämpöisiksi tarvittaessa muuntaa ruokaohjeita
Kattaminen ja ruokien esillelaitto	kattaa pöydän ja laittaa ruoan esille ohjeistettuna	kattaa pöydän ja laittaa ruoan esille ohjeen mukaan	kattaa ja somistaa pöydän kauniisti ja laittaa ruoan esille siististi ja itsenäisesti

Kestävän toimintatavan mukainen toiminta	siivoaa keittiön ja lajittelee syntyneet jätteet ohjeen mukaan	siivoaa keittiön ja lajittelee syntyneet jätteet itsenäisesti	siivoaa keittiön ja lajittelee syntyneet jätteet itsenäisesti huolellisesti ja omatoimisesti, minimoi jätteen syntyä työskentelyssään
Kodin arkiaterioiden ja leivonnaisten hinnan, laadun ja terveellisuuden arviointi	arvioi ohjeistettuna valmistamiensa tuotteiden hintaa ja laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu, lämpötila) ja terveellisyttä	arvioi valmistamiensa tuotteiden hintaa ja laatua ja terveellisyttä	arvioi realistisesti valmistamiensa tuotteiden hintaa ja laatua ja terveellisyttä ja löytää kehittämiskohteita
Ohjeiden mukainen toiminta	noudattaa pääsääntöisesti työskentelyaikoja ja muita annettuja ohjeita.	noudattaa työskentelyaikoja ja muita annettuja ohjeita sopii tarvittaessa poikkeamista.	noudattaa työskentelyaikoja ja muita annettuja ohjeita sopii oma-aloitteisesti poikkeamista.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Kotitalouksissa arki-ruoan valmistukseen käytettävien elintarvikkeiden valinta	tunnistaa eri jalostusasteiset elintarvikkeet arvioi ohjeistettuna niiden hintaa ja laatua	tunnistaa eri jalostusasteiset elintarvikkeet arvioi niiden hintaa ja laatua	tunnistaa eri jalostusasteiset elintarvikkeet arvioi ja vertailee niiden hintaa, laatua ja terveellisyttä huomaa ja ilmoittaa elintarvikkeiden laatu-poikkeamista
Elintarvikkeiden säilyttäminen ja käsittelyminen	säilyttää ohjeen mukaan elintarvikkeet oikeissa lämpötiloissa käsittelee elintarvikkeita ohjeistettuna taloudellisesti ja hygienia-vaatimusten mukaisesti	säilyttää elintarvikkeet oikeissa lämpötiloissa käsittelee elintarvikkeita ohjeen mukaan taloudellisesti ja hygienia-vaatimusten mukaisesti	säilyttää elintarvikkeet oikeissa lämpötiloissa käsittelee elintarvikkeita itsenäisesti, huolellisesti, taloudellisesti ja hygienia-vaatimusten mukaisesti
Kodin arkiruoan valmistusmenetelmien ja esillelaiton hallinta	valitsee ohjeistettuna ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa tarvittavat työvälineet ja kypsennysmenetelmät kuumentaa, käsittelee ja käyttää ohjeistettuna puolivalmiita ja valmiita tuotteita valitsee ohjeen mukaan esillelaitossa ja ruokailussa tarvittavat astiat ja välineet	valitsee ohjeen mukaan ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa tarvittavat työvälineet ja kypsennysmenetelmät kuumentaa, käsittelee ja käyttää puolivalmiita ja valmiita tuotteita ohjeen mukaan valitsee esillelaitossa ja ruokailussa tarvittavat astiat ja välineet	valitsee itsenäisesti ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa tarvittavat työvälineet ja kypsennysmenetelmät kuumentaa, käsittelee ja käyttää puolivalmiita ja valmiita tuotteita huolellisesti ja itsenäisesti valitsee itsenäisesti ja esteettisesti esillelaitossa ja ruokailussa tarvittavat astiat ja välineet

Astiahuollosta ja keittiön puhtaanapidosta huolehtiminen	käyttää ohjeistettuna astiahuoltoon ja eri kohteiden puhtaanapitoon soveltuvia puhdistusaineita, -välineitä ja -menetelmiä.	käyttää ohjeen mukaan astiahuoltoon ja eri kohteiden puhtaanapitoon soveltuvia puhdistusaineita, -välineitä ja -menetelmiä.	käyttää itsenäisesti, huolellisesti ja taloudellisesti astiahuoltoon ja eri kohteiden puhtaanapitoon soveltuvia puhdistusaineita, -välineitä ja -menetelmiä.
--	---	---	--

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

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

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	toimii ohjeistettuna turvallisen ja vastuullisen toimintatavan mukaan	noudattaa turvallisesta ja vastuullisesta toiminnasta annettuja ohjeita	toimii oma-aloitteisesti turvallisesti ja vastuullisesti
	työskentelee ohjeistettuna hyvissä työasennoissa	työskentelee pääosin hyvissä työasennoissa	työskentelee hyvissä työasennoissa
	käyttää työssä tarvittavia suojaamia ohjeen mukaan	käyttää työssä tarvittavia suojaamia ja huoltaa ne käytön jälkeen noudattaen annettuja ohjeita	käyttää työssä tarvittavia suojaamia ja huoltaa ne käytön jälkeen omatoimisesti
	noudattaa koneiden ja aineiden käytöstä annettuja turvallisuusohjeita.	noudattaa koneiden ja aineiden käytöstä annettuja turvallisuusohjeita.	noudattaa koneiden ja aineiden käytöstä annettuja turvallisuusohjeita ilmoittaa havaitsemistaan turvallisuuspuutteista.

## Osaamisen osoittaminen

Opiskelija osoittaa osaamisensa käytännön työskentelyllä seuraavat arvioinnin kohteet

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

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

## 3.2 VALINNAISET OPINNOT

### 3.2.1 Hygieniaosaaminen, 1 ov

#### Tavoitteet

Opiskelija

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

Opinnot katsotaan suoritetuksi, kun opiskelija tietää

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

### Arviointi

Opinnot arvioidaan suoritettu (S) -merkinnällä.

## 3.2.2 Kodin vihersisustaminen, 1 ov

### Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ osaa valita oman kodin ja kotiympäristön (esim. puutarha, palstaviljely, viherhuone, parveke, ikkunalauta) kasvuolosuhteisiin sopivia kasveja
- ♦ tietää kasvien hoitoon liittyviä toimenpiteitä.

Opinnot katsotaan suoritetuksi, kun opiskelija

- ♦ tekee suunnitelman kodin vihersisustamisesta ja kasvien hoitamisesta
- ♦ tekee kasveille tavanomaisia hoitotoita käyttäen tarvittavia työvälineitä, tarvikkeita, aineita ja materiaaleja
- ♦ työskentelee työturvallisesti ja kestävän toimintatavan mukaisesti
- ♦ arvioi omaa toimintaansa.

### Arviointi

Opinnot arvioidaan suoritettu (S) -merkinnällä.

### 3.2.3 Kodin juhlien järjestäminen, 2 ov

#### Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ suunnittelee ja järjestää kodin juhlia eri vuodenaikoihin ja elämäntilanteisiin liittyen
- ♦ valmistaa juhlaan sopivia tarjottavia
- ♦ suunnittelee juhlatilan somistuksen, kattauksen ja tarjottavien esillelaiton
- ♦ somistaa, kattaa ja laittaa tarjottavat tarjolle
- ♦ käyttäytyy juhlatilanteiden edellyttämällä tavalla
- ♦ puhdistaa ruoanvalmistus- ja juhlatilan.

#### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija		
	Juhlan ja tarjottavien sekä työn suunnittelu	suunnittelee ohjeistettuna juhlan järjestelyt ja juhlan tarjottavat	suunnittelee ohjeiden mukaan juhlan somistuksen ja juhlan tarjottavat
			suunnittelee itsenäisesti ja luovasti juhlien teeman mukaisia somistuksia ja tarjottavia
		huomioi somistuksen ja aterioiden suunnittelussa ekologisuuden (esimerkiksi somistusmateriaalit, kotimaisuus, lähiruoka)	
	tekee ohjeistettuna työsuunnitelman	tekee ohjeen mukaan työsuunnitelman	tekee itsenäisesti työsuunnitelman

Juhlan valmistaminen ja jälkityöt	somistaa juhlatilan ohjeistettuna	somistaa juhlatilan ohjeen mukaisesti	somistaa juhlatilan luovasti ja juhlan mukaisesti
	valmistaa ruoat ja leivonnaiset ohjeistettuna	valmistaa ruoat ja leivonnaiset ohjeiden mukaan	valmistaa ruoat ja leivonnaiset itsenäisesti ja koristelee ne juhlan mukaisesti
	kattaa pöydän ja laittaa ruoat ja juomat esille ohjeistettuna	kattaa pöydän ja laittaa ruoat ja juomat esille ohjeen mukaisesti	kattaa pöydän ja laittaa ruoat ja juomat esille kauniisti ja juhlan edellyttämällä tavalla
	huolehtii keittiön ja juhlatilan puhtaudesta ja järjestyksestä ohjeistettuna	huolehtii keittiön ja juhlatilan puhtaudesta ja järjestyksestä ohjeen mukaan	huolehtii keittiön ja juhlatilan puhtaudesta ja järjestyksestä oma-aloitteisesti ja joutuisasti
	lajittelee syntyneet jätteet ohjeen mukaan	lajittelee syntyneet jätteet itsenäisesti	lajittelee syntyneet jätteet itsenäisesti ja minimoi jätteen syntyä työskentelyssään
Ohjeiden mukainen toiminta	noudattaa pääsääntöisesti sovittuja työskentelyaikoja ja muita ohjeita.	noudattaa sovittuja työskentelyaikoja ja muita ohjeita	noudattaa sovittuja työskentelyaikoja ja muita ohjeita
		sopii tarvittaessa poikkeamista.	sopii oma-aloitteisesti poikkeamista.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2.Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Elintarvikkeiden valinta ja käsittely	valitsee ja käsittelee juhlaruokiin ja leivonnaisiin sopivia elintarvikkeita ohjeistettuna	valitsee ja käsittelee juhlaruokiin ja leivonnaisiin sopivia elintarvikkeita ohjeiden mukaan	valitsee ja käsittelee juhlaruokiin ja leivonnaisiin sopivia elintarvikkeita itsenäisesti
Juhlaruokien ja leivonnaisten valmistus ja tarjolle laittaminen	valitsee työhön sopivat välineet ja menetelmät ohjeistettuna	valitsee työhön sopivat välineet ja menetelmät ohjeiden mukaan	valitsee työhön parhaiten sopivat välineet ja menetelmät itsenäisesti
	valitsee juhlaruokiin sopivia tarjoiluastioita ja laittaa ne tarjolle ohjeistettuna	valitsee juhlaruokiin sopivia tarjoiluastioita ja laittaa ne tarjolle ohjeiden mukaan	valitsee juhlaruokiin ja juhlan aiheeseen sopivia tarjoiluastioita ja laittaa ne tarjolle itsenäisesti
Juhlatilan somistaminen	valitsee juhlatilaan sopivat somisteet ja järjestelee juhlatilan ohjeistettuna	valitsee juhlatilaan sopivat somisteet ja järjestelee juhlatilan ohjeiden mukaan	valitsee juhlatilaan ja juhlan aiheeseen sopivat somisteet ja järjestelee juhlatilan luovasti ja itsenäisesti juhlan aiheen huomioiden
Astiahuollosta ja puhtaanapidosta huolehtiminen	valitsee ja käyttää astiahuoltoon ja eri kohteiden puhtaanapitoon soveltuvia puhdistusaineita, työvälineitä ja menetelmiä ohjeistettuna.	valitsee ja käyttää astiahuoltoon ja eri kohteiden puhtaanapitoon soveltuvia puhdistusaineita, työvälineitä ja menetelmiä ohjeiden mukaan.	valitsee ja käyttää astiahuoltoon eri kohteiden puhtaanapitoon soveltuvia puhdistusaineita, työvälineitä ja menetelmiä itsenäisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Ostopalveluiden käyttäminen	perehtyy juhlan järjestämiseen liittyviin ostopalveluihin	tietää juhlan järjestämiseen liittyviä ostopalveluita	tietää juhlan järjestämiseen liittyviä ostopalveluita ja vertailee ja arvioi niiden käyttöä juhlan järjestämisessä huomioiden omat tarpeet
Juhlatarjoilujen suunnittelu	perehtyy juhlatarjoilun suunnitteluun vaikuttaviin tekijöihin	tietää juhlatarjoilun suunnitteluun vaikuttavia tekijöitä	tietää monipuolisesti juhlatarjoilun suunnitteluun vaikuttavia tekijöitä ja soveltaa tietoa erilaisten juhlien suunnittelussa
	tietää yleisimpiä perhe- ja kausijuhlissa tyypillisesti tarjottavia ruokia ja leivonnaisia	tietää eri perhe- ja kausijuhlissa tyypillisesti tarjottavia ruokia ja leivonnaisia	tietää eri perhe- ja kausijuhlissa tyypillisesti tarjottavia ruokia ja leivonnaisia niin, että valitsee sopivat tarjottavat
Juhlien tapakulttuurien tuntemus	tietää joitain eri juhlatilanteiden tapakulttuuria kuten käyttäytymis- ja pukeutumistapoja.	tietää tutuimpien juhlatilanteiden tapakulttuuria.	tietää monipuolisesti eri juhlatilanteiden tapakulttuuria.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	arvioi ohjeen mukaan työtään	arvioi itsenäisesti työtään	arvioi itsenäisesti työtään ja löytää kehittämisen kohteita työskentelyssään
	ottaa vastaan palautetta	suhtautuu palautteeseen myönteisesti	suhtautuu palautteeseen myönteisesti ja muuttaa tarvittaessa työtapojaan
	ilmaisee avuntarpeen ongelmatilanteessa	selviytyy ongelma- ja valintatilanteista ohjeen mukaan	selviytyy ongelma- ja valintatilanteista omatoimisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	työskentelee asiallisesti tutussa ryhmässä	työskentelee asiallisesti ja hyvässä vuorovaikutuksessa ryhmän jäsenten kanssa	toimii ystävällisesti ja aktiivisesti muut huomioiden erilaisissa sosiaalisissa tilanteissa
	osallistuu keskusteluun tutun ryhmän kanssa	osallistuu keskusteluun erilaisissa ryhmissä	osallistuu aktiivisesti keskusteluun ja rohkaisee myös muita
	käyttäytyy asiallisesti ja hyviä tapoja noudattaen juhlatilanteessa	käyttäytyy asiallisesti ja hyviä tapoja noudattaen juhlatilanteessa	osallistuu aktiivisesti keskusteluun ja rohkaisee myös muita auttaa ja ohjaa muita omatoimisesti

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	toimii ohjeistettuna turvallisen ja vastuullisen toimintatavan mukaan	noudattaa turvallisesta ja vastuullisesta toiminnasta annettuja ohjeita	toimii oma-aloitteisesti turvallisesti ja vastuullisesti
	työskentelee ohjeistettuna hyvissä työasunnoissa	työskentelee pääosin hyvissä työasunnoissa	työskentelee hyvissä työasunnoissa
	käyttää työssä tarvittavia suojaamia ohjeen mukaan	käyttää työssä tarvittavia suojaamia ja huoltaa ne käytön jälkeen noudattaen annettuja ohjeita	käyttää työssä tarvittavia suojaamia ja huoltaa ne käytön jälkeen omatoimisesti
	noudattaa koneiden ja aineiden käytöstä annettuja turvallisuusohjeita.	noudattaa koneiden ja aineiden käytöstä annettuja turvallisuusohjeita.	noudattaa koneiden ja aineiden käytöstä annettuja turvallisuusohjeita ilmoittaa havaitsemistaan turvallisuuspuutteista.

### Osaamisen osoittaminen

Opiskelija osoittaa osaamisensa käytännön työskentelyllä seuraavat arvioinnin kohteet

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalien hallinta kokonaan
- ♦ työnperustana olevan tiedon hallinnasta juhlatarjoilujen suunnittelu
- ♦ elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

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

## 3.2.4 Lastenhoitaminen, 2 ov

### Tavoitteet

Opiskelija

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

Opinnot katsotaan suoritetuksi, kun opiskelija

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

Opinnot arvioidaan suoritus (S) -merkinnällä.

## 3.2.5 Terveellisten aterioiden ja erityisruokavalioiden valmistaminen, 2 ov

### Tavoitteet

Opiskelija

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

### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Keittiössä toimiminen	suunnittelee ohjeistettuna omaa työtään	suunnittelee ohjeiden mukaan omat työnsä	suunnittelee itsenäisesti omat työnsä
	suunnittelee ohjeistettuna täysipainoisia aterioita	suunnittelee ohjeen mukaan täysipainoisia aterioita	suunnittelee itsenäisesti täysipainoisia aterioita
	suunnittelee ohjeistettuna eri erityisruokavalioiden aterioita	suunnittelee ohjeen mukaan erityisruokavalioiden aterioita leivonnaisineen	suunnittelee itsenäisesti erityisruokavalioiden aterioita leivonnaisineen
	noudattaa ohjeistettuna henkilökohtaisesta hygieniasta annettuja ohjeita ja pukeutuu asianmukaisesti	noudattaa henkilökohtaisesta hygieniasta annettuja ohjeita ja pukeutuu asianmukaisesti	noudattaa henkilökohtaisesta hygieniasta annettuja ohjeita huolellisesti ja pukeutuu asianmukaisesti

Ohjeen muuttaminen erityisruokavalioon sopivaksi ja ruoanvalmistaminen	muuttaa ohjeistettuna perusruokalajeja erityisruokavaliota (laktoositon, maidoton, keliakia, ruoka-aineallergiat, kasvisruoka) noudattavalle sopivaksi	muuttaa ohjeen mukaan perusruokalajeja erityisruokavaliota noudattavalle sopivaksi	muuttaa itsenäisesti perusruokalajeja erityisruokavaliota noudattavalle sopivaksi
	valmistaa ohjeistettuna täysipainoiset ja eri erityisruokavaliioihin soveltuvat ruoat oikea-aikaisesti sopivan kypsiksi ja lämpöisiksi	valmistaa ohjeen mukaan täysipainoiset ja eri erityisruokavaliioihin soveltuvat ruoat oikea-aikaisesti sopivan kypsiksi ja lämpöisiksi	valmistaa itsenäisesti täysipainoiset ja eri erityisruokavaliioihin soveltuvat ruoat oikea-aikaisesti sopivan kypsiksi ja lämpöiseksi
	siivoaa keittiön ja lajittelee syntyneet jätteet ohjeen mukaan	siivoaa keittiön ja lajittelee syntyneet jätteet itsenäisesti	siivoaa keittiön ja lajittelee syntyneet jätteet huolellisesti ja omatoimisesti, minimoi jätteen syntyä työskentelyssään
Tuotteiden arviointi	arvioi ohjeistettuna valmistamiensa tuotteiden hintaa ja laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu, lämpötila, rakenne) ja terveellisyttä	arvioi valmistamiensa tuotteiden hintaa ja laatua ja terveellisyttä	arvioi realistisesti valmistamiensa tuotteiden hintaa ja laatua ja terveellisyttä ja löytää kehittämiskohteita
Ohjeiden mukainen toiminta	noudattaa pääsääntöisesti sovittuja työskentelyaikoja ja muita ohjeita.	noudattaa sovittuja työskentelyaikoja ja muita ohjeita	noudattaa sovittuja työskentelyaikoja ja muita ohjeita
		sopii tarvittaessa poikkeamista.	sopii oma-aloitteisesti poikkeamista.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Opiskelija	Opiskelija		
Erityiselintarvikkeiden valinta, säilytys ja käsittely	tunnistaa ohjeistettuna täysipainoisen ruoan ja eri erityisruokavalioiden valmistukseen soveltuvat elintarvikkeet	tunnistaa täysipainoisen ruoan ja eri erityisruokavalioiden valmistukseen soveltuvat elintarvikkeet	tunnistaa täysipainoisen ruoan ja eri erityisruokavalioiden valmistukseen soveltuvat elintarvikkeet
	arvioi ohjeistettuna erityiselintarvikkeiden hintaa ja laatua	arvioi erityiselintarvikkeiden hintaa ja laatua ohjeen mukaan	arvioi ja vertailee erityiselintarvikkeiden hintaa ja laatua ja perustelee valintojaan
	säilyttää ohjeen mukaan elintarvikkeet oikeissa lämpötiloissa	säilyttää elintarvikkeet oikeissa lämpötiloissa	säilyttää elintarvikkeet oikeissa lämpötiloissa

Erityiselintarvikkeiden valinta, säilytys ja käsittely	käsittelee ohjeen mukaan elintarvikkeita taloudellisesti ja hygieniavaatimusten mukaisesti	käsittelee elintarvikkeita taloudellisesti ja hygieniavaatimusten mukaisesti	käsittelee elintarvikkeita huolellisesti, taloudellisesti ja hygieniavaatimusten mukaisesti
			huomioi erityiselintarvikkeisiin liittyvät ristikontaminaatoriskit
Ruoanvalmistus- ja leivontavälineiden ja -menetelmien käyttö	valitsee ohjeistettuna ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa tarvittavat työvälineet ja kypsennysmenetelmät	valitsee ohjeen mukaan ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa tarvittavat työvälineet ja kypsennysmenetelmät	valitsee itsenäisesti ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa tarvittavat työvälineet ja kypsennysmenetelmät
	kuumentaa, käsittelee ja käyttää ohjeistettuna puolivalmiita ja valmiita tuotteita	kuumentaa, käsittelee ja käyttää puolivalmiita ja valmiita tuotteita ohjeen mukaan	kuumentaa, käsittelee ja käyttää puolivalmiita ja valmiita tuotteita huolellisesti, itsenäisesti ja monipuolisesti
	käyttää ohjeistettuna eri kohteiden puhtaanapitoon soveltuvia puhdistusaineita, -välineitä ja -menetelmiä.	käyttää eri kohteiden puhtaanapitoon soveltuvia puhdistusaineita, -välineitä ja -menetelmiä.	käyttää itsenäisesti ja taloudellisesti eri kohteiden puhtaanapitoon soveltuvia puhdistusaineita, -välineitä ja -menetelmiä.

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

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

### Osaamisen osoittaminen

Opiskelija osoittaa osaamisensa käytännön työskentelyllä seuraavat arvioinnin kohteet

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

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

## 3.2.6 Vaatteen valmistaminen, 2 ov

### Tavoitteet

Opiskelija

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

### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija		
Vaatteen valmistustyön suunnittelu	suunnittelee ohjeistettuna työskentelyään	suunnittelee työskentelyään valmiin ohjeen mukaan	soveltaa valmista työohjetta tai suunnittelee itsenäisesti työtään valmiin ohjeen puuttuessa
	käyttää ohjeistettuna työohjeita	käyttää työohjeita	käyttää työohjeita itsenäisesti ja soveltaa ohjeita uusissa tilanteissa
Vaatteen valmistaminen	ottaa ohjeistettuna perusmitat	ottaa perusmitat ohjeiden mukaan pääosin itsenäisesti	ottaa perusmitat itsenäisesti
	jäljentää ohjeistettuna kaavat kaava-arkilta	jäljentää kaavat kaava-arkilta pääosin itsenäisesti ja tekee pieniä kaavamuutoksia	jäljentää kaavat kaava-arkilta itsenäisesti ja tekee tarvittavat kaavamuutokset
	leikkaa kankaan ohjeistettuna	leikkaa kankaan pääosin itsenäisesti	leikkaa kankaan itsenäisesti ja taloudellisesti
	valmistaa vaatteen ohjeistettuna	valmistaa vaatteen ohjetta seuraten	valmistaa vaatteen itsenäisesti soveltaen tarvittaessa annettuja ohjeita

Vaateen viimeistely	viimeistelee työnsä ohjeistettuna	viimeistelee työnsä työohjeen mukaisesti	viimeistelee työnsä itsenäisesti
	huolehtii ohjeen mukaan työskentelypaikkansa siisteydestä	huolehtii ohjeiden mukaan työskentelypaikan ja -tilan siisteydestä	huolehtii oma-aloitteisesti ja itsenäisesti työskentelypaikan ja tilan siisteydestä
	lajittelee syntyneet jätteet ohjeen mukaan	lajittelee syntyneet jätteet itsenäisesti	lajittelee syntyneet jätteet itsenäisesti ja minimoi jätteen syntyä työskentelyssään
Työn ja työskentelyn arviointi ja kehittäminen	arvioi ohjeen mukaan valmistamia tuotteita ja työskentelyään.	arvioi valmistamia tuotteita ja työskentelyään.	arvioi valmistamia tuotteita ja työskentelyään
			löytää arvioinnin pohjalta kehittämistarpeita työskentelyssään.

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
<b>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</b>	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija		
Työvälineiden ja käyttöohjeiden hyödyntäminen	etsii tietoa työvälineiden oikeasta käytöstä	tuntee työvälineiden oikean käyttötavan	tuntee työvälineen toiminnan ja oikean käyttötavan, etsii tarvittaessa tietoa työvälineiden käytöstä uudessa tilanteessa

Kaavojen ja ompelamisen sanaston hallinta	käyttää keskeisintä kaavoihin ja ompeluun liittyvää sanastoa	käyttää ja tunnistaa keskeisimmät ompeluun ja kaavoihin liittyvien sanojen merkitykset	käyttää sujuvasti ompeluun ja kaavoitukseen liittyvää sanastoa
Ajankohtaisten vaatetuksen suuntauksien tunteminen	perehtyy ohjeistettuna vaatetuksen ajankohtaisiin suuntauksiin	perehtyy vaatetuksen ajankohtaisiin suuntauksiin	tietää vaatetuksen ajankohtaisia tyyliuuntauksia, värejä ja materiaaleja ja perustelee valintojaan
Eettinen tietoisuus etenkin sosiaalisen kestävän kehityksen näkökulmasta	perehtyy vaatetusalaan liittyviin eettisiin kysymyksiin.	tietää vaatetusalaan liittyvät eettiset ongelmat.	arvioi vaatetusalan eettisiä ongelmia osana globaalia taloutta tietää omat vaikutusmahdollisuutensa asioihin.

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

## Osaamisen osoittaminen

Opiskelija osoittaa osaamisensa käytännön työskentelyllä seuraavat arvioinnin koh-  
teet

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

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

### 3.2.7 Kieliopinnot, 1–3 ov

#### Tavoitteet

Opiskelija

- ◆ hankkii ja käsittelee kotitalouteen liittyvää tietoa toisella kotimaisella tai vieraalla kielellä
- ◆ selviytyy arkielämän tilanteissa toisella kotimaisella tai vieraalla kielellä.

#### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Vieraskielisen tiedon hankinta	hakee ohjeistettuna oman elämän kannalta keskeistä tietoa selkeistä teksteistä	hankkii kotitalouteen liittyvää tietoa joistain tietolähteistä	hankkii kotitalouteen liittyvää tietoa monipuolisesti erilaisista tietolähteistä
	ymmärtää lyhyitä käytännönläheisiä tekstejä ja avainsanoja	ymmärtää tekstejä yleisistä aiheista	ymmärtää erilaisia tekstejä ja soveltaa tietoa erilaisiin tehtäviin

Kirjallinen viestintä vieraalla kielellä	kirjoittaa ohjatusti lyhyen tekstin tutusta arkielämän aiheesta	kirjoittaa tekstejä tutuista arkielämän aiheista	kirjoittaa yksityiskohtaisia tekstejä
		käyttää arkielämän sanastoa sekä kirjoittaa ymmärrettävästi	hallitsee sanastoa ja erilaisia lauserakenteita
Suullinen viestintä vieraalla kielellä	ymmärtää selkeää ja lyhyitä lauseita sisältävää puhetta ja tarvitsee ymmärtämisen tueksi ei-kielellistä viestintää, kuten havainnollistamista esim. tekemällä tai kuvilla	ymmärtää yleisiä arkielämän aiheisiin liittyviä keskusteluja	ymmärtää erilaisiin aiheisiin liittyviä keskusteluja
	kertoo tutuista asioista ja käyttää keskustelun tukena ei-kielellistä viestintää.	keskustelee tavallisista arkielämän aiheista sekä käyttää kohtalaisen laajaa sanastoa.	keskustelee erilaisista aiheista sekä käyttää monipuolisesti laajaa sanastoa.

### 3.2.8 Liikunta ja vapaa-ajan toiminta, 1 ov

#### Tavoitteet

##### Opiskelija

- ♦ ymmärtää liikunnan ja muun vapaa-ajan toiminnan merkityksen fyysiselle, psyykkiselle ja sosiaaliselle hyvinvoinnille.

##### Opinnot katsotaan suoritetuksi, kun opiskelija

- ♦ tutustuu ja osallistuu aktiivisesti terveyttä ja hyvinvointia edistävään liikuntaan ja vapaa-ajan toimintaan
- ♦ tunnistaa omat tarpeensa terveyden ja hyvinvoinnin edistämiseen ja ylläpitämiseen
- ♦ tekee vapaa-ajan suunnitelman itselleen senhetkisen tilanteen ja tarpeet huomioiden
- ♦ toimii ryhmässä yhteisöllisyyttä rakentavasti, vastuullisesti ja turvallisuutta edistävästi.

Opinnot arvioidaan suoritettu (S) -merkinnällä.

## 3.2.9 Opiskelu- ja ammatinvalintataidot, 2–5 ov

### Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ suunnittelee jatko-opintojaan ja uravalintaa
- ♦ tutustuu oppimistyypleihin ja omaa oppimistaan tukeviin oppimismenetelmiin
- ♦ hankkii tietoa työelämästä ja itseään kiinnostavista ammateista
- ♦ hankkii tietoa itseään kiinnostavista koulutusaloista.

Opinnot katsotaan suoritetuksi, kun opiskelija

- ♦ tunnistaa omat vahvuutensa ja kehittämiskohteensa oppijana
- ♦ tutustuu ammatteihin ja ammatilliseen koulutukseen
- ♦ tekee oman urasuunnitelman sen hetkisen tilanteensa huomioiden
- ♦ tietää, miten koulutus- tai ammattialoille hakeudutaan ja mistä saa lisätietoa
- ♦ suorittaa mahdollisen ammatteihin tutustumisen noudattaen työaikoja ja tehtyjä sopimuksia.

Opiskelu- ja ammatinvalintataidot arvioidaan suoritettu (S) -merkinnällä.

Todistuksen liitteeksi liitetään opintosuoritusote, jossa on merkitty ammatilliseen koulutukseen tutustumisjaksot ja oppilaitokset ja/tai työpaikkoihin ja ammatteihin tutustumisen laajuus ja työpaikat.

## 3.2.10 Opinnot valmistavasta koulutuksesta, 0–2 ov

Kotitalousopetukseen voidaan sisällyttää opintoja valmistavasta koulutuksesta. Valmistavan koulutuksen opinnot arvioidaan sen mukaan kuin niitä koskevissa opetussuunnitelman perusteissa määrätään.

## 3.2.11 Opinnot ammatillisesta peruskoulutuksesta, 5 ov

Kotitalousopetukseen voidaan sisällyttää ammatillisen peruskoulutuksen opintoja. Ammatillisen peruskoulutuksen opinnot arvioidaan sen mukaan kuin niitä koskevissa perustutkinnon perusteissa määrätään.

### 3.2.12 Muut valinnaiset opinnot, 0–2 ov

Opiskelija voi sisällyttää opintoihinsa 0–2 opintoviikkoa muita valinnaisia opintoja, joiden tavoitteet, keskeiset sisällöt ja arviointi tarkennetaan opiskelijan henkilökohtaisessa opiskelusuunnitelmassa. Muut valinnaiset opinnot voivat olla koulutuksen järjestäjän tarjoamia ammatillisia opintoja tai alueellisten tai paikallisten tarpeiden mukaisia opintoja, työkokemusta tai ohjattuja harrastuksia, jotka tukevat kotitalousopetuksen yleisiä tavoitteita sekä opiskelijan persoonallista kasvua.

## OPISKELIJAN ARVIOINTI KOTITALOUSOPETUKSESSA

### 4.1 ARVIOINNIN TEHTÄVÄT JA TAVOITTEET

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta (L 601/2005, 25 §) on säädetty, arvioinnilla ohjataan, motivoidaan ja kannustetaan opiskelijaa tavoitteiden saavuttamiseen ja tuetaan opiskelijan myönteisen minäkuvan kehittymistä sekä kasvua ihmisenä. Kotitalousopetuksessa voidaan poiketa arvioinnin perusteista ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen 10 §:n 4 momentin mukaan (sellaisena kuin se on valtioneuvoston asetuksessa 1137/2009) siten kuin Opetushallituksen vahvistamissa opetussuunnitelman perusteissa määrätään.

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

### 4.2 ARVIOINNISTA TIEDOTTAMINEN

Opiskelijoille ja kaikille arviointiin osallistuville on tiedotettava ennen opintojen alkamista arvioinnin periaatteista ja niiden soveltamisesta (A 603/2005, 3 §). Tiedotettavia asioita ovat ainakin arvioinnin tehtävät ja tavoitteet, osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen, oppimisen ja osaamisen arviointi sisältäen ammatteihin ja ammattialoihin tutustumisen, arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit, arvioinnista päättäminen, arvioinnin uusiminen ja arvosanojen korottaminen, arvioinnin oikaiseminen sekä koulutuksesta annettavan todistuksen saaminen.

On varmistettava, että kotitalousopetuksen opiskelija ymmärtää koulutuksen arvioinnin periaatteet ja arviointitavan kielitaidon mahdollisista puutteista huolimatta.

## 4.3

# OPISKELIJAN OSAAMISEN TUNNISTAMINEN JA TUNNUSTAMINEN

Koulutuksen järjestäjän tulee tiedottaa opiskelijoille siitä, minkälaista aineistoa ja asiakirjoja on esitettävä osaamisen tunnistamista ja tunnustamista varten ja milloin opiskelijan on haettava osaamisen tunnistamista ja tunnustamista (A 603/2005, 3§).

### Osaamisen tunnistaminen

Sen lisäksi, mitä valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 603/ 2005, 10 §, 1 mom.) on säädetty, opiskelijan osaamista on arvioitava jo opintojen alkaessa. Opiskelijan osaaminen ja sen taso tulee selvittää opiskelijan vahvuuksien tunnistamiseksi ja aiemmin hankitun osaamisen tunnustamisen määrittelemiseksi. Osaamisen tunnistaminen on pohjana opiskelijan henkilökohtaisten tavoitteiden laatimisessa, mutta myös tarvittavan ohjauksen ja tuen määrittelemisessä.

Osaamisen tunnistamiseksi käydään arviointikeskustelu, johon osallistuvat opiskelija ja opettaja tai opettajat. Osaamisen tunnistamisen edistämiseksi on kehitettävä erilaisia sitä helpottavia arviointitapoja.

### Osaamisen tunnustaminen

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta ja valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (L 601/2005, 30§, A 603/ 2005, 12 a §) on säädetty, tulee osaamisen tunnustamisella välttää opintojen päällekkäisyyttä ja lyhentää opiskeluaikaa.

Mikäli osaamisen tunnistamisessa opinnoille asetetut tavoitteet tai osa tavoitteista todetaan saavutetuiksi, osaaminen tunnustetaan. Osaamisen tunnustaminen kirjataan henkilökohtaiseen opiskelusuunnitelmaan. Henkilökohtaisesta opiskelusuunnitelmasta on tarkemmin luvussa 5.1.

Osaamisen tunnustaminen on osa opiskelijan arviointia ja sitä koskevat samat säädökset kuin muutakin opiskelijan arviointia (L 601/2005, 25 §, 25 a §, 25c§). Osaamisen tunnustamisella korvataan tai luetaan hyväksi koulutukseen kuuluvia opintoja. Osaamisen tunnustamisella korvatut koulutuksen osat merkitään todistukseen (luku 4.9). Osaamisen tunnustamisesta päättävät kyseisten opintojen opettaja tai opettajat yhdessä. Aikaisemmin hankitulle osaamiselle ei voida asettaa mitään yleistä aikarajaa, jota ennen hankittua osaamista ei voitaisi tunnustaa, mut-

ta osaamisen ajantasaisuus voidaan tarkistaa. Tarvittaessa opiskelijan on osoitettava osaamisensa vastaavuus koulutuksen vaatimuksiin ja tavoitteisiin.

## 4.4 OPPIMISEN JA OSAAMISEN ARVIOINTI

Opiskelijan arviointi on tavoite- ja kriteeriperusteista, jolloin opiskelijan oppimista ja osaamista verrataan aina koulutuksen vaatimuksiin sekä niiden pohjalta laadittuihin arviointikriteereihin ja henkilökohtaisiin tavoitteisiin. Nämä tavoitteet on kirjattaina opiskelijan henkilökohtaiseen opiskelusuunnitelmaan. Opiskelijan edistymistä verrataan ensisijaisesti hänen omaan kehittymiseensä. Opiskelijalla on oikeus oppia ennen kuin tavoitteissa määriteltyä osaamista arvioidaan todistukseen tulevan arvosanan saamiseksi.

### Oppimisen arviointi

Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimisen arvioinnissa opettajan ja/tai työpaikalla työskentelevän ohjaajan tulee käyttää opiskelijaa motivoivia ja aktivoivia menetelmiä. Niiden avulla tuetaan ja motivoidaan opiskelijaa tavoitteiden saavuttamisessa sekä kehitetään opiskelijan itsearviointitaitoa. Opiskelija arvioi oppimistaan opintojen tavoitteiden ja arviointikriteerien perusteella.

Oppimista arvioidaan koko koulutuksen ja opiskelun ajan antamalla opiskelijalle suullista tai kirjallista palautetta oppimisen etenemisestä. Numeerista arviointia ei oppimisen arvioinnissa tarvita. Palautteella tuetaan ja ohjataan opiskelijaa mahdollisimman hyvin suorituksiin tuomalla esille opiskelijan vahvuudet. Oppimisen arvioinnin perusteella tehdään tarvittavat muutokset opiskelijan opetukseen ja oppimisen tukemiseen. Muutokset kirjataan henkilökohtaiseen opiskelusuunnitelmaan.

### Osaamisen arviointi

Kotitalousopetuksen opetussuunnitelman perusteiden mukaisessa koulutuksessa arvioidaan näiden opetussuunnitelman perusteiden määräämällä tavalla (A 1137/2009). Opiskelijan hyväksytyt opintosuoritukset ja osaaminen arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (3), hyvä (2) ja tyydyttävä (1) tai merkinnällä suoritettu (S). Opiskelijan niin halutessa, myös merkinnällä suoritettu (S) arvioidut

opinnot tulee arvioida arviointiasteikolla. Alla olevassa taulukossa on koottuna Kotitalousopetuksen opintojen arviointi pakollisissa ja valinnaisissa opinnoissa.

Kotitalousopetuksen opetus suunnitelman perusteissa on pakolliset opinnot ja osa valinnaisista opinnoista (joissa käytetään asetuksen mukaista arviointiasteikkoa) esitetty taulukkomuodossa arvioinnin kohteet (mitä arvioidaan) ja arviointikriteerit tyydyttävän T1, hyvän H2 ja kiitettävän K3 tasoille. Kaikki muut valinnaiset opinnot arvioidaan merkinnällä suoritettu (S). Näiden pohjalta laaditaan opiskelijan henkilökohtaiset tavoitteet.

Osaamista arvioidessa arviointimenetelmät valitaan siten, että ne mittaavat asetettujen tavoitteiden saavuttamista, soveltuvat käytettyihin opiskelumenetelmiin ja tukevat opiskelijan oppimista. Opiskelijoilla tulee olla mahdollisuus osoittaa osaamisensa monipuolisesti ja arvioida myös itse osaamistaan.

Jos opiskelija on koulutuksen yhteydessä suorittanut ammatillisen peruskoulutuksen opintoja, ne arvioidaan kyseisen perustutkinnon arviointikäytännön mukaisesti, jotta ne voidaan myöhemmin hyväksilukea hänen opintoihinsa.

KOTITALOUSOPETUKSEN OPINTOJEN ARVIINTI	
<b>3.1 Pakolliset opinnot</b>	
3.1.1 Asuminen ja asuinympäristössä toimiminen	arviointiasteikolla T1–K3
3.1.2 Viihtyisästä kodista huolehtiminen	arviointiasteikolla T1–K3
3.1.3 Kotiruoan valmistaminen	arviointiasteikolla T1–K3
<b>3.2 Valinnaiset opinnot</b>	
3.2.3 Kodin juhlien järjestäminen	arviointiasteikolla T1–K3
3.2.5 Terveellisten aterioiden ja erityisruokavalioiden valmistaminen	arviointiasteikolla T1–K3
3.2.6 Vaatteen valmistaminen	arviointiasteikolla T1–K3
3.2.7 Kielipinnot	arviointiasteikolla T1–K3
3.2.11 Opinnot ammatillisesta peruskoulutuksesta	arviointiasteikolla T1–K3
<b>Kaikki muut valinnaiset opinnot</b>	S = suoritettu

## 4.5 ARVIOINNISTA PÄÄTTÄMINEN

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta ja valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (L 601/2005, 25b§, A 603/2005, 10 §, 11 §, 13 §) on säädetty, arvioinnit todistukseen on annettava kaikista opetussuunnitelman perusteiden opinnoista. Opintojen arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa. Arvioinnin perustelut on aina kirjattava.

## 4.6 ARVIOINTIAINEISTON SÄILYTTÄMINEN

Arviointiaineiston säilyttämisestä ja tallentamisesta on noudatettava, mitä valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 603/2005, 11 a §) on säädetty.

## 4.7 ARVIOINNIN UUSIMINEN JA ARVOSANAN KOROTTAMINEN

Arvosanojen korottamisesta ja uusinnasta on voimassa, mitä valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 603/2005, 12 §) on säädetty.

## 4.8 ARVIOINNIN OIKAISEMINEN

Arvioinnin oikaisemisesta on voimassa, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta (L601/2005, 25 c §) on säädetty.

## 4.9 TODISTUKSET

### **Todistus kotitalousopetuksesta**

Kotitalousopetuksesta annetaan todistus, joka on virallinen asiakirja ja jonka sisällössä tulee noudattaa opetussuunnitelman perusteita. Todistuksessa tulee olla todistuksen myöntävän koulutuksen järjestäjän tai oppilaitoksen tai kummankin nimi.

Todistukseen on merkittävä seuraavat asiat:

- ◆ Opiskelijan nimi ja henkilötunnus
- ◆ Suoritetun koulutuksen nimi ja laajuus opintoviikkoina
- ◆ Suoritetut opinnot, niiden laajuudet ja arvosanat (joko asteikolla tai suoritettu = S-merkinnällä)
- ◆ Päiväys ja allekirjoitukset
- ◆ Koulutuksen järjestäjän tai oppilaitoksen leima.

Todistuksen yhteydestä on käytävä ilmi myös

- ◆ Todistuksen myöntävän koulutuksen järjestäjän tai oppilaitoksen yhteystiedot
- ◆ Koulutuksen järjestäjän tai oppilaitoksen nimi, ellei edellä mainittu
- ◆ Opetusministeriön myöntämä koulutuksen järjestämislupa
- ◆ Lainsäädäntö, johon koulutus perustuu
- ◆ Maininta, että koulutus on toteutettu Opetushallituksen päättämien opetus-suunnitelman perusteiden mukaisesti (määräyksen hyväksymispäivämäärä ja diaarinumero)
- ◆ Koulutuksen laajuuden, opintovuoden ja opintoviikon määritelmä
- ◆ Arvosana-asteikko.

## **Todistus suoritetuista opinnoista**

Jos kaikkia koulutuksen vähimmäistavoitteita ei ole suoritettu, voidaan antaa todistus suoritetuista opinnoista. Todistukseen merkitään arvosanojen lisäksi myös sellaisiin opintoihin osallistuminen, joista opiskelija ei ole saanut vielä arvosanaa. Todistukseen kirjataan lisäksi, mitä suorituksia koko koulutuksen todistuksen saaminen opiskelijalta edellyttää.

## **Erotodistus**

Erotodistuksen antamisesta on voimassa, mitä valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 603/2005, 13 §) on säädetty.

## **Ammatillisessa peruskoulutuksessa ja valmistavassa koulutuksessa suoritettujen opintojen merkintä todistukseen**

Jos opiskelija suorittaa ammatillisen peruskoulutuksen tai valmistavan koulutuksen opintoja, opinnot on merkittävä todistukseen. Näiden arvioinnissa on noudatettava ammatillisen peruskoulutuksen ja valmistavan koulutuksen arviointia koskevia sää-döksiä ja määräyksiä.

### **4.10 MAAHANMUUTTAJA- JA ERI KIELI- JA KULTTUURIRYHMIEN OPISKELIJOIDEN ARVIOINTI**

Maahanmuuttajilla tarkoitetaan tässä yhteydessä Suomeen muuttaneita ja Suomessa syntyneitä maahanmuuttajataustaisia opiskelijoita. Opetuksessa otetaan tarvittaessa huomioon maahanmuuton syy, maassaoloaika sekä kehittyvä suomen kielen taito. Opinnot tukevat opiskelijan kasvua sekä suomalaisen että hänen oman kieli- ja kulttuuriyhteisönsä aktiiviseksi ja tasapainoiseksi jäseneksi.

Maahanmuuttaja- ja eri kieli- ja kulttuuriryhmien opiskelijoille on suunnat-tu omaa valmistavaa koulutusta, mutta kotitalousopetukseen osallistuessaan heidän oppimistulokset arvioidaan samalla tavalla kuin muidenkin opiskelijoiden, mutta tietoja ja taitoja tulee arvioida sellaisilla menetelmillä, että kielitaidon mahdollinen puutteellisuus ei vaikuta arvosanaa heikentävästi.

## MUUT MÄÄRÄYKSET KOTITALOUSOPETUKSESSA

### 5.1 OPINTO-OHJAUS JA HENKILÖKOHTAINEN OPISKELUSUUNNITELMA

#### **Opinto-ohjauksen tavoitteet**

Opinto-ohjauksen tavoitteena on, että opiskelija saa riittävästi tietoa koulutuksestaan ennen sen aloitusta ja sen aikana. Opiskelijan tulee tietää koulutukseen sisältyvät opinnot ja niiden valinnan mahdollisuudet. Lisäksi tavoitteena on, että opiskelija osaa toimia oppilaitosyhteisössään, osaa kehittää opiskelu- ja vuorovaikutustaitojaan ja itsetuntemustaan sekä arvioida omaa toimintaansa ja tuotoksiaan. Hän osaa suunnitella opintonsa, laatia henkilökohtaisen opiskelusuunnitelmansa yhteistyössä opettajan kanssa ja ottaa vastuun opinnoistaan. Hän osaa seurata opintosuoritusten kertymistä ja hakea tukea opintojensa suunnitteluun.

Opiskelija osaa tehdä koulutusta ja elämänuraa koskevia valintoja ja ratkaisuja. Hän tunnistaa opiskeluunsa ja elämäntilanteisiinsa mahdollisesti liittyviä ongelmia ja osaa hakea niihin tukea. Hän osaa käyttää yhteiskunnan tarjoamia opiskelijahuollon palveluita ja muita ohjaus-, neuvonta- ja tietopalveluja. Tavoitteiden saavuttamista tukee koulutuksen järjestäjän velvoite tiedottaa alaikäisen opiskelijan huoltajille ammatillisesta koulutuksesta ja opiskelijan opintojen etenemisestä.

#### **Opiskelijan oikeus opinto-ohjaukseen**

Kotitalousopetuksen koulutuksen aikana opiskelijalla on oikeus saada henkilökohtaista ja ryhmämuotoista opinto-ohjausta. Ohjaustoiminnalla tulee tukea opiskelijaa kokonaisvaltaisesti opintojen eri vaiheissa. Jokaisella opiskelijalla on oikeus saada opiskelussa tai elämäntilanteiden muutoksissa tarvitsemiaan tukipalveluita.

## Opinto-ohjauksen järjestäminen

Opinto-ohjauksen järjestämisen tavoitteena on edistää koulutuksellista, etnistä ja sukupuolten välistä tasa-arvoa. Tavoitteena on lisäksi lisätä opiskelijoiden hyvinvointia, ehkäistä opintojen keskeyttämistä, edistää työllistymistä ja tukea jatko-opintoihin hakeutumista. Koulutuksen järjestäjän on kiinnitettävä huomiota erityisesti niiden opiskelijoiden ohjaukseen, joilla on opiskelu- tai oppimisvaikeuksia (esimerkiksi luki-häiriö), poissaoloja koulutuksesta tai elämänhallintaan liittyviä vaikeuksia.

Koulutuksen järjestäjä laatii opetussuunnitelmaansa opinto-ohjaussuunnitelman, jossa kuvataan kotitalousopetuksen ohjauksen tarpeet. Siinä määritellään ohjaukseen osallistuvien tehtävät, tuen muodot, yhteistyö oppilaitoksen ulkopuolisten asiantuntijoiden ja huoltajien kanssa ja se sisältää opiskelijahuoltosuunnitelman.

Ohjaustoimintaan osallistuvat kaikki oppilaitoksen opettajat sekä muut ohjauksesta vastuulliset. Opinto-ohjaajalla on päävastuu opinto-ohjauksen järjestämisestä sekä ohjauksen kokonaisuuden suunnittelusta ja toteutuksesta. Opettajan tehtävänä on ohjata ja motivoida opiskelijaa koulutuksen suorittamisessa ja opintojen suunnittelussa. Hänen tehtävänsä on myös auttaa opiskelijaa löytämään vahvuuksiinsa ja kehittämään oppimisen valmiuksiaan.

Opinto-ohjausta järjestetään opintoihin liittyvänä, henkilökohtaisena, ryhmäohjauksena ja muuna ohjauksena. Opiskelijaa ohjataan henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman laadinnassa ja sen toteutumisen seurannassa. Opiskelija saa opinto-ohjausta opiskelunsa tueksi ja valintojen tekemiseen, jotta hän kykenee suunnittelemaan opiskelujensa sisällön ja rakenteen omien voimavarojensa mukaisesti. Opinto-ohjauksella edistetään opiskelijoiden yhteisöllisyyttä koko koulutuksen ajan. Opiskelijoiden opiskelua ja hyvinvointia seurataan ja tuetaan yhteistyössä huoltajien kanssa.

Koulutuksen järjestäjän tulee kehittää ura- ja rekrytointipalvelujaan yhteistyössä elinkeinoelämän ja työvoimapalveluiden kanssa sekä edistää ja tukea opiskelijoiden työllistymistä ja jatkokoulutukseen pääsemistä.

## Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma

Kotitalousopetuksessa opiskelu ja tavoitteet suunnitellaan yhdessä opiskelijan kanssa, jotta yksilöllinen valinnaisuus toteutuu. Opiskelijalle laaditaan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma (HOPS), joka tukee urasuunnittelua ja kehittää hänen valmiuksiaan itsearvioinnissa. Se perustuu opiskelijan oman opiskelun suunnitteluun, yksilöllisiin valintoihin, opinnoissa etenemiseen ja oppimisen arviointiin. Opiske-

lijaa ohjataan henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman laadinnassa ja sen toteutumisen seurannassa. Se on suunnitelma, jonka toteuttamiseen opiskelija sitoutuu ja motivoituu koko koulutuksen ajaksi. Suunnitelmassa otetaan huomioon opiskelijan lähtötilanne, koulutustausta ja koulutukselliset tavoitteet.

Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma sisältää opiskelijan yksilölliset valinnat, opinnoissa etenemisen, oppimisen arvioinnin, opiskelijan osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen, ammatteihin tutustumisen paikat ja ajat.

Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman laadintaan osallistuvat opettaja tai opettajat ja tarvittaessa opinto-ohjaaja opiskelijan kanssa yhdessä neuvotellen. Suunnitelmassa määritellään oppimisen tavoitteet, opintojen suorittaminen, suoritustavat ja ajoitus sekä opintojen arviointi. Laadinnassa otetaan huomioon opiskelijoiden erilaiset oppimistyyli. Mahdolliset oppimista vaikeuttavat seikat tunnistetaan ja opiskelijan itseohjautuvuutta ja valmiuksia ohjataan ja tuetaan.

Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman toteutumista ja opintojen edistymistä seurataan ja tarvittaessa opiskelijalle annetaan tukiopeutusta. Opiskelija ja opettajat arvioivat henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman toteuttamisen mahdollisia esteitä. Opiskelijaa ohjataan tekemään omaa oppimistaan koskevia päätöksiä sekä tarvittaessa tarkentamaan ja muuttamaan suunnitelmaa opintojen edetessä.

## 5.2 AMMATTEIHIN TUTUSTUMINEN JA TYÖTURVALLISUUS

Opiskelu- ja ammatinvalinnan taidot -opintoihin voidaan sisällyttää 1–4 opinto- viikkoa ammatteihin ja ammatilliseen opiskeluun tutustumista, joka sisältää myös opinto-ohjausta. Jos koulutus toteutetaan alakohtaisesti suuntautuneena, niin kyseiseen ammatti- tai koulutusalaan tutustuminen riittää. Opiskelijalle on kuitenkin perustellusta syystä tarjottava mahdollisuus tutustua muuhunkin koulutukseen tai alaan.

Ammatteihin tutustumisessa osa kotitalousopetuksen tavoitteista opitaan työpaikalla työtä tehden. Se on aidossa työympäristössä tapahtuvaa tavoitteellista ja ohjattua opiskelua. Ammatteihin tutustumisen toteutuksesta vastaa koulutuksen järjestäjä. Toteutukseen sisältyy suunnittelua, opiskelijan ohjausta ja arviointia.

Ammatteihin tutustumisen tavoitteena on myös, että opiskelija

- ♦ osaa suunnitella ja ylläpitää itselleen ergonomisesti terveellistä työympäristöä
- ♦ osaa tutustuttaviin ammatteihin liittyvän alan työsuojelumääräykset ja -ohjeet ja noudattaa niitä
- ♦ tunnistaa työhön ja työympäristöön liittyvät vaarat ja terveyshaitat sekä osaa suojautua ja torjua niitä.

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta (L 630/1998, 19 §, 28 §) ja voimassa olevissa työturvallisuussäädöksissä on säädetty, työturvallisuusasioissa noudatetaan seuraavaa:

Sopimuksessa ammatteihin tutustumisesta työpaikalla käytännön työtehtävien yhteydessä on kirjattava turvallisuuteen, tapaturmiin ja vahingonkorvauksiin liittyvät vastuut ja vakuutukset. Ennen ammatteihin tutustumisen aloittamista työnantaja ja koulutuksenjärjestäjä varmistavat yhdessä, että opiskelijalla on edellytykset tehdä ko. työtä turvallisesti ja terveyttään vaarantamatta sekä ohjeita noudattaen.

Koulutuksen järjestäjään sovelletaan työturvallisuuslain (L 738/2002) 4 §:n 2 momentin mukaan työntajaa koskevia säännöksiä silloin, kun työ tapahtuu oppilaitoksessa tai muutoin koulutuksen järjestäjän osoittamalla tavalla.

Ammatteihin tutustumisessa noudatetaan soveltuvin osin samoja järjestämisen periaatteita kuin ammatillisen peruskoulutuksen työssäoppimisessa.

### 5.3 ERITYISOPETUKSEN TOTEUTTAMINEN

Kotitalousopetus ei ensisijaisena koulutuksena ole tarkoitettu erityisopetusta tarvitseville, koska heille on omia valmentavia ja kuntouttavia sekä tutkintoon johtavia koulutusmuotoja. Kuitenkin kotitalousopetuksessa voi olla erityisen tuen tarpeessa olevia opiskelijoita, jotka tarvitsevat tiettyjä erityisjärjestelyjä. Niiden suunnittelussa noudatetaan koulutuksen järjestäjän opetussuunnitelman yhteisessä osassa mainittuja erityisopetuksen toteuttamistapoja sovellettuna valmistavaan koulutukseen.

Jos kotitalousopetuksessa opiskelija tarvitsee erityisopetusta, hänelle on laadittava aina kirjallinen henkilökohtainen opetuksen järjestämistä koskeva suunnitelma (HOJKS). Kotitalousopetuksen tavoitteita voidaan mukauttaa opiskelijan edellytysten mukaan joko niin, että kaiken opetuksen tavoitteet on mukautettu tai mukauttamalla vain joidenkin opintojen tavoitteet. Opetuksessa tulee tukea opiskelijan vahvoja osaamisalueita, jotta tämä sijoittuisi paremmin jatko-opintoihin. Tavoite kuitenkin on, että opiskelija mahdollisimman suuressa määrin saavuttaa kotitalousopetuksen yleiset valmiudet.

### 5.4 KODIN JA OPPILAITOKSEN YHTEISTYÖ

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta (L 630/1998, 5 §, 14 §) on säädetty, tulee kodin ja oppilaitoksen yhteistyön järjestämisessä noudattaa seuraavaa:

Nuorille järjestettävässä koulutuksessa koulutuksen järjestäjän ja oppilaitoksen tulee olla aloitteellinen myönteisen yhteistyön käynnistämässä ja ylläpitämässä

opiskelijan vanhempien tai huoltajien kanssa. Kodin ja oppilaitoksen yhteistyö järjestetään niin, että se vahvistaa opiskelijan itsenäisyyttä ja vastuullisuutta, edistää opiskelua sekä mahdollistaa opiskelijalle tuen saannin opiskelijan terveyttä, turvallisuutta ja hyvinvointia koskevilla asioilla. Erityistä tukea tarvitsevien sekä eri -kielellä- ja kulttuuritaustaisten opiskelijoiden yksilölliset tarpeet sekä elämänhallinnan ja opiskelun tukeminen tulee ottaa yhteistyössä huomioon.

Koulutuksen järjestäjän tulee tehdä yhteistyötä opiskelijoiden ohjauksessa huoltajien kanssa koulutuksen aikana ja sen päättyessä. Ohjauksen tulee tukea opiskelijoiden työelämään tai jatko-opintoihin siirtymistä sekä vahvistaa opiskelijoiden elämänhallinnan valmiuksia.

Kodin ja oppilaitoksen yhteistyötä koskeva opetussuunnitelman osa tulee laatia yhteistyössä oppilaitoksen sijaintikunnan tai -kuntien sosiaali- ja terveydenhuollon toimeenpanoa hoitavien viranomaisten kanssa.

## 5.5 OPISKELIJAHUOLTO

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta (L 630/1998, 14 §, 37 a §) on säädetty opiskelijahuollon järjestämisestä ja opiskelijan oikeudesta turvalliseen opiskeluympäristöön, tulee noudattaa seuraavaa.

Opiskelijahuollon tavoitteena on luoda turvallinen ja terveellinen opiskeluympäristö ja edistää oppilaitosyhteisön yhteisöllisyyttä, hyvinvointia ja viihtyisyyttä. Tavoitteena on tukea opiskelijaa sekä säilyttää oppilaitosyhteisön toimintakyky fyysistä ja psyykkistä turvallisuutta sekä hyvinvointia uhkaavissa tilanteissa. Opiskelijahuollon tulee edistää oppimisvaikeuksien ja muiden ongelmien varhaista tunnistamista ja niihin puuttumista sekä ehkäistä koulutuksen keskeytymistä. Nuorten opiskelijoiden kohdalla koulutuksen järjestäjän on tehtävä yhteistyötä huoltajien kanssa.

Koulutuksen järjestäjän tulee varmistaa opiskelijahuollon tavoitteiden saavuttamista antamalla opetussuunnitelmassaan toimintaohjeita, jotka edistävät opiskelijoiden terveyttä ja turvallisuutta, erilaisten ongelmien varhaista tunnistamista ja niiden syntymisen ennaltaehkäisyä. Koulutuksen järjestäjän tulee antaa ohjeita oppilaitosyhteisön toimintaan liittyvien asioiden hoitamisesta, kuten opiskelijan opetukseen osallistumisesta, opinnoissa edistymisen seurannasta ja oppilaitoksen opiskelija-asuntolassa asumisesta. Ennalta ehkäiseviä toimintaohjeita tulee antaa tupakoinnista, päihteiden käytöstä, kiusaamisesta ja häirinnästä. Koulutuksen järjestäjällä tulee olla kriisisuunnitelma ja toimintaohjeet myös käyttäytymishäiriöiden, väkivallan, tapaturmien, onnettomuuksien ja kuolemantapauksien varalta. Koulu-

tuksen järjestäjän tulee seurata opiskelijahuollon toteutumista ja ryhtyä tarvittaviin toimenpiteisiin.

Opiskelijoita tulee rohkaista osallistumaan ja vaikuttamaan oman oppilaitosyhteisönsä hyvinvoinnin edistämiseen. Kaikilla opiskelijoiden kanssa oppilaitosyhteisössä työskentelevillä on vastuuta opiskelijahuollosta. Moniammatillisen opiskelijahuoltohenkilöstön tehtävänä on opiskelijahuollon palveluiden koordinointi ja kehittäminen. Palveluissa otetaan huomioon mahdolliset eri kulttuuriryhmien tarpeet ja toimintatavat.

Opiskelijahuoltoa koskevat opetussuunnitelman osat tulee laatia yhteistyössä oppilaitoksen sijaintikunnan tai -kuntien sosiaali- ja terveydenhuollon toimeenpanoa hoitavien viranomaisten tai muiden tahojen kanssa. Ammatillisen koulutuksen järjestäjän tulee opetussuunnitelmaa laadittaessa ottaa huomioon kunnan sosiaali- ja terveydenhuollon toimijoiden kanssa kansanterveyslain ja lastensuojelulain velvoitteet opiskelijahuollon palveluiden järjestämisessä. Samalla tulee sopia syrjäytymistä ehkäisevästä toiminnasta sekä opiskelijaterveydenhuollon ja psykososiaalisen tuen asiantuntijapalveluiden järjestämisestä. Palveluiden kehittämisessä tulee hyödyntää opiskelijoiden palautetta.

Koulutuksen aikana opiskelijalle tulee tiedottaa ohjauksen ja opiskelijahuollon toteutuksesta, eri hallinnonalojen palveluista, paikallisista tukiverkostoista ja tutkintokohtaisista terveydentilavaatimuksista. Ammatteihin tutustumisessa työturvallisuuteen ja työsuojeluun liittyvistä asioista tulee tiedottaa opiskelijan lisäksi alaikäisen opiskelijan huoltajalle.

Koulutuksen järjestäjän tulee huolehtia siitä, että opiskelijat tuntevat oppilaitoksessa noudatettavat järjestyssäännöt. Opiskelijan omaa vastuuta tulee korostaa oppilaitoksen sääntöjen ja muiden ohjeiden noudattamisessa.

## 5.6 MAAHANMUUTTAJA- JA ERI KIELI- JA KULTTUURIRYHMIEN OPETUS

Maahanmuuttaja- ja eri kieli- ja kulttuuriryhmien opintojen vaatimukset ovat pääsääntöisesti samat kuin muidenkin opiskelijoiden. Opetuksessa noudatetaan kotitalousopetuksen opetussuunnitelman perusteita. Opiskelijoita, joiden äidinkieli on muu kuin oppilaitoksen opetuskieli, tulee tukea etenkin kielten opinnoissa ja erityisin opetusjärjestelyin. Opetuksessa otetaan tarvittaessa huomioon opiskelijoiden tausta, kuten äidinkieli, kulttuuri ja koulutuksen aikana kehittyvä kielitaito. Opetusjärjestelyillä tuetaan opiskelijoiden omaa kielellistä identiteettiä enemmistökielen ja -kulttuurin rinnalla. Koulutuksen järjestäjän opetussuunnitelmaan sisältyy maahanmuuttajien ja eri kieli- ja kulttuuriryhmien opiskelijoiden opetusjärjestelyjen toteuttaminen.

## 6.1 KOTITALOUSOPETUKSEN KUVAUS JA ARVOPERUSTA

Kotitaloudet voivat muodostua yhdestä tai useammasta henkilöstä ja siihen kuuluvat ihmisen tai ihmisten lisäksi kodissa tapahtuva toiminta ja koti ympäristöineen. Kotitaloudessa pyritään edistämään yksilön ja perheeseen kuuluvien hyvinvointia ja elämänlaatua tekemällä itse kodin erilaisia tehtäviä ja hankkimalla kuluttajina erilaisia tuotteita ja palveluja markkinoilta. Kotitalouden toiminnan tavoitteena ovat tyytyväiset ja aktiiviset kotitalouden jäsenet.

Kotitaloudet elävät nopeasti muuttuvassa ympäristössä. Ilmaston muutos, kansainvälistyminen ja globalisoituminen ja teknologian kehittyminen sekä yhteiskunnan palvelujen uudelleen organisointi muun muassa asettavat kotitaloudet kuluttajina uusien vaatimusten ja valintojen eteen. Kotitalousopetuksen lähtökohtana on, että opiskelija muodostaa itselleen kokonaiskäsitteen kotitalouden toiminnasta ja sen hoitamisesta suhteessa toimintaympäristöön ja yhteiskuntaan. Kotitalouden tietojen ja taitojen oppimisessa keskeistä on toimiminen yhdessä muiden kanssa. Yhdessä toimiminen kasvattaa ja vahvistaa yhteistyö- ja vuorovaikutustaitoja, lisää yhteisöllisyyttä ja suvaitsevaisuutta sekä kasvattaa ihmissuhdetaitoja ja vastuuta lähimmäisistä. Hyvä itsetunto, ihmissuhteet ja terveelliset elämäntavat ovat keskeisiä hyvinvoinnin kannalta.

Kotitalousopetus sopii elämän eri vaiheissa ja tilanteissa oleville ihmisille. Kotitalousopetuksessa syvennetään aiemmin opittuja, kuten perusopetuksessa tai elämän kokemuksen myötä hankittuja käytännön tietoja ja taitoja oman kodin hoitamisessa. Kotitalousopetus ei ole varsinaisesti ammattiin valmistavaa koulutusta, mutta se voi kuitenkin edistää työllistymistä, esimerkiksi au-pairiksi tai muihin avustaviin tehtäviin.

Kotitalousopetuksessa opiskelija voi pohtia vahvuuksiaan ja kiinnostuksen kohteita sen hetkessä elämänvaiheessaan ja -tilanteessaan. Tavoitteena hänellä voi olla jatko-opinnot, työelämään sijoittuminen/hakeutuminen tai oman elämän laadun parantaminen. Kotitalousopetuksen tavoitteena on myös vahvistaa opiskelijan kansalaistaitoja, jotta hän osaa toimia itseohjautuvana ja aktiivisena yhteiskunnan jäsenenä ja kuluttajakansalaisena.

## Koulutuksen arvoperusta

Kotitaloudet ovat erilaisia arvoiltaan, tarpeiltaan ja voimavaroiltaan. Kotitalouksien toiminnassa korostuvat arvoista tavallisimmin kädentaidot, hyvinvointi, turvallisuus, sosiaalisuus, vastuullisuus, oikeudenmukaisuus, tasa-arvo, esteettisyys, taloudellisuus, ekologisuus ja eettisyys. Eri kotitaloudet painottavat näitä eri tavoin kotitöiden tekemisessä ja työnjaossa, rahan- ja ajankäytössä, vapaa-ajanvietossa sekä muussa elämäntavassa ja -tyylissä. Kotitalousopetuksen kiinteä side oppijan arkeen antaa valmiuksia ja välineitä vaikuttaa asioihin yhteiskunnan ja perheen jäsenenä omassa arkikäyttäytymisessä.

Kuluttajana rahan käyttöön vaikuttaa sekä oma että yhteiskunnan taloustilanne. Oman taloustilanteen realistinen arviointi ja suunnittelu voi ehkäistä ylivelkaantumisen. Ylivelkaantuminen ja merkinnät luottotiedoissa voivat muodostua esteiksi, jotka vaikuttavat tulevaan elämään ja voivat vaikeuttaa tulevaisuuden suunnittelemista.

Suomalaisen yhteiskunnan muutokset vaikuttavat kotitalouksiin. Kotitalouksien pitää tuntea yhteiskunnan sille tarkoittamia sosiaalipalveluja ja sosiaaliturvaa sekä oikeusturvaa asioissa viranomaisten kanssa sekä tietää, mistä tietolähteistä kulloinkin tarvittava tieto löytyy. Kuntalaisina ja kansalaisina tulee tuntea ja tietää vaikutusmahdollisuutensa ja vastuullisuutensa.