



**ERASMUS+**  
**STRATEGINEN KUMPPANUUS AMMATILLISEN  
OPETUKSEN JA OHJAUKSEN ALALLA**

PROJEKTI

# PACETRaining

N. 2017-1-IT01-KA202-006052 CUP G86J17000780006

**I.O. 1 - ET-henkilöille tarkoitetun koulutuspolun  
suunnittelu, kehittäminen ja pilotointi**



## Sisällysluettelo

1. Johdanto
2. Erilaiset koulutusjärjestelmät hankekumppanimissa
  - a. Nykytilanne kansallisessa ammatillisen koulutuksen tarjonnassa ET -henkilöille ravitsemispalvelujen ja hotellipalvelujen aloilla, lakisääteisiin rakenteisiin perustuen
  - b. Tutkinnon kuvaus kansallisen/alueellisen systeemin mukaan (kuvaus ydintehtävistä ja toiminnasta, rooleista/asemasta/ammateista ja muusta asiaan liittyvästä tiedosta projektin yhteisen profiilin analysoimiseksi ja kartoittamiseksi)
  - c. Kuvaus hankekumppanimissa käytössä olevista säännöistä koskien vammaisten henkilöiden ammatillista koulutusta
  - d. Kuvaus tutkinnon suorittamiseen vaadittavista taidoista ja valmiuksista virallisten asiakirjojen mukaan
  - e. Olemassa olevien tutkintojen oppimistulosten esittely ja rakenne
  - f. Tutkintoon johtavan opetusohjelman kuvaus (kesto, menetelmät, teorian tuntien ja käytännön harjoittelun tuntien määrät jne.)
3. Pacetraining -polku ET-henkilöille oppimistulosten viitekehityksessä
4. Liite: ET -opetusohjelman arviointi – Prof. Benedetto Vitiello, neuropsykiatri, Torinon ja Baltimoren yliopistot



## 1. Johdanto

Tämä tutkimus kuvailee ravitsemispalvelujen ja hotellialan palvelujen tutkintoa, joka on suunnattu erityistarpeita (ET) omaaville henkilöille. Tutkimuksen tavoitteena oli keskittyä yleisten pätevyysvaatimusten sijaan sellaisiin, jotka on mukautettu erityistarpeisiin. Tämä raportti tarjoaa yhteenvedon tutkimuksen teemoista. Raportin ensimmäisessä osassa tehdään yhteenvedoa seuraavista aihealueista:

- ET -henkilöitä palvelevan ammatillisen koulutuksen systeemin määrittely ja esitleminen ravitsemispalvelujen ja hotellipalvelujen aloilla.
- Tutkinnon kuvaus kansallisen/alueellisen systeemin mukaan (kuvaus ydintehtävistä ja toiminnasta, rooleista/asemasta/ammateista ja muusta asiaan liittyvästä tiedosta projektin yhteisen profiilin analysoimiseksi ja kartoittamiseksi)
- Kuvaus hankekumppanimaisissa käytössä olevista säännöistä koskien vammaisten henkilöiden ammatillista koulutusta.
- Kuvaus tutkinnon suorittamiseen vaadittavista taidoista ja valmiuksista virallisten asiakirjojen mukaan.
- Olemassa olevien tutkintojen oppimistulosten esittely ja rakenne.
- Tutkintoon johtavan opetusohjelman kuvaus (kesto, menetelmät, teorituntien ja käytännön harjoittelun tuntien määrät jne.).

Raportin toinen osa tarjoaa ensimmäisen luonnoksen koulutuspoluksi perustuen hankekumppaneiden työpanoksiin, erityisesti italialaisen AFP:n<sup>1</sup> taholta. Tämä osa sisältää myös koulutuspolun kehittämiseen liittyviä suosituksia Prof. Vittellon (Turinin yliopisto<sup>2</sup>) laatimasta tieteellisestä ohjausraportista.

Lisäksi kaikkien hankekumppaneiden raportit löytyvät Liitteet -osiosta.

On tarpeen mainita, että osa hankekumppaneiden tarjoamista tiedoista/sisällöistä poikkeaa toisistaan, eikä niitä kaikkia toteutettu täysin ensimmäisen raportin rakennetta noudattaen. Tämän vuoksi ensimmäisessä vaiheessa oli jonkin verran vaikeuksia eri hankekumppaneiden antamien tietojen vertailemisessa. Lisäksi esitellyissä ammatillisen koulutuksen systeemeissä on paljon vaihtelua hankekumppanimaiden välillä liittyen sääntelyyn, koulutuksen sisältöihin sekä taitojen ja valmiuksien todentamiseen.

Raporttien perusteella VHS Cham<sup>2</sup> pyrki tekemään taitojen ja valmiuksien kuvauksista kaikille maille yhteiset, ottaen samalla huomioon tutkintovaatimukset ja jo olemassa olevat

<sup>1</sup> Lisätietoa AFP:stä on yrityksen sivustossa: <http://www.afp-collineastigiane.com/>

<sup>2</sup> Lisätietoa VHS Cham:ista on organisaation sivustossa: <https://www.vhs-cham.de/>



koulutuspolut Italiassa<sup>3</sup>. Tämä tarkoittaa, että spesifisiä koulutuksen osa-alueita, esimerkiksi keittiössä työskentelyä, vertailtiin hankekumppanimaiden välillä eri maissa vaadittavien tietojen, taitojen ja valmiuksien suhteen. Niissä tapauksissa, missä Italiasta löytyi jo olemassa oleva koulutuspolku, pyrimme tekemään kartoituksen kuvailtavien toimintojen eroista Italian ja hankekumppanimaiden välillä.

Kartoitetut taidot ja valmiudet on määritelty oppimistuloksissa. Ehdotus oppimisjaksoiksi on muodostettu koottujen oppimistulosten sekä niihin pohjautuvien taitojen ja kykyjen kuvausten perusteella.

---

<sup>3</sup> Lisätietoa koulutuspolusta löytyy italialaisesta maaraportista, ks Liitteet.



## 2. Erilaiset koulutussysteemit hankekumppanimaissa

Tämä kappale perustuu hankekumppaneiden tuotoksiin hankkeen ajalta, ja toimii esittelynä ja tiivistelmänä koulutussysteemeistä sekä keskeisistä havainnoista koskien ammatillisen koulutuksen systeemejä ET-henkilöille ravitsemispalvelujen ja hotellipalvelujen aloilla<sup>4</sup>. Yhtenäisen tulkinnan saavuttamiseksi termi erityistarpeet (ET) viittaa tässä asiayhteydessä laajempaan kohderyhmään, mukaan lukien kaiken tyyppiset psyykkiset vammat, ilman hankkeen rajoittamista vain tiettyihin vammairyhmiin kuten Downin oireyhtymään, ja kattaen sen sijaan laajemman kirjon psyykkisiä oppimisvaikeuksia (niin lieviä kuin vaikeitakin).

Tässä kappaleessa esitellään kuvaus tutkinnosta, mukaan lukien taidot ja valmiudet, olemassa olevat vammaisten henkilöiden ammatillista koulutusta koskevat säännöt, kuvaus olemassa olevista koulutuksista ET-henkilöille, sekä tutkimustietoa näiden tutkintojen rakenteiden vaikutuksista oppimistuloksiin.

Raportin tavoitteena on määritellä ammatillisen koulutuksen systeemi ET-henkilöille ravitsemispalvelujen ja hotellipalvelujen aloilla, ja tarjota sitä koskeva katsaus, hankekumppanimaiden erilaiset systeemit huomioiden, samalla kun keskitytään samankaltaisuuksiin erojen ohella. Lisäksi toteutettiin perusteellinen katsaus tutkintoihin suhteutettuna kansallisiin/ alueellisiin systeemeihin (kuvaillen erikseen ydintehtävät ja -toiminta, roolit/tehtävät/ammattit), sekä muuhun asiaan liittyvään tietoon, joka koski yhteisen profiilin analysointia ja kartoitusta. Raportti tarkastelee myös olemassa olevia sääntöjä, jotka koskevat vammaisille henkilöille tarkoitettua ammatillista opetusta sekä tällaisissa säännöissä havaittavia eroja hankekumppanimaiden välillä. Raportti kuvailee tällaiset aspektit huomioiden, selkeällä tavalla, mitä taitoja ja valmiuksia virallisten asiakirjojen mukaan tarvitaan tutkinnon suorittamiseen.

Viimeinen osio keskittyy oppimistulosten esittelyyn ja rakenteeseen olemassa olevissa tutkinnoissa sekä koulutusohjelman kehittämiseen ET-henkilöille ravitsemispalvelujen alalla (kesto, menetelmät, teoria- ja käytännön tuntien määrät jne.).

### **a. Nykytilanne kansallisessa ammatillisen koulutuksen tarjonnassa ET - henkilöille ravitsemispalvelujen ja hotellipalvelujen aloilla, lakisääteisiin rakenteisiin perustuen**

Hankekumppaneiden toteuttama tutkimustyö oli pääasiassa tekstilähteisiin perustuvaa, mutta olemassa oleva kirjallisuus ravitsemisalalan taitojen opettamisesta ET-henkilöille otettiin

<sup>4</sup> Erityistarpeiden määritelmä: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/special%20needs>



myös huomioon. Lisäksi hankekonsortion löydökset perustuivat sisäiseen tutkimukseen hankekumppaneiden omien organisaatioiden tarkkailun muodossa, sekä (epämuodollisiin) erityisosaajien haastatteluihin ja olemassa olevia virallisia asiakirjoja koskeviin katsauksiin, jotka käsittelevät ammatillista koulutusta ja erityistarpeita. Hyvin nopeasti kävi ilmi, että tarkastelluissa ammatillisen koulutuksen systeemeissä Saksassa, Suomessa, Italiassa, Latviassa ja Espanjassa on runsaasti vaihtelua liittyen sääntöihin, koulutusten sisältöön sekä taitojen ja valmiuksien todentamiseen. Vaikka vammaisille henkilöille suunnatun ammatillisen koulutuksen systeemien tilanteet vastaavalla alalla vaihtelevat maiden välillä, on mahdollista löytää joitakin yhteisiä piirteitä, kuten tiivis yhteistyö ammatillisen koulutuksen tarjoajien ja työelämän (yritysten) välillä. Tämä on esimerkiksi Suomelle ja Saksalle yhteinen piirre. Saksassa työperustainen oppiminen on yleinen lähestymistapa koulutuksen kentällä. Sama pätee myös erityisryhmien koulutuksiin. On olemassa sääntö, joka määrää, että koulutuksen tapahtuessa oppilaitoksessa (esimerkiksi ammattikoulutusta tarjoavassa oppilaitoksessa) vähintään 12 viikkoa koko koulutuksesta (normaalisti kolmivuotisesta) on toteutettava yrityksessä<sup>5</sup>. Suomen Opetusvirasto suunnittelee opetussisällöt kaikkia tutkintoja varten tiiviissä yhteistyössä koulutuksen tarjoajien ja työelämän edustajien kanssa. Merkittävä havainto on, että monissa maissa koulutusjärjestelmä ei määrittele spesifisiä tutkintoja tai säännöksiä ET -oppijoille, vaan enimmäkseen on olemassa vain yksi systeemi kaikille, mikä merkitsee inklusiivisuutta. Tilanne on tällainen esimerkiksi Latviassa ja Suomessa, samalla kun on yleistä, että tavanomaisiin koulutusohjelmiin tehdään joitakin pieniä mukautuksia ET-oppijoiden kohdalla (kuten "mukautetut" arviointikäytännöt). Saksassa tilanne on erilainen, koska siellä on voimassa useita lakeja, jotka kuvailevat erityisiä ET-henkilöiden koulutuksen liittyviä sääntöjä. Yleisimmät ovat seuraavat: Berufsbildungsgesetz BBiG (ammatillisen koulutuksen laki)<sup>5</sup>, Handwerksordnung HwO<sup>6</sup> (käsityöammatteja koskevat säännöt) ja Saksan sosiaaliturvaohjeistus III <sup>7</sup>. Nämä asiakirjat pyrkivät selventämään sitä, että vammaiset henkilöt tulisi kouluttaa virallisesti tunnustettuun ammattiin, mutta heidän erityiset tilanteensa tulee kuitenkin ottaa huomioon. Säännöissä myös kerrotaan, että he voivat joskus saada mukautuksia rajoitteiden perusteella tietyissä oppimistilanteissa, viitaten esimerkiksi apuvälineiden käyttöön koulutuksen aikana, tai ajalliseen rakenteeseen.

Monissa maissa on koulutusohjelmia, jotka on suunniteltu erityisesti tietyille kohderyhmälle, ja jotka täydentävät muuta säätelyä. Esimerkiksi Espanjassa on erikoistuneiden koulutuskeskusten toteuttama koulutusohjelma, joka keskittyy aikuiselämään siirtymiseen erityistarpeita omaavien opiskelijoiden kohdalla. Muissa maissa, kuten esimerkiksi Latviassa,

<sup>5</sup> BBiG, §§64-67: lisätietoa tässä sivustossa: [https://www.gesetze-im-internet.de/bbig\\_2005/BJNR093110005.html](https://www.gesetze-im-internet.de/bbig_2005/BJNR093110005.html)

<sup>6</sup> HWO, §§42 k-n: lisätietoa tässä sivustossa: <http://www.gesetze-im-internet.de/hwo/BJNR014110953.html#BJNR014110953BJNG001204377>

<sup>7</sup> SGB III, Osallistuminen työelämään § 112: lisätietoa tässä sivustossa: <https://www.sozialgesetzbuch-sgb.de/sgbiii/112.html>



lähestymistapa perustuu täysin inklusiiviseen systeemiin, jossa ei ole erikseen ET-henkilöille omistettuja kansallisia tutkintoja tai koulutuksia.

Yksityiskohtainen kuvaus kunkin hankekumppanimaan tilanteesta on luettavissa tämän raportin Liitteet -osiossa.

## **b. Tutkinnon kuvaus kansallisen/alueellisen systeemin mukaan (kuvaus ydintehtävistä ja toiminnasta, rooleista/asemasta/ammateista ja muusta asiaan liittyvästä tiedosta projektin yhteisen profiilin analysoimiseksi ja kartoittamiseksi)**

Hankekumppaneiden raporteista kävi ilmi, että ET -oppijoiden tulisi olla mahdollista suorittaa samat tutkinnot kuin muidenkin oppijoiden, mikä tarkoittaa, että heidät koulutetaan kansallisten opetussuunnitelmien mukaan ja heidät pidetään mukana tavanomaisissa koulutuksen toimenpiteissä. Heidän polkunsaa vastaavan tutkinnon suorittamiseen saattaa kuitenkin erilainen kuin muilla. Joissakin tapauksissa on silti mahdollista tehdä mukautuksia tavanomaisiin opetussuunnitelmiin.

Myös tutkintojen kuvauksissa on eroja maiden välillä. Hankkeessa kuitenkin havaittiin, että viitattaessa ET -henkiöihin ravitsemispalvelujen ja hotellipalvelujen yhteydessä puhuttiin pääasiassa kolmesta työn osa-alueesta: ruoanlaitosta, tarjoilemisesta ja yleisistä hotellipalveluista.

Espanjassa tutkinnon kuvaus perustuu alimpaan tasoon, keskittyen leipuri-kondiittoritutkintoihin, kiinteistöhoito- ja tekstiilihuoltotutkintoihin sekä keittiö- ja ravintola-alan tutkintoihin. Saksalainen ammatillisen koulutuksen järjestelmä on laaja, ja se säätelee muun muassa seuraavia ammatteja hotelli- ja ravintola-alalla: hotelli- ja majoitusalan avustaja, keittiöalan erikoistyöntekijä, huoltoalan erikoistyöntekijä. Huomion arvoista on, että majoitusalan erikoistyöntekijän koulutukseen pääsemiseksi ei tarvita todistusta koulunkäynnin viemisestä loppuun. Suomalaisessa systeemissä tutkinto hotelli-, ravintola- ja suurtalouskeittiöpalveluissa on jaettu kolmeen osaamisalueeseen, jotka ovat asiakaspalvelu (vastaavana työnimikkeenä tarjoilija), hotellipalvelut (hotellin vastaanottotyöntekijä) ja ruokapalvelut (kokki). Italiassa tutkinto kohdistuu baari- ja ravintolatyöhön, palveluihin, sihteeriaavustajan työhön (vastaanotto) ja avustavaan siivouspalveluun (huonepalvelu). Latviassa ammatit luokitellaan erilaisiin ryhmiin (hallituksen säätelyyn perustuen), kun taas tässä systeemissä henkilöt, joilla on psyykkisiä vammoja, työskentelevät ammateissa, jotka sisältyvät ryhmään "palvelu- ja myyntihenkilöstö" (viides ryhmä), "ammattitaitoiset työntekijät ja käsityöläiset" (seitsemäs ryhmä) sekä "yksinkertaiset ammatit" (yhdeksäs ryhmä)<sup>8</sup>.

On merkille pantavaa, että monet kuvailluista tutkinnoista keskittyvät avustaviin palveluihin. Se tarkoittaa, että kyseessä ovat tasojen 3 ja 4 ammatilliset koulutukset, suhteessa tavanomaiseen koulutukseen. Olemassa olevat säännöt ja lait ET-henkilöille tarjottavasta ammatillisesta koulutuksesta pyrkivät seuraamaan tavanomaisen koulutuksen sääntöjä, mutta ET-oppijoiden kognitiiviset prosessit ja kyvyt huomioon ottaen



EQF-tasot on hankekumppaneiden raporteissa ilmoitettu tasoja 1 ja 2 vastaaviksi ET-opiskelijoiden ammatillisen oppimisen yhteydessä.

Tämä on syy siihen, että hankekumppanit päättivät keskittyä EQF -tasoihin välillä yhdestä - korkeintaan kolmeen suunnitellussaan koulutuspolkua, joka kuvaillaan yksityiskohtaisesti edempänä tässä raportissa.

### **c. Kuvaus hankekumppanimaissa käytössä olevista säännöistä koskien vammaisten henkilöiden ammatillista koulutusta**

Kaikissa hankekumppanimaissa on merkkejä vammaisille henkilöille suunnatun ammatillisen koulutuksen säätelystä ravitsemispalvelujen ja hotellipalvelujen aloilla. Säätelyä toteutetaan esimerkiksi kansallisella tasolla lakien muodossa. Joitakin esimerkkejä mainitaksemme, Saksassa tätä koskevat asiakirjat ovat „Rahmenregelung für Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 17. Dezember 2009 (geändert am 15. Dezember 2010)“<sup>8</sup>, jotka muiden lakien kanssa yhteen sovitettuina muodostavat viitekehyksen vammaisten henkilöiden koulutusta koskevalle säätelylle. Latviassa ammatillista koulutusta koskeva laki (Vocational Education Law) ja laki sosiaalipalveluista ja sosiaalituesta (Law on Social Services and Social Assistance) kuvailevat spesifisiä sääntöjä ET-henkilöille tarjottavaa ammatillista koulutusta koskien. Espanjan hallitus julkaisi kuninkaallisen lainsäädännöllisen määräyksen (Royal Legislative Decree 1/2013, of 29 November), jossa hyväksytään yleislainsäädännön yhdistetty teksti vammaisista henkilöistä ja heidän sosiaalisesta inklusiostaan (Consolidated Text of the General Law on the rights of persons with disabilities and their social inclusion<sup>9</sup>). Näitä sääntöjä laajentamassa on myös useita täydentäviä lähestymistapoja, jotka tukevat ET-henkilöille suunnattua ammatillista koulutusta. Taitojen ja valmiuksien omaksumista edistetään systemaattisella pedagogisella tuella, jota opiskelijoille annetaan heidän henkilökohtaisten tavoitteidensa ja taitojensa perusteella, sekä opetuksen ja opiskelun erityisjärjestelyillä. Italiassa on esimerkiksi - kansallisen tason asiakirjojen sijasta - joitakin alueellisia hankkeita, jotka keskittyvät tähän aspektiin (Ohjeistuksia sosiaaliseen inklusion toteuttamiseksi, kun taas Piemonten alue on tuottanut Ohjeistuksia vammaisten henkilöiden koulutukseen).

### **d. Kuvaus tutkinnon suorittamiseen vaadittavista taidoista ja valmiuksista virallisten asiakirjojen mukaan**

Hankekumppaneiden raporttien analysointi toi esiin, että kussakin maassa ovat painopisteinä taidot ja valmiudet, jotka liittyvät vammaisille henkilöille suunniteltuihin tai mukautettavissa oleviin tutkintoihin.

<sup>8</sup> Koko asiakirja on saatavilla tällä sivulla: <https://www.bibb.de/dokumente/pdf/HA136.pdf>

<sup>9</sup> Koko asiakirja on saatavilla tällä sivulla: [http://www.garrigues.com/sites/default/files/docs/Labour-Updates-14-2013\\_1.pdf](http://www.garrigues.com/sites/default/files/docs/Labour-Updates-14-2013_1.pdf)





Saksassa ei vaadita pelkästään taitoja ja valmiuksia, vaan lisäksi myös tiettyjä perusedellytyksiä kuten hyvää fyysistä kuntoa (koska monet tehtävät suoritetaan seisten ja kävellen), suuntautuneisuutta ihmiskontaktiin ja palvelutehtäviin, tai kädentaitoja (esim. aineksia paloitettaessa).<sup>10</sup>

Opiskelijat oppivat muun muassa:

- Miten ruokaa ja juomia tarjoillaan, ja valmistautumaan tietynlaiseen työhön
- Miten valmistetaan yksinkertaisia ruokia ja juomia
- Miten säilytetään tavaraa asianmukaisesti ja valvotaan varastotasoja
- Mitä hygieniasääntöjä on noudatettava kaupallisissa majoituspalveluissa
- Miten huoneita ja pöytiä somistetaan erilaisia tilaisuuksia varten
- Miten majoitushuoneita ja niiden varustusta puhdistetaan ja huolletaan

Kuten edellä mainittiin, Suomessa painopiste on seuraavissa ammatissa: tarjoilija, hotellin vastaanottovirkailija ja kokki, ja kaikille näille on erikseen kuvailtu taidoista ja valmiuksista koostuva profiili:

Taito- ja valmiusprofiili - tarjoilija

Tutkinnon rakenne:

Ammatillisen koulutuksen opintojaksot koostuvat pakollisista ja valinnaisista jaksoista. Pakolliset jaksot asiakaspalvelujen osaamisalueella ovat työskentely hotelli- ja ravintolapalveluissa, asiakaspalvelu ja myynti, sekä aterioiden ja juomien tarjoilu. Esimerkkejä valinnaisista jaksoista ovat juomien myynti ja tarjoilu, lounasruokalapalvelut, pikaruokalapalvelut, konferenssipalvelut, suurtalouskeittiöpalvelut erityistilaisuuksia varten, sekä suurtalouskeittiöpalvelut laivalla.

Taito- ja valmiusprofiili- Hotellin vastaanottovirkailija

Tutkinnon rakenne:

Ammatillisen koulutuksen opintojaksot koostuvat pakollisista ja valinnaisista jaksoista. Pakolliset jaksot hotellipalvelujen osaamisalueella ovat työskentely hotelli- ja ruoanvalmistuspalveluissa, asiakaspalvelu ja myynti sekä asiakaspalvelu hotellin vastaanotossa. Esimerkkejä valinnaisista jaksoista ovat hotellin varausten hoito, lounasruokalapalvelut ja konferenssipalvelut, suurtalouskeittiöpalvelut erityistilaisuuksia varten sekä suurtalouskeittiöpalvelut laivalla.

Taito- ja valmiusprofiili – kokki

<sup>10</sup> Kattavat tiedot näissä asiakirjoissa:

<https://www.bibb.de/veroeffentlichungen/de/bwp/show/6180>; [https://www.bildung-mv.de/export/sites/bildungserver/downloads/160823\\_RP\\_Fachpraktiker\\_Gastgewerbe.pdf](https://www.bildung-mv.de/export/sites/bildungserver/downloads/160823_RP_Fachpraktiker_Gastgewerbe.pdf)



Tutkinnon rakenne:

Ammatillisen koulutuksen opintojaksot koostuvat pakollisista ja valinnaisista jaksoista. Pakolliset jaksot ruokapalvelujen osaamisalueella ovat työskentely hotelli- ja ravintolapalveluissa, lounasruokien valmistaminen sekä aterioiden valmistaminen. Valinnaisia jaksoja ovat muun muassa à la carte -annosten valmistaminen, pitopalvelu- ja illalliskutsuaterioiden valmistaminen, palvelu- ja jakelutehtävät keittiössä sekä ruoanvalmistus suurtalouskeittiössä, pikaruokapalvelut, lounasruokalapalvelut ja suurtalouskeittiöpalvelut laivalla.

Kun Suomessa ja Saksassa taidot ja valmiudet on kuvailtu spesifisinä palveluina, joita ET-henkilöt voivat tarjota tai suorittaa koulutuksen päätyttyä, tilanne on hiukan erilainen Italiassa, missä taidot ja valmiudet kuvaillaan työskentelyprosessin toimintoina ja taitoina.

Työskentelyprosessit:

- Tuotteen valmistaminen (FaL);
- Toiminnallisten operaatioiden toteuttaminen (FaL);
- Vuorovaikutus henkilöiden ja roolien kanssa (FaL);
- Hygieni- ja turvallisuussäntöjen soveltaminen työskentelyn yhteydessä (FaL)

Italialaisen hankekumppanin toimittamat asiakirjat selittivät myös, mitä tehtäviä järjestelmä kattaa, esim. ruokien ja juomien tarjoilu; valmistautuminen tiettyyn työtehtävään; yksinkertaisten ruokien ja juomien valmistaminen, tavaran varastointi, huoneiden ja pöytien somistaminen, huoneiden siivous ja ylläpito, hygieniasäntöjen soveltaminen ja noudattaminen jne.

Latviassa apukokin ammatin taito- ja osaamisprofiilin kuvaus keskittyy tavanomaisten, ammatille spesifisten ja yleisten taitojen/kykyjen kuvaamiseen. Tavanomaisia taitoja voivat olla esimerkiksi seuraavat: oman työpisteen organisointi, työhön liittyvän ja henkilökohtaisen hygienian ylläpitäminen, työturvallisuus- ja työsuojelusäntöjen noudattaminen. Ammatille spesifiset apukokin taidot viittaavat puolivalmiiden tuotteiden valmistamiseen, sekä peruskastikkeiden, välipalojen, makeiden ruokalajien, juomien valmistamiseen tai ruokakorttiin jne. Yleiset taidot/kyvyt ovat kommunikointitaitoja, tiimityöskentelyä, kokin ohjauksella työskentelyä ja itseilmaisutaitoja.<sup>11</sup>

Espanjassa seuraavien tutkintojen kuvaukset keskittyvät ammatin harjoittamisessa tarvittavien käytännöllisten taitojen, kykyjen ja valmiuksien osoittamiseen: leipuri-kondiittoritutkinto, kiinteistöhoito- ja tekstiilihuoltotutkinto sekä keittiö- ja ravintola-alan tutkinto. Saavuttaakseen leipuri-kondiittoritutkinnon henkilön on oltava tietoinen tämän alan perusprosesseista, hänellä on oltava tietoa asiakaspalvelun käytännöistä, ja hänen on omattava kommunikointitaitoja. Kiinteistöhoito- ja tekstiilihuoltotutkinnon puitteissa

<sup>11</sup> More information can be found here:

<http://visc.gov.lv/profizglitiba/dokumenti/standarti/ps0033.pdf>



opiskelijat oppivat valmistelevaan ja hienosäätämään majoitushuoneita, valitsemaan ja keräämään tekstiilimateriaaleja, suorittamaan pesemistä, silittämistä ja viimeistelyä vaatteille sekä muita vastaavia tehtäviä. Spesifisiä valmiuksia keittiö- ja ravintola-alan tutkinnossa ovat kyky suorittaa perustehtäviä liittyen materiaalien vastaanottamiseen, varastointiin ja jakeluun, kyky suorittaa pakkaus- tai huoltotehtäviä, sekä suorittaa palvelua edeltäviä ja palvelun jälkeisiä tehtäviä.

### e. Olemassa olevien tutkintojen oppimistulosten esittely ja rakenne

Maiden välillä on vaihtelua sen suhteen, onko niillä käytössä kuvauksia oppimistuloksista. Joissakin maissa taidot ja valmiudet kuvallaan oppimistuloksissa vain osittain, kuten esimerkiksi Saksassa. Siellä tutkintoa ei kuvailla kokonaisuudessaan oppimistulosten kautta. Opetuksen toimintakehys kuvailee opetuksen alat ja saavutetut tiedot ja taidot. Opetus-, tiede- ja kulttuuriministeriö Mecklenburgin ja Länsi-Pomeranian alueella valmisteli luonnoksen kehysuunnitelmaksi tutkintoon "erityistyöntekijä majoituspalveluissa" ("Fachpraktiker im Gastgewerbe")<sup>12</sup>. Määritellyt oppimisen/opetuksen osa-alueet kuvaillaan tietojen, taitojen ja valmiuksien viitekehyksessä. Joitakin spesifisiä esimerkkejä on Saksan kansallisessa raportissa tämän raportin Liitteet -osiossa.

Joissakin muissa maissa oppimistuloksia ei kuvailla lainkaan tällä alalla. Tämä on tilanne muun muassa Italiassa. Piedmontin alueellinen systeemi Italiassa hyväksyy oppimistulosten kuvauksen, kun ECVET -opintopisteitä on vahvistettava, mutta tutkintoja ei ole suunniteltu näitä ohjeistuksia seuraten. Tällä hetkellä ei ole olemassa oppimistuloksia koskevaa suunnitelmaa "Työharjoittelu" (FaL) -tutkinnolle.

Tilanne on samanlainen Latviassa ja Espanjassa. Ei ole olemassa virallista kuvausta oppimistuloksista, mutta tutkinnot on kuvailtu hyvin käytännöllisten tehtävien muodossa, mikä mahdollistaa niiden muokkaamisen oppimistulosten kuvauksiksi. Latviassa kaikki ammatilliset standardit ja tutkinnot on tehty työmarkkinoita palvelevien ammattikuntien tarpeiden mukaisesti, huomioiden oppimistulokset, mutta ET -henkilölle ei ole erillisiä standardeja.

Espanjassa tutkintojen kuvaukset leipuri-kondiittoritutkinnon, kiinteistöhoito- ja tekstiilihuoltotutkinnon, keittiö- ja ravintola-alan tutkinnon kohdalla sisältävät kuvaukset käytännön tehtävien asiayhteydessä, mikä voi auttaa oppimistulosten määrittelyssä näille työn osa-alueille.

On kuitenkin myös maita, joissa tutkinto on kuvailtu oppimistulosten kautta. Tämä on tilanne Suomessa. Suomen raportti, joka on tämän raportin Liitteet -osiossa, tarjoaa yhteenvedon taidoista ja valmiuksista oppimistulosten asiayhteydessä kolmen ammatin kohdalla: tarjoilija, hotellin vastaanottovirkailija ja kokki.

Hankekumppaneiden toimittamat oppimistulosten kuvaukset ovat perustana hankkeessamme rakennetun ET -henkilöiden koulutuspolun oppimistulosten määrittelylle.

<sup>12</sup> Kehysuunnitelma tätä ammattia koskien on saatavilla täältä: [https://www.bildung-mv.de/export/sites/bildungserver/downloads/160823\\_RP\\_Fachpraktiker\\_Gastgewerbe.pdf](https://www.bildung-mv.de/export/sites/bildungserver/downloads/160823_RP_Fachpraktiker_Gastgewerbe.pdf)



## **f. Tutkintoon johtavan opetusohjelman kuvaus (kesto, menetelmät, teorituntien ja käytännön harjoittelun tuntien määrät jne.)**

Koulutusohjelmat edellä määritellyille tutkinnoille eroavat toisistaan keston, menetelmien sekä teorituntien ja käytännön opetuksen tuntien määrän suhteen.

Esimerkiksi espanjalainen ammatillinen perustutkinto leipuri-kondiittorialan ohjelmasta sisältää 2000 tuntia, josta 240 tuntia suoritetaan työkeskuksessa. Koulutus kestää kaksi vuotta, ja ET-oppijoille on tarjolla joitakin vähäisiä mukautuksia. Sisältöperustaisia aihealueita lukuun ottamatta painopiste on kommunikointitaidoissa ja vieraisissa kielissä. Myös Saksassa koulutusohjelmat on suunniteltu yleensä ottaen kolmen tai kahden vuoden pituisiksi, ja ne suoritetaan kaksijakoisen ammatillisen koulutuksen järjestelmän sääntöjen mukaan, mikä tarkoittaa, että käytännön osuus toteutetaan yrityksessä tai erityisessä koulutuskeskuksessa, joka tarjoaa ammatillisia harjoittelujaksoja ET-oppijoille.

Latviassa, kuten Espanjassakin, tavanomaisen koulutuksen osana tarjottavat ammatilliset koulutusohjelmat mukautetaan ET-oppijoiden kykyihin ja tarpeisiin. Esimerkiksi Suurtalouskeittiöpalvelujen alalla on koulutusohjelma "Kokin avustaja", ammattikoodi 2281102, ensimmäisen tason ammatillinen pätevyys, kaksi vuotta peruskoulun jälkeisiä opintoja, minkä jälkeen opiskelija saa todistuksen ammatillisen peruskoulutuksen suorittamisesta. Osa latvialaisista kouluista tarjoaa sitä opiskelijoille, joilla on erityistarpeita. Tämän koulutusohjelman opetussuunnitelma on mukautettu ET -opiskelijoille Jürmalan toisen asteen ammatillisessa oppilaitoksessa (Jürjala Professional Secondary School of Social Integration). Koulutusohjelman kesto on yksi vuosi. Teorituntien ja käytännön tuntien lukumäärien suhde on 784:216, ja tutkinnon harjoittelutuntien määrä on 420. Latviassa on tällä hetkellä toiminnassa monia projekteja ammatillisen koulutuksen tukemiseksi ja ET-oppijoiden integroimiseksi työmarkkinoille<sup>13</sup>, muun muassa Euroopan Sosiaalirahaston tuella.

Tähän verrattuna Italian (Piemonten alueen) koulutusohjelma on paljon lyhyempi, kestoltaan vain 600 tuntia jaettuna 50 teorituntiin, 250 käytännön työtuntiin ja 300 käytännön harjoittelutuntiin yrityksessä. Tässä kokemuksen kautta oppiminen ja "tekemällä oppiminen" ovat tärkeissä rooleissa oppimisprosessissa.

Koulutusohjelma poikkeaa muista koulutusohjelmista hankekumppanimaisissa myös keston, menetelmien ja rakenteen suhteen. Ensinnäkin painopisteeksi määritellään ammatillisten ja yleisten valmiuksien saavuttaminen, missä yleisiin valmiuksiin sisältyvät muun muassa äidinkieli, vieras kieli, matemaattiset taidot jne. Koulutusohjelmaa ei ole sidottu tiettyyn määrään tunteja, vaan taitojen ja valmiuksien kehittymiseen.

Hankekumppaneiden raportteja analysoitaessa päätettiin kuitenkin kartoittaa alueet/opintojaksot, jotka olivat yhteisiä kaikille maille, perustana uuden, taitojen ja valmiuksien kartuttamiseen keskittyvän oppimispolun luomiselle.

<sup>13</sup> Tiedot Latvian raportista.



Selkiyttäkseen eroa taitojen ja valmiuksien välillä raportti viittaa viralliseen määritelmään ECVET - ja EQF -asiakirjoissa, missä nämä käsitteet on kuvattu seuraavasti:

<b>Taidot<sup>14</sup></b>	Kyky soveltaa tietoa ja käyttää osaamista tehtävien suorittamisessa ja ongelmien ratkaisemisessa
<b>Valmiudet<sup>15</sup></b>	Todennettu kyky käyttää tietoa, taitoja ja henkilökohtaisia, sosiaalisia ja/tai menetelmällisiä kykyjä työ- tai opiskelutilanteissa sekä ammatillisessa tai henkilökohtaisessa kehittämisessä.

Yleiset alueet suhteutetaan kommunikointiin, yhteistyöhön tiimin ja työympäristön kanssa, keittiössä työskentelyyn, ruokien ja juomien tarjoamiseen mukaan lukien ravintolan ja baarin valmistelu; varastossa työskentely; työskentely kiinteistöhoitopalveluissa (kiinteistöhoito ja tekstiilihuolto); toimitusketjun hallinnassa työskentely. Tämän perusteella päätettiin luokitella/ järjestää tietojen, taitojen ja valmiuksien kuvaus oppimisjaksoina näiden työskentelyn osa-alueiden ympärille.

<sup>14</sup> Euroopan Komissio, The European Credit System for Vocational Education and Training ECVET. Get to know ECVET better. Questions and Answers, November 2009

<sup>15</sup> Euroopan Komissio, The European Credit System for Vocational Education and Training ECVET. Get to know ECVET better. Questions and Answers, November 2009



### 3. Pacetraining -polku ET-henkilöille oppimistulosten viitekehyksessä

Koulutuspolku: Tietojen ja taitojen/ kykyjen kartoittaminen

Tietojen, taitojen ja kykyjen kuvaus perustuu hankekumppaneilta saatuihin raportteihin, ja niihin pohjalta kehitetään kolme erilaista koulutuspolkua kyseessä oleville ammattiteille.

Kun koulutusjaksoja suunniteltiin, huomioitiin seuraavat seikat:

- Tutkintojen kuvaileminen eurooppalaisen tutkintojen viitekehysten (European Qualifications Framework, EQF) mukaan on tarjolla hankekumppaneiden raporteissa. Saksan, Suomen ja Latvian hankekumppaneiden raporttien mukaan tutkinto perustuu / on pisteytetty EQF:n tasolla 3, tai korkeintaan 4. Italiassa se perustuu tasoon 1 tai 2. EQF-tasot 3 ja 4 viittaavat tietyn asteiseen itsenäisyyteen ja itseohjautuvuuteen (esim. taso 3 vaatii kykyä ratkaista ongelmia käyttäen apuna yksinkertaisia sääntöjä ja välineitä). Koska ET -opetus on monissa maissa sisällytetty yleisiin kansallisiin opetussuunnitelmiin, paras ratkaisu olisi luoda ET -koulutuspolku vähintään tason 3 pohjalta. Tämä tarjoaa myös mahdollisuuden käyttää asteikkoja arvioitaessa tietoja, taitoja ja kykyjä.

Arvioinnissa käytettävän asteikon rakenne voidaan toteuttaa seuraavasti: taso 3 viittaa kohdennettuihin oppimistuloksiin, ja aina kun henkilö ei pysty saavuttamaan tätä tavoitetta, arviointiasteikon laskeminen tasoon 2 tai 1 on mahdollista. ET-henkilöt työskentelevät usein valvotusti ja strukturoiduissa tilanteissa, koska he usein kohtaavat ongelmia työskennellessään itsenäisesti. Tämä viittaa EQF:n tasoon 1, mikä tarkoittaa, että henkilö pystyy suorittamaan vain yksinkertaisia tehtäviä, jolloin vastuun kantamista ja autonomiaa vaativissa tehtävissä henkilö edelleen työskentelee valvotusti, toimien jossain määrin itsenäisesti. Kuten raportista käy ilmi, hotellialan ja ravitsemisalun ammattiteihin valmistavat koulutuspolut kuitenkin tähtäävät EQF:n tasoihin 3 tai 4, joten uuden koulutuspolun tulisi seurata samaa suuntausta ja noudattaa tätä käytäntöä. Tästä johtuen päätettiin keskittyä enemmän näihin EQF:n tasoihin yhteisen koulutuspolun muodostamiseksi ET-henkilöille. Koulutuspolun luonnostelemiseksi EQF-yhteensopivat tasot on huomioitava, samoin kuin pilotointijakson pituus, kuten hakemuslomakkeessa oli ehdotettu (korkeintaan 300 tuntia tai 30 päivää). Mitä EQF -tasoon tulee, olemme soveltaneet seuraavaa periaatetta:

- Kuvailtaessa tutkinnon keskeisiä työskentelyalueita kaikkien hankekumppaneiden raporteissa käytettiin seuraavia: keittiössä työskentely; ruokien ja juomien suosittelu ja tarjoilu; tavaranhankinnan hallinnassa työskentely. Siksi tietojen, taitojen ja kykyjen kuvaukset päätettiin luokitella / järjestää oppimisjaksoina näiden työskentelyn osa-alueiden ympärille.



- Kuvaukset tiedoista, taidoista ja kyvyistä kunkin työskentelyn osa-alueen työprosessien mukaan jaoteltuina: tuotteen valmistaminen; funktionaalisten toimenpiteiden suorittaminen; vuorovaikutus henkilöiden ja roolien kanssa; hygienia- ja turvallisuussäätöjen soveltaminen työskentelyn yhteydessä. Lisäksi, kun hankekumppanit suunnittelivat koulutuspolkua, he pyrkivät myös keskittymään seuraaviin valmiuksien aspekteihin, jotka ovat sovellettavissa kaikkiin kolmeen koulutuspolkuun:

**Ammatilliset valmiudet:**

Osa näitä valmiuksia on toimintavalmius, jolla tarkoitetaan henkilön kykyä toteuttaa positiivista toimintaa valvotusti ravitsemispalvelujen sektorilla.

Ammatilliset valmiudet tarkoittavat myös sitä, että henkilö on halukas ja kykenevä ratkomaan helppoja tehtäviä ja ongelmia valvotusti nojautuen perustietoihin ja -kykyihin, sekä arvioimaan tuloksia muiden avulla, ja että tämä tapahtuu tavoitekeskeisellä, tilanteeseen sopivalla, systemaattisella tavalla.

**Pehmeät taidot:**

Pehmeät taidot voidaan ilmaista kolmen eri valmiuden yhteydessä. Ensimmäinen, itseohjautuvuus tarkoittaa, että henkilö pystyy täyttämään odotukset saadessaan täsmälliset neuvot ja ohjeistukset. Se viittaa myös siihen, että henkilö on asianmukaisella tavalla kriittinen perheen, ammatin ja julkisen elämän suhteen, pystyen ajattelemaan ja arvioimaan näitä jossain määrin, ja kehittämään uusia taitoja. Henkilö, jolla on tämä valmius, omaa myös kykyä kriittiseen ajatteluun sekä jonkin asteista itsevarmuutta, ja hän on luotettava sekä vastuun- ja velvollisuudentuntoinen. Osa tätä on myös muita ihmisiä huomioivien arvojen kehittäminen ja sitoutuminen tällaisiin arvoihin omista lähtökohdista.

Toinen osa pehmeistä taidoista koostuu sosiaalisesta kompetenssista, joka tarkoittaa henkilön kykyä elää sosiaalisissa suhteissa ja kehittää niitä, sekä kommunikoida muiden kanssa ymmärrettävällä ja tilanteen mukaisella tavalla. Painopiste on erityisesti myös sosiaalisen vastuuntunnon ja solidaarisuuden kehittämisessä tietylle tasolle. Viimeinen valmius, joka kytkeytyy pehmeisiin taitoihin, on kommunikointivalmius. Se tarkoittaa sitä, että henkilö pystyy ymmärtämään kommunikointitilanteita ja osallistumaan niihin. Se tarkoittaa myös oman ja toisen osapuolen viestin aiotun sisällön havainnointia ja ymmärtämistä kommunikoinnin tapahtuessa.

**Monialaiset taidot:**

Nämä taidot voidaan kuvailla kahden valmiuden avulla. Ensimmäinen on systemaattinen valmius, joka tarkoittaa, että henkilö on halukas ja kykenevä valvottuna lähestymään tehtäviä ja ongelmia tavoitekeskeisellä tavalla. Monialaisten taitojen toinen tärkeä osa on oppimisvalmius. Se tarkoittaa, että henkilö on halukas ja kykenevä ymmärtämään ja arvioimaan ongelmakysymyksiä ja niiden asiayhteyttä ohjattuna ja yhteistyössä muiden kanssa. Lisäksi henkilö, joka omaa tämän valmiuden, on valmis valvotusti soveltamaan oppimistekniikoita ja muiden kehittämiä struktuureja.



Taitoja, jotka liittyvät EU:n yleisperiaatteisiin (EU:n asetus N:o 1303/2013 II, pykälät 7 ja 8<sup>16</sup>, koskien yleisperiaatteita), ei myöskään tulisi laiminlyödä oppimispolkua suunniteltaessa:

- Miesten ja naisten tasa-arvon edistäminen ja syrjimättömyys
- Kestävä kehitys
- Turvallisuussäännöt työympäristössä
- Ruokahygieniaa koskevat säännöt (HACCP)

Myös nämä ovat kiinteä osa oppimisjaksoja.

Lisäksi oppimispolun kehittämisessä huomioitiin professori Vitiellon (Turinin yliopisto) valmisteleman tieteellisen raportin<sup>17</sup> sisältämät suositukset ja palaute. Yksi suosituksista liittyi kognitiiviseen toimintakykyyn. Professori Vitiello kiinnittää huomiota siihen, että yksi tärkeimmistä rajoittavista tekijöistä on älyllisen toimintakyvyn taso, ja että monet tiedoista, taidoista ja kyvyistä, jotka on kuvailtu spesifisinä oppimistuloksina, "ovat mahdollisia saavuttaa henkilöille, joilla on lievä älyllinen vamma, mutta hyvin harvoille tai ei kenellekään niistä, joilla on keskivaikkea älyllinen vamma". Siksi oppimistulosten soveltuvuus ja niiden mukauttaminen koulutuksen ja arvioinnin aikana tulisi ottaa huomioon, ET-oppijoiden kognitiivisten taitojen mukaisella tavalla. Esimerkiksi jotkin kuvailluista taidoista ja kyvyistä eivät sovi oppijoille, joilla on keskivaikkea älyllinen vamma. Näihin kuuluu esimerkiksi tietämys laitteiden käytöstä, tai laitteiden käyttö, jotka voitaisiin toteuttaa vain suoran ohjauksen ja selkeiden, toistettavien ohjeiden kera. Toinen suositus liittyi tehtäviin, joissa joitakin taitoja tai kykyjä sovelletaan spesifisten ongelmien ratkomiseen, tai jotka vaativat henkilöiden välistä tai sosiaalista vuorovaikutusta. Tällaiset tehtävät tulisi koulutuksen aikana ohjata tilanteen vaatimalla tavalla ja mukauttaa ET-oppijoiden kykyihin.

<sup>16</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32013R1303>





ammattialoihin:

- ravitsemisala,
- varastoinnista huolehtiminen – pätee sekä ravitsemis- että palvelualoilla,
- palvelusektori (tässä painopisteenä on ruokien ja juomien suosittelu ja tarjoilu)
- hotellipalvelujen sektori (tässä painopisteenä ovat huoltopalvelut ja hankintaketjujen hallinta)

Kunkin oppimisjakson kohdalla määritellään oppimistulokset, painottaen mitä oppijan odotetaan tietävän, kykenevän tekemään ja ymmärtävän koulutusohjelman tai kurssin lopussa. Tietojen, taitojen ja kykyjen määrittelyssä huomioidaan yksittäisten oppijoiden kognitiiviset prosessit, esimerkiksi mitkä tehtävistä on mahdollista toteuttaa itsenäisesti, ohjattuna ja jossain määrin itsenäisesti, tai kouluttajan tai ohjaajan antaman suoran opastuksen avulla. Määritellyt tiedot, taidot ja kyvyt vastaavat enimmäkseen seuraavia tasoja, riippuen tehtävien ja töiden vaativuudesta:

- EQF -taso 3, koska osa tiettyjen sektoreiden tehtävistä perustuu kognitiivisiin ja käytännön taitoihin, joita tarvitaan tehtävien suorittamisessa ja ongelmanratkaisussa sekä perusmenetelmien, työvälineiden tai informaation valitsemisessa ja hyödyntämisessä. Tämä tarkoittaa, että henkilö kykenee ottamaan vastuuta työtehtävien saattamisesta loppuun.

Joissakin tapauksissa, esimerkiksi kun tehtävien suorittaminen on vaativampaa tai edellyttää kognitiivisen toimintakyvyn tasoa, joka on jokseenkin normaalin rajoissa.

- EQF -taso 2, jossa tarvitaan enimmäkseen perustason kognitiivisia ja käytännön taitoja, ja tehtävien suorittaminen sekä rutiininomaisten ongelmien ratkominen tapahtuu yksinkertaisten sääntöjen ja välineiden avulla. Toiminnot tai tehtävät suoritetaan valvotusti ja jossain määrin itsenäisesti.



- EQF -taso 1, missä tarvitaan perustason taitoja yksinkertaisten tehtävien suorittamiseksi, ja työskentely tapahtuu suoran ohjauksen kera strukturoiduissa tilanteissa.<sup>17</sup>

Lisäksi oppimistulosten kuvaukset voivat tukea tehtävien ja kykyjen arviointia koulutus- tai työtehtävien toteuttamisen aikana, kattaen tiedot, taidot ja kyvyt kognitiivisten taitojen kontekstissa, sekä tehtävien suorittamisen itsenäisesti, ohjattuna ja jossain määrin itsenäisesti, sekä suoran ohjauksen avulla. Oppimistulokset on jaettu aloittain: ravitsemisala, ravintolapalvelut ja hotellipalvelut, ja näiden lisäksi on sarake, joka näyttää kunkin taidon vaikeustason (**H** = helppo, **K** = keskivaikkea, **V** = vaikea), jotta kunkin taidon yhdistäminen EQF -tasoihin on helpompaa.

Korrelaatio taitojen/kykyjen vaikeustason ja eurooppalaisen tutkintojen viitekehyksen asettamien standardien välillä

	<b>Tiedot</b> <i>EQF:n kontekstissa tietoja kuvaillaan teoreettisina ja/tai asiatietoina</i>	<b>Taidot</b> <i>EQF:n kontekstissa taitoja kuvaillaan kognitiivisina (liittyen loogiseen, intuitiiviseen ja luovaan ajatteluun) ja käytännöllisinä (liittyen näppäryyteen sekä menetelmien, materiaalien, työvälineiden ja koneiden käyttöön)</i>	<b>Vastuullisuus ja itsenäisyys</b> <i>EQF:n kontekstissa vastuullisuutta itsenäisyyttä kuvaillaan oppijan kykyä soveltaa tietoa ja taitoja itsenäisesti ja vastuullisesti</i>
<b>Taso H (Helppo)</b> <b>Taso 1</b>	Yleiset perustason tiedot	Perustaidot, jotka tarvitaan yksinkertaisten tehtävien suorittamiseen	Työskentely tai opiskelu suoran ohjauksen alaisena strukturoiduissa tilanteissa

<sup>17</sup> Kuvaukset, jotka määrittelevät eurooppalaisen tutkintojen viitekehyksen (EQF) tasot, <https://ec.europa.eu/ploteus/en/content/descriptors-page>



<p><b>Taso K (Keskivaikea)</b> <b>Taso 2</b></p>	<p>Perustason asiantieto ammatti- tai opiskelualasta</p>	<p>Perustason kognitiiviset ja käytännön taidot, joita tarvitaan tilanteeseen sopivien tietojen käyttämiseksi tehtävien suorittamiseksi ja rutiininomaisten ongelmien ratkaisemiseksi käyttäen yksinkertaisia sääntöjä ja välineitä</p>	<p>Työskentely tai opiskelu valvotusti, jossain määrin itsenäisesti</p>
<p><b>Taso V (Vaikea)</b> <b>Taso 3</b></p>	<p>Tieto faktoista, periaatteista, prosesseista ja yleisluonteisista käsitteistä ammatti- tai opiskelualalla</p>	<p>Valikoima kognitiivisia ja käytännön taitoja, joita tarvitaan tehtävien suorittamiseksi ja ongelmien ratkaisemiseksi valitsemalla ja soveltamalla perusmenetelmiä, välineitä, materiaaleja ja informaatiota</p>	<p>Vastuun ottaminen työhön tai opintoihin liittyvien tehtävien viemisestä loppuun, oman käyttäytymisen mukauttaminen tilanteisiin ongelmia ratkottaessa</p>
<p><b>Taso V (Vaikea)</b> <b>Taso 4</b></p>	<p>Asiantieto ja teoreettinen tieto laajoissa asiayhteyksissä ammatti- tai opiskelualalla</p>	<p>Valikoima kognitiivisia ja käytännön taitoja, joita tarvitaan ratkaisujen kehittämiseksi spesifiisiin ongelmiin ammatti- tai opiskelualalla</p>	<p>Oman toiminnan ohjauksen toteuttaminen työhön tai opiskeluun liittyvien ohjeistusten puitteissa, näiden ollessa yleensä ennakoitavia, mutta ajoittain muuttuvia; muiden rutiininomaisen työskentelyn ohjaaminen; jonkin verran vastuun ottamista työhön tai opiskeluun liittyvien tehtävien arvioinnista ja kehittämisestä</p>



## RAVITSEMISALA – OPPIMISJAKSO N:O 1

Oppimisjakson nimi	Oppimistulokset	Tietämys	Taidot/Kyvyt	Taso
LO1 - KEITTIÖSSÄ TYÖSKENTELE	Suorittaa esivalmistelutehtäviä ja soveltaa ruoanlaittomenetelmiä valmistellessaan, laittaessaan ja tarjoillessaan yksinkertaisia ruokalajeja reseptejä seuraten.	Tuntee erilaiset raaka-aineet ja niiden käyttötarkoitukset.	Pystyy erottelamaan raaka-aineita aistinvaraisten ja ravitsemuksellisten - psykologisten kriteerien perusteella ja valikoimaan niitä aiotun käyttötarkoituksen mukaan.	H
		Esivalmistelutehtävien ja ruoanlaittomenetelmien tuntemus	Pystyy valmistamaan yksinkertaisia ruokalajeja valvotusti, reseptejä seuraten.	K
		Tietää työtehtävissä tarvittavat koneet ja laitteet sekä käyttää niitä turvallisesti.	Pystyy työskentelemään laitteita käyttäen, mukaan lukien pienet sähkölaitteet	K
		Yksinkertaisten ruoanlaiton vaiheiden ymmärtäminen ja tietoisuus olosuhteista, joissa tuotteita on tarpeellista säilyttää	Pystyy viemään loppuun ja esittelemään yksinkertaisia ruoanlaiton vaiheita, seuraten tuotteiden määritelmiä ja niiden säilyttämiseen annettuja ohjeistuksia.	V
		Hallitsee keittiössä käytettävät työskentelytavat.	Pystyy työskentelemään kokin ohjauksessa.	H
		Tietämys työympäristössä tarvittavista perustason ihmissuhde- ja kommunikointitaidoista.	Pystyy tunnistamaan ja soveltamaan perustason kommunikointitapoja työympäristössä.	H
		Hallitsee puhdistukseen ja desinfiointiin liittyvät työmenetelmät.	Pystyy puhdistamaan ja desinfioimaan työkaluja, välineitä ja laitekokonaisuuksia,	H



<p><b>Kykenee suunnittelemaan ja organisoimaan työskentelynsä keittiössä</b></p>		arvioiden tämän merkitystä tuotteiden hygieenisyyteen ja puhtauteen liittyvän laadun kannalta.	
	Ymmärtää puhtaan työskentely-ympäristön merkityksen ja tekee esivalmisteluja seuraavaa päivää varten.	Pystyy hienosäätämään työskentely-ympäristöä, valmistelevaan tarpeellisia resursseja ja pesemään materiaaleja, välineitä, työkaluja ja laitteita varmistaakseen niiden myöhemmän käytön optimaalisen puhtaissa ja hygieenisissä olosuhteissa.	<b>K</b>
	Hallitsee turvallisuutta ja onnettomuuksien ennaltaehkäisyä koskevat säännöt ja ohjeistukset.	Pystyy organisoimaan työympäristönsä turvasäännösten mukaisesti, ja pystyy noudattamaan työ- ja henkilökohtaista hygieniä koskevia sääntöjä, suorittaen raaka-aineiden esivalmistelua valvotusti, osittain itsenäisesti.	<b>K</b>
	Ymmärtää ympäristönsuojelun merkityksen.	Kykenee toimimaan ympäristöystävällisesti ruokia valmistaessaan.	<b>V</b>



## RAVITSEMISALA – OPPIMISJAKSO N:O 2

Oppimisjakson nimi	Oppimistulokset	Tietämys	Taidot/Kyvyt	Taso
LO2 - KEITTIÖSSÄ TYÖSKENTELY- SÄILYTYS JA VARASTOINTI	Kykenee tarkistamaan tuotteita painon, määrän ja näkyvien vikojen suhteen, valvomaan tilauksia ja lähetyslistoja sekä ymmärtämään varastotilanteen seurannan tarpeellisuuden.	Tuotteiden ja puolivalmiiden tuotteiden myyntiin ja varastointiin liittyvien termien tunteminen, huomioiden varastointiin liittyvät vaatimukset ja olosuhteet (pakkausmerkinnät, säilyvyysajat, vanhimmat ensin -periaate)	Kykenee tarkistamaan tuotteita painon, määrän, säilyvyysaikojen ja näkyvien vikojen suhteen, sekä valvomaan lähetyslistoja.	<b>K</b>
		Varastojen valvonnan merkityksen ymmärtäminen, huomioiden tuotteen paino, määrä, laatu, säilyvyysaika ja pakkausmerkinnät.	Pystyy valvotusti huolehtimaan varastoista säännöllisesti ja asianmukaisesti, huomioiden tuotteiden painon, määrän, laadun ja säilyvyysajan.	<b>K</b>
		Asiakirjojen järjestelmällisen säilyttämisen merkityksen ymmärtäminen	Kykenee käsittelemään asiakirjoja vastuullisesti ja järjestää asiakirjojen säilytyksen ohjeistusten ja opastuksen mukaan.	<b>V</b>
		Hallitsee tietosuojaa koskevat säännöt.	Kykenee soveltamaan tietosuojaa koskevia sääntöjä, eikä esimerkiksi julkaise tai väärinkäytä henkilökohtaisia tietoja eikä	<b>V</b>



			aiheuta niillä vahinkoa.	
	<b>Tietää miten tavaraa varastoidaan ja kykenee varastoimaan erilaiset tavarat oikein.</b>	Varaston keskeisten työtehtävien tuntemus ravitsemisalan yksiköissä ja työnkulkujen kuvaileminen	Kykenee tilaamaan ja varastoimaan tuotteita perustuen varastolle viestittyihin tarpeisiin (vanhimmat ensin -periaate, paino, tilavuus, arvo) kouluttajan valvonnassa.	<b>H</b>
		Myyntisopimusten perussisällön tuntemus ja niissä ilmenevien ongelmien havaitseminen	Kykenee tekemään yksinkertaisia myyntisopimuksia ja reagoimaan niissä ilmeneviin ongelmiin liiketoiminnan kannalta positiivisella tavalla, valvottuna.	<b>K</b>
		Varastossa käytettävien kommunikointivälineiden tuntemus	Kykenee käyttämään kommunikointivälineitä.	<b>K</b>
			Kykenee reagoimaan asianmukaisella tavalla tavarantilaus- ja vastaanottopapereihin.	<b>V</b>



## RAVINTOLAPALVELUT – OPPIMISJAKSO N:O 1

Oppimisjakson nimi	Oppimistulokset	Tietämys	Taidot/Kyvyt	Taso
	<b>Kykenee suorittamaan valmistelevia tehtäviä ja soveltamaan tarjoilun tekniikoita / käytäntöjä ruokiin ja juomiin ravintolassa ja buffetissa</b>	Tärkeimpien työvälineiden, käytäntöjen ja menetelmien tunteminen ruokien ja juomien tarjoilemisessa	Kykenee tarjoilemaan yksinkertaisia ruokalajeja ohjeiden mukaisesti.	H
			Kykenee valmistelemaan laitteita, välineitä ja perustarvikkeita ravintolan ja baarin alueella, tunnistamaan ja selittämään näiden peruskäyttötarkoitukset ja/tai käyttämään niitä ohjattuna ja valvottuna	H
		Tietämys eri tyyppisistä juomista (infuusiojuomista ja sekoitetuista juomista)	Kykenee valmistamaan infuusiojuomia ja yksinkertaisia sekoitettuja juomia	H
		Tietämys pöydän kattamisesta ja koristelusta	Kykenee valmistelemaan kattaustekstiilejä ja koristelemaan pöydät valvottuna, jossain määrin itsenäisesti	K





<b>LO1 - RUOKIEN JA JUOMIEN TARJOILU JA SUOSITTELEMINEN</b>		Tietämys erilaisista käytännöistä ja tekniikoista ruokien ja juomien tarjoilemisessa	Kykenee soveltamaan erilaisia tapoja tarjoilla ruokia ja juomia oikein ja tilanteen mukaisesti	<b>K</b>	
		Tietämys juomien tarjoilulämpötiloista	Kykenee valvomaan juomien erilaisia tarjoilulämpötiloja.	<b>K</b>	
	<b>Kykenee suunnittelemaan ja organisoimaan työskentelynsä ravintolassa ja buffetissa</b>		Ravintolassa ja buffetissa suoritettavien, suunniteltujen tehtävien kuvaileminen	Kykenee suorittamaan suunnitellut tehtävät ravintolassa ja valmistelemaan tai täydentämään buffetin saamiensa ohjeiden mukaan ja yleisiä ohjeistuksia noudattaen.	<b>V</b>
			Tietoisuus siitä, mitä kuuluu palvelun jälkeisiin toimintoihin	Kykenee suorittamaan palvelun jälkeisiä toimintoja, tunnistamaan ja soveltamaan perustyötapoja ja -tekniikoita, eri tyyppisten palvelujen toteuttamisen jälkeen, valvottuna ja jossain määrin itsenäisesti.	<b>V</b>
			Vastuullisen ja asianmukaisen työskentelytavan tärkeyden ymmärtäminen	Kykenee suunnittelemaan ja arvioimaan omaa työtään, ja ottaa vastuun omista tehtävistään.	<b>V</b>

## RAVINTOLAPALVELUT – OPPIMISJAKSO N:O 2

Oppimisjakson nimi	Oppimistulokset	Tietämys	Taidot/Kyvyt	Taso
LO1 - RUOKIEN JA JUOMIEN TARJOILU JA SUOSITTELEMINEN	Kykenee suunnittelemaan ja organisoimaan työskentelynsä ravintolassa ja buffetissa	Tietämys oman työn suunnittelusta ja arvioinnista, ja omien vastuualueiden tunteminen tiiminä työskennellessä	Kykenee suunnittelemaan tehtävät ja toiminnot sekä arvioimaan omaa työtään tiimityöskentelyn kontekstissa	V
		Ravintolaa koskevien lakiin perustuvien sääntöjen tuntemus	Kykenee noudattamaan ravintolaa koskevia lakiin perustuvia sääntöjä	V
	Kykenee toteuttamaan yksinkertaisia myyntitapahtumia ja esittelemään yksinkertaisia ruoka- ja juomatarjouksia.	Ravintolaemännän tai -isännän tehtävän ymmärtäminen: henkilökohtainen ulkoasu ja käyttäytyminen, keskustelut asiakkaiden kanssa, ruokien/ juomien esitleminen	Kykenee käymään asiakkaisiin keskittyviä keskusteluja sekä vastaanottamaan valituksia ja välittämään niitä esimiehelle	K
		Tuotteisiin liittyvän tietämyksen hallitseminen (esim. juomia koskien)	Kykenee toteuttamaan esimerkinomaisesti yksinkertaisia myyntipuheita juomalistaan perustuen, ottaen samalla huomioon aistinvaraiset ja ainesosiin liittyvät seikat.	K
		Tietämys erilaisista maksutavoista ja asiakkaan laskujen luomisesta. Materiaaleja koskevien laskutoimitusten yksinkertaisen hinnoittelun ymmärtäminen.	Kykenee käsittelemään erilaisia maksutapoja ja tekemään yksinkertaisiin laskuihin liittyvät laskutoimitukset, sekä antamaan asiakkaalle oikein kirjoitetun laskun valvottuna, jossain määrin itsenäisesti.	V



		Perustieto tarjottavista tuotteista, erityisesti ravintosisältöön liittyvistä ja aistittavista ominaisuuksista	Kykenee valikoimaan ruokia ja juomia ravintosisältöön liittyvien ja aistittavien ominaisuuksien perusteella, annettujen ohjeistusten mukaan, valvottuna ja jossain määrin itsenäisesti.	<b>V</b>
<b>On tietoinen eri tilanteisiin sopivista kommunikoinnin ja esiintymisen tavoista, ja pystyy soveltamaan niitä vuorovaikutuksessa tiimin ja vieraiden kanssa ollessaan myymässä</b>		Tietämys siitä, miten tulee esiintyä kun on tekemisissä vieraiden tai työtovereiden kanssa	Kykenee soveltamaan esiintymiseen liittyviä taitoja	<b>H</b>
		Tietämys siitä, miten vieraiden kanssa toimitaan ja keskustellaan ottaen huomioon kommunikoinnin säännöt	Kykenee toteuttamaan yksinkertaisia myyntipuheita ja soveltamaan kommunikointia koskevia sääntöjä	<b>H</b>
		Tietämys erilaisista vuorovaikutuksen tyyleistä tiimissä ja muiden kulttuurien kontekstissa	Kykenee työskentelemään tiimissä ja tunnistamaan tiimityöskentelyn edut.	<b>K</b>
		Tietoisuus kommunikoinnin säännöistä tuotteidensuosittelusta ja myymistä toteutettaessa (esim. juomiin liittyen)	Kykenee käyttämään vieraskielisiä termejä myydessään ruokia.	<b>V</b>
			Kykenee ottamaan vastaan ja välittämään eteenpäin asiakkaiden mahdolliset ehdotukset ja vaatimukset niiden vastualueen mukaan, seuraten annettuja sääntöjä	

## RAVINTOLAPALVELUT– OPPIMISJAKSO N:O 3

Oppimisjakson nimi	Oppimistulokset	Tietämys	Taidot/Kyvyt	Taso
<b>LO2 - RAVINTOLAN VARASTOSSA TYÖSKENTELY</b>	<b>Kykenee tarkastamaan tuotteita painon, määrän ja näkyvien vikojen suhteen, käsittelemään tilauksia ja lähetyslistoja, sekä ymmärtämään varastotasojen hallinnan merkityksen</b>	Tietoisuus tuotteiden ja puolivalmisteiden myyntiin ja varastointiin liittyvistä säännöistä, sekä tapahtumiin liittyvien ja sesonkituotteiden huomioimisesta	Kykenee tarkastamaan tuotteita, mukaan lukien tapahtumiin liittyvät ja sesonkituotteet, painon, määrän ja näkyvien vikojen suhteen, sekä valvomaan lähetyslistoja.	<b>K</b>
		Käsitys varastojen seurannan tarpeellisuudesta	Kykenee toteuttamaan inventaarioiden seuranta säännöllisesti ja asianmukaisella tavalla, valvottuna.	<b>K</b>
		Käsitys siitä, miksi asiakirjoja on tarpeellista käsitellä ja säilyttää järjestelmällisesti	Kykenee käsittelemään asiakirjoja vastuullisesti ja organisoimaan niiden säilytyksen ohjeistuksen ja neuvojen mukaan.	<b>V</b>
		Hallitsee tietosuojaa koskevat säännöt	Kykenee soveltamaan tietosuojaa koskevia sääntöjä, esim. ei julkaise tai väärinkäytä henkilökohtaisia tietoja tai aiheuta niillä vahinkoa.	<b>V</b>
	<b>Tietää, miten tuotteita varastoidaan, ja pystyy varastoimaan ne oikein</b>	Tietämys varaston keskeisistä tehtävistä ravintolassa ja buffetin hoitamisessa, ja työkulkujen kuvaileminen	Kykenee järjestämään ja varastoimaan tuotteita ravintolaa ja buffettia varten, ohjeisiin perustuen ja valvottuna.	<b>H</b>
		Tuntee tukkutilausten perussäätöjen ja pystyy tunnistamaan niissä ilmeneviä ongelmia.	Kykenee tekemään ja vastaanottamaan yksinkertaisia tukkutilauksia ja reagoimaan niissä ilmeneviin ongelmiin yritysystävällisellä tavalla, valvottuna.	<b>K</b>



		Tietämys varastossa käytettävistä kommunikointivälineistä	Kykenee käyttämään kommunikointivälineitä	<b>K</b>
			Kykenee reagoimaan asianmukaisella tavalla ongelmiin tukutilauksissa.	<b>V</b>

## HOTELLIPALVELUT – OPPIMISJAKSO N:O 1

Oppimisjakson nimi	Oppimistulokset	Tietämys	Taidot/Kyvyt	Taso
<b>LO1 - MAJOITUSPALVELUISSA TYÖSKENTELEY</b>	<b>On tietoinen majoituspalvelujen tärkeydestä vieraiden hyvinvoinnin ja organisaation menestyksen kannalta, ja pystyy toimimaan tämän mukaisesti</b>	Tietoisuus palvelujen laadun tärkeydestä vieraiden tyytyväisyyden ja yrityksen menestymisen kannalta	Kykenee valvottuna toimimaan kaupallisen palvelun vaatimusten mukaisesti.	<b>H</b>
		Ymmärtää ympäristönsuojelun merkityksen.	Kykenee keräämään ylijäämämateriaaleja ja jätettä valikoiden, hygieni- ja turvallisuussääntöjä noudattaen ja ympäristöä suojellen, ja yleisesti ottaen toimimaan kestäväillä tavoilla.	<b>H</b>
		Tietämys turvallisuutta koskevista säännöistä ja keinoista ehkäistä tapaturmia	Kykenee omaksumaan tapaturmien ehkäisyä ja työturvallisuutta koskevat säännöt ja noudattamaan niitä työtehtäviä suorittaessaan, sekä välttämään loukkaantumisia ja työhön liittyviä vahinkoja, valvottuna ja jossain määrin itsenäisesti.	<b>K</b>
		Asiaan liittyvien, lakiin perustuvien sääntöjen tuntemus	Kykenee noudattamaan majoituspalveluja sääteleviä lakiperustaisia sääntöjä.	<b>K</b>
	<b>Kykenee suunnittelemaan johdonmukaisia työnkulkuja siivotessaan,</b>	Materiaaleihin perustuva tietämys ja tietoisuus alaan liittyvistä erikoistermeistä	Kykenee käyttämään teknisiä termejä tilanteen niin vaatiessa.	<b>H</b>
		Tietämys erilaisia puhdistus- ja hoitotuotteita koskevista kriteereistä ja	Kykenee valitsemaan puhdistusaineita ja hoitotuotteita taloudellisia ja ekologista	<b>H</b>



	<b>ylläpitäessään ja somistaessaan majoitushuoneita, sekä valvomaan niitä määriteltyjen kriteerien mukaisesti</b>	sopivien tuotteiden valitsemisesta	kriteerejä huomioiden, ja pystyy vertailemaan hintoja.	
		Tietoisuus johdonmukaisista työkuluista huoneiden siivoamisessa, ylläpidossa ja somistamisessa	Kykenee suunnittelemaan johdonmukaisia työkulkuja siivotessaan, ylläpitäessään ja somistaessaan majoitushuoneita, ohjeistuksen mukaan ja valvottuna.	<b>K</b>
		Koostumuksen ja kestävyuden huomiointi materiaalien valinnassa	Kykenee valikoimaan ja keräämään tekstiilimateriaaleja ja -tuotteita pestäväksi, ja lajittelemaan vaatteita ja kotitaloustekstiilejä materiaalimerkintöjen ja pesutavan mukaan.	<b>K</b>
		Tietoisuus laatuksikriteereistä ja yleisestä saavutettavuudesta	Kykenee noudattamaan ammatilliseen toimintaan vaikuttavia standardeja liittyen laatuun, yleiseen esteettömyyteen ja kaikille sopivaan suunnitteluun.	<b>V</b>



## HOTELLIPALVELUT – OPPIMISJAKSO N:O 2

Oppimisjakson nimi	Oppimistulokset	Tietämys	Taidot/Kyvyt	Taso
LO1 - MAJOITUSPALVELUISSA TYÖSKENTELEY	Opiskelija on tietoinen erilaisista kommunikointityyleistä ja pystyy soveltamaan niitä vuorovaikutuksessa asiakkaiden kanssa	Tietämys kommunikointityyleistä erilaisissa sosiaalisissa tai ammatillisissa asiayhteyksissä sekä erilaisia välineitä ja kanavia käytettäessä	Kykenee tarjoamaan vieraille yksinkertaista informaatiota ja välittämään eteenpäin vieraiden pyyntöjä.	H
		Tietämys kommunikoinnin perussäännöistä tavanomaisissa työskentelytilanteissa	Kykenee noudattamaan kohteliaisuussääntöjä asiakkaiden kanssa toimiessaan, sekä huomioimaan yrityksen tai työpaikan imagon	H
			Kykenee kommunikoidaan selkeästi ja täsmällisesti erilaisissa sosiaalisissa tai ammatillisissa asiayhteyksissä sekä eri välineitä ja kanavia käyttäen.	K
		Kohteliaisuussääntöjen tunteminen asiakkaiden kanssa toimittaessa, tietoisuus kommunikointitavoista erilaisissa sosiaalisissa ja ammatillisissa asiayhteyksissä	Kykenee keskittämään huomionsa asiakkaaseen, ilmaisten kiinnostusta ja halua löytää asiakkaan tarpeita palvelevia ratkaisuja.	K
		Tietämys perussanastosta vieraalla kielellä tavanomaisissa työskentelytilanteissa kommunikoimista	Kykenee kommunikoidaan tavanomaisissa työskentelytilanteissa, omaa perustason kielelliset valmiudet vieraalla kielellä.	V





<b>LO2 - TOIMITUSKETJUN HALLINNAN TEHTÄVISSÄ TYÖSKENTELY</b>	<b>Pystyy suorittamaan yksinkertaisia tehtäviä liittyen inventaarioon, tavaroiden tilaamiseen sekä osto- ja myyntitapahtumiin</b>	Toimitusketjun hallinnan tehtävien ja tavoitteiden tunteminen	Kykenee noudattamaan yksinkertaista inventaariota.	<b>H</b>
		Omien aikomusten ja muiden tarpeiden hahmottaminen	Kykenee ymmärtämään ja muokkaamaan kommunikointitilanteita työpaikalla.	<b>H</b>
		Tietoisuus siitä, mitä tavaraa tulisi tilata ja mistä	Kykenee toteuttamaan inventaarion ja tilaamaan tavaraa, sekä tarvittaessa vertailemaan tarjouksia valvottuna, jossain määrin itsenäisesti.	<b>K</b>
		Perustietämys lain mukaisista osto- ja myyntitapahtumista sekä mahdollisista ongelmista myyntisopimuksissa ja niiden seuraamuksista	Kykenee toimimaan vastuullisesti valvojan tuella kun tavarantilaus- ja vastaanottopapereissa ilmenee ongelmia.	<b>V</b>
		Tietämys maksutapahtumien perusteista ja sähköisen tiedonkäsittelyn perusasioiden ymmärtäminen	Kykenee ymmärtämään yksinkertaisia maksutapahtumia ja hyödyntämään tiedonkäsittelyä.	<b>V</b>



Vammaisten henkilöiden ammatillisen koulutuksen tavoitteena on mahdollistaa heille valvotusti työskenteleminen ja tarjota heille tilaisuus työskennellä itsenäisesti silloin, kun se on mahdollista.

Seuraavien opetuksen periaatteiden käyttöä tulisi harkita kun työskennellään oppimisen suhteen toimintarajoitteisten harjoittelijoiden kanssa:

- Jatkuva opittavien sisältöjen kytkeminen spesifisiin ammatillisiin tilanteisiin
- Oppimisprosessien suunnittelu tavalla, joka on tavanomaista vähemmän abstrakti ja teoreettinen
- Eri aistikanavien huomioiminen opetettavissa sisällöissä
- Opetettavien sisältöjen supistaminen ja niiden jakaminen pienemmiksi kokonaisuuksiksi
- Horisontaalinen ja vertikaalinen jaottelu oppitunneissa
- Jatkuva ja implisiittinen suoritusten tarkistaminen ja harjoittelu käyttäen laajaa valikoimaa tehtäviä
- Avustaminen oppimisprosessien oma-aloitteisessa organisoinnissa (esim. tarjoamalla suunnitteluvaiheita, tapoja ratkaista ongelmia)
- Avustaminen oppimistulosten tarkistamisessa ja arvioinnissa (malliratkaisut, analysointikehys, arviointilomakkeet)
- Välitön palaute onnistuneesta oppimisesta ja virheiden välitön korjaaminen

Ammatillisen koulutuspolun toteuttamisen viitekehyksessä vastuuorganisaatioiden on tarkoitus toteuttaa mukautuksia ja spesifisiä täydennyksiä, esimerkiksi koskien yksilöllistä tukea, suoritusten arviointia ja oppimisympäristöä.

Oppimisen tulisi olla ammattiin liittyvää ja käytännöllistä.



# LIITTEET



Liite n:o 1 – Tieteellinen ohjausraportti, kirjoittanut prof. Benedetto Vitiello – Torinon yliopisto

**ERASMUS+**  
**STRATEGINEN KUMPPANUUS AMMATILLISEN  
KOULUTUKSEN JA OHJAUKSEN ALALLA**  
PROJEKTI

# **PACETRaining**

N. 2017-1-IT01-KA202-006052 CUP G86J17000780006

## **ET-OPPIJOIDEN PACETRaining KOULUTUSKURSSIN ARVIOINTI**

**Kirjoittanut Prof. Benedetto Vitiello**



## Sisällysluettelo

1. Perusajatus.....
2. Menetelmät.....
3. Johtopäätökset.....
- ...



## 1. PERUSAJATUS

Pacetraining -hanke pyrkii kehittämään validoidun koulutusohjelman, jolla voidaan tarjota eri EU-maissa asuville henkilöille, joilla on erityistarpeita, tarpeelliset tiedot, taidot ja valmiudet työskentelemiseen ravitsemispalvelujen ja hotellipalvelujen aloilla.

Ohjelma perustuu "kouluta kouluttajia" -lähestymistapaan, joka on erityisen tehokas menetelmä ammatillisessa opetuksessa. Kurssin validoimiseksi tullaan keräämään systemaattisesti tietoa, jolla voidaan testata opetusohjelman tehokkuutta annettujen opetuksen ja ohjauksen tulosten saavuttamisessa.

Pilottikurssi tulee vastaamaan seuraaviin kysymyksiin:

- 1) Kuinka onnistuneesti kurssi (korkeintaan 300 tuntia) antaa opiskelijoille perustiedot, taidot ja kyvyt (TTK:t), jotka tarvitaan työskentelyyn hotellipalvelujen ja ravitsemispalvelujen sektorilla?
- 2) Onko olemassa jokin tietty TTK, jota useimmat opiskelijat eivät pysty omaksumaan?
- 3) Onko opiskelijoiden joukossa alaryhmiä (perustuen vamma-tyyppiin, toimintakyvyn tasoon, ikään tai muihin yksilöllisiin ominaisuuksiin), joiden kohdalla tietyt opetusjaksot eivät onnistu?

## 2. MENETELMÄT

### **Osallistajat**

Ravitsemispalvelujen ja hotellipalvelujen ammatillisesta koulutuksesta kiinnostuneita opiskelijoita, joilla on erityistarpeita, otetaan opiskelijoiksi kursseille Suomessa, Saksassa, Italiassa, Latviassa ja Espanjassa. Osallistujaryhmät kuvaillaan tarkoin demografisten muuttujien, vamman aiheuttavien spesifisten häiriöiden, toimintakyvyn ja hotellipalvelujen/ravitsemispalvelujen aikaisemman kokemuksen suhteen (huomioiden sekä koulutus että työ).

### **Opetukselliset tavoitteet**

Hankkeessa toteutettiin katsaus spesifisiin tutkintoihin, joita erityistarpeita omaavilta henkilöiltä vaaditaan työskentelyyn hotellipalvelujen ja ravitsemispalvelujen aloilla kussakin hankkeeseen osallistuneessa maassa (Suomi, Saksa, Italia, Latvia ja Espanja). Vaikka

maiden välillä on jonkin verran vaihtelua normeissa ja säännöissä, niillä on yhteinen valikoima perustutkintoja. Nämä tutkinnot on kartoitettu, ja näihin perustuen on määritelty oppimistulokset, jotka tulee saavuttaa kurssin loppuun mennessä (ks. 01 Maaraportti – yhteenveto raporteista). Kukin näistä oppimistuloksista on kytketty joukkoon hyvin spesifisiä ja tarkoin määriteltyjä tietoja, taitoja ja kykyjä. Nämä tiedot, taidot ja kyvyt liittyvät käytännön tehtäviin, joita hotellipalvelujen tai ravitsemispalvelujen työntekijän on kyettävä suorittamaan osana päivittäistä työtään.

### **Tietojen, taitojen ja kykyjen soveltuvuus henkilöille, joilla on erityistarpeita**

Useimmat kartoitetuista tiedoista, taidoista ja kyvyistä ovat sopivia oppimistavoitteita erilaisiin vamma-ryhmiin kuuluville ihmisille, mukaan lukien myös Downin oireyhtymä ja autismitietäminen (ASD). Henkilöt, joilla on Downin oireyhtymä, ovat yleensä sosiaalisia ja innokkaita oppimaan. Sopivalla ohjauksella ja koulutuksella he voivat oppia suorittamaan perustason tehtäviä sujuvasti toistavana rutiinina. Samaan tapaan myös henkilöitä, joilla on autismitietäminen, voidaan kouluttaa rutiinitehtäviin sekä ravitsemis- että hotellipalvelu-aloilla. Koska autismitietäminen henkilöillä on taipumusta toistaa rutiineja yksityiskohdat tarkoin huomioiden, on odotettavissa, että monet tehtävät voidaan yleensä ottaa opettaa onnistuneesti. Tulisi kuitenkin varautua siihen, että kyvyssä siirtyä yhdestä tehtävästä toiseen tai mukautumisessa muutoksiin tai odottamattomiin tapahtumiin voi olla puutteita. Autismitietäminen henkilöiden kyky joustaa muutoksia kohdattaessa on usein rajallinen. Tämä seikka on huomioitava kurssin aikana. Näitä taitoja voidaan hankkia asteittaisella altistamisella muutoksen käsittelylle.

Opiskelijoiden spesifisen vamma-tyypin lisäksi tärkein rajoittava tekijä on älyllisen toimintakyvyn taso. Monet tiedot, taidot ja kyvyt ovat mahdollisia oppia henkilöille, joilla on lievä älyllinen vamma, mutta harvat, jos mitkään, ovat mahdollisia henkilöille, joilla on keskivaikea älyllinen vamma.

Alla olevassa taulukossa on arviointi yksittäisten, kutakin oppimisjaksoa varten ehdotettujen tietojen, taitojen ja kykyjen soveltuvuudesta:

### **Oppimisjakso n:o1 - Ravitsemisala**

Esivalmistelutehtävien ja ruoanlaittomenetelmien tuntemus	<b>Sopiva henkilöille, joilla on Downin oireyhtymä, autismitietäminen häiriö ja muita psyykkisiä toimintarajoitteita, joihin liittyy normaalin rajoissa oleva kognitiivinen toimintakyky tai lievä älyllinen kehitysvamma. Ei sovi henkilöille, joilla on</b>
Kykenee valmistamaan yksinkertaisia ruokalajeja reseptien mukaan, valvottuna.	
Ymmärtää puhtaan työskentely-ympäristön merkityksen ja tekee esivalmisteluja	



seuraavaa päivää varten.	<b>keskivaikea älyllinen kehitysvamma.</b>
Pystyy hienosäätämään työskentely-ympäristöä, valmistelevaan tarpeellisia resursseja ja pesemään materiaaleja, välineitä, työkaluja ja laitteita varmistaakseen niiden myöhemmän käytön optimaalisen puhtaissa ja hygieenisissä olosuhteissa.	
Yksinkertaisten ruoanlaiton vaiheiden ymmärtäminen ja tietää olosuhteet, joissa tuotteita on tarpeellista säilyttää.	
Pystyy viemään loppuun ja esittelemään yksinkertaisia ruoanlaiton vaiheita, seuraten tuotteiden määritelmiä annettuja ohjeistuksia.	
Tietää työtehtävissä tarvittavat koneet ja laitteet sekä käyttää niitä turvallisesti.	<b>Sopiva henkilöille, joilla on Downin oireyhtymä, autismikirjon häiriö ja muita psyykkisiä toimintarajoitteita, joihin liittyy normaalin rajoissa oleva kognitiivinen toimintakyky. Jotkut, mutta eivät kaikki, lievästi älyllisesti kehitysvammaiset saattavat kyetä omaksumaan ja soveltamaan taitoja työpaikalla. Ei sovi henkilöille, joilla on keskivaikea älyllinen kehitysvamma.</b>
Pystyy työskentelemään laitteita käyttäen.	
Tietämys työympäristössä tarvittavista perustason ihmissuhde- ja kommunikointitaidoista.	<b>Yleensä ottaen sopiva. Autismikirjon henkilöillä on kuitenkin vaihtelevan asteisia puutteita sosiaalisessa kommunikoinnissa. Siksi tulisi varautua vaikeuksiin joissakin tapauksissa. Ei sovi henkilöille, joilla on keskivaikea älyllinen kehitysvamma.</b>
Pystyy tunnistamaan ja soveltamaan perustason kommunikointitapoja työympäristössä.	
Pystyy työskentelemään kokin ohjauksessa.	<b>Yleensä ottaen sopiva eri tyyppisesti vammaisille henkilöille, paitsi jos henkilöllä on uhmakasta käyttäytymistä, heikko impulssikontrolli, tai heikko turhautumisen sietokyky (mitä saattaa ilmetä joissain tapauksissa).</b>



## Oppimisjakso n:o 2 - Säilytyksestä ja varastoinnista huolehtiminen - Sopii sekä ravitsemis- että palvelusektorille

<p>Tuotteiden ja puolivalmiiden tuotteiden myyntiin ja varastointiin liittyvien sääntöjen noudattaminen.</p>	<p><b>Sopiva henkilöille, joilla on Downin oireyhtymä, autismikirjon häiriö ja muita psyykkisiä toimintarajoitteita, joihin liittyy normaalin rajoissa oleva kognitiivinen toimintakyky tai lievä älyllinen kehitysvamma. Ei sovi henkilöille, joilla on keskivaikkea älyllinen kehitysvamma.</b></p>
<p>Kykenee tarkistamaan tuotteita painon, määrän, säilyvyysaikojen ja näkyvien vikojen suhteen, sekä valvomaan lähetyslistoja.</p>	
<p>Varaston keskeisten työtehtävien tuntemus ravitsemisalan yksiköissä ja työnkulkujen kuvaileminen.</p>	
<p>Tilaa tuotteita ohjeiden mukaan, valvottuna.</p>	
<p>Ymmärtää varastojen valvonnan merkityksen.</p>	
<p>Kykenee toteuttamaan inventaarioiden seuranta säännöllisesti ja asianmukaisella tavalla, valvottuna.</p>	
<p>Käsitys siitä, miksi asiakirjoja on tarpeellista käsitellä ja säilyttää järjestelmällisesti.</p>	<p><b>Sopiva henkilöille, joilla on Downin oireyhtymä, autismikirjon häiriö ja muita psyykkisiä toimintarajoitteita, joihin liittyy normaalin rajoissa oleva kognitiivinen toimintakyky. Jotkut, mutta eivät kaikki, lievästi älyllisesti kehitysvammaiset saattavat kyetä omaksumaan ja soveltamaan taitoja työpaikalla. Ei sovi henkilöille, joilla on keskivaikkea älyllinen kehitysvamma.</b></p>
<p>Kykenee käsittelemään asiakirjoja vastuullisesti ja organisoimaan niiden säilytyksen ohjeistuksen ja neuvojen mukaan.</p>	
<p>Tuntee tukkutilausten perussisällön ja pystyy tunnistamaan niissä ilmeneviä ongelmia.</p>	<p><b>Yleensä ottaen sopiva. Henkilöillä, joilla on autismikirjon häiriö, on kuitenkin vaihtelevan asteisia sosiaalisen kommunikaation puutteita. Siksi tulee varautua vaikeuksiin joissakin tapauksissa. Ei sovi henkilöille, joilla on keskivaikkea älyllinen kehitysvamma.</b></p>
<p>Kykenee tekemään ja vastaanottamaan yksinkertaisia tukkutilauksia ja reagoimaan niissä ilmeneviin ongelmiin yritysystävällisellä tavalla, valvottuna.</p>	
<p>Hallitsee tietosuojaa koskevat säännöt.</p>	<p><b>Yleensä ottaen sopiva eri tyyppisesti vammaisille henkilöille, paitsi jos henkilöllä on uhmakasta käyttäytymistä, heikko</b></p>



	<b>impulssikontrolli, tai heikko turhautumisen sietokyky (mitä saattaa ilmetä joissain tapauksissa).</b>
ei julkaise tai väärinkäytä henkilökohtaisia tietoja tai aiheuta niillä vahinkoa.	<b>Sopiva henkilöille, joilla on eri tyyppisiä vammoja ja kognitiivinen toimintakyky suunnilleen normaalin rajoissa. Nämä tiedot, taidot ja kyvyt voivat olla vaikeita oppia monille henkilöille, joilla on älyllinen kehitysvamma (useisiin vammatyyppeihin liittyen)..</b>
Tietämys varastossa käytettävistä kommunikointivälineistä.	
Kykenee käyttämään kommunikointivälineitä. Kykenee reagoimaan asianmukaisella tavalla ongelmiin tukutilauksissa.	

### Oppimisjakso n:o1 – Ravintolapalvelujen sektori

Tärkeimpien työvälineiden, käytäntöjen ja menetelmien tunteminen ruokien ja juomien tarjoilemisessa.	<b>Sopiva henkilöille, joilla on Downin oireyhtymä, autismikirjon häiriö ja muita psyykkisiä toimintarajoitteita, joihin liittyy normaalin rajoissa oleva kognitiivinen toimintakyky tai lievä älyllinen kehitysvamma. Ei sovi henkilöille, joilla on keskivaikea älyllinen kehitysvamma.</b>
Kykenee tarjoilemaan yksinkertaisia ruokalajeja ohjeiden mukaisesti. Kykenee valmistelemaan laitteita, välineitä ja perustarvikkeita ravintolan ja baarin alueella, tunnistamaan ja selittämään näiden peruskäyttötarkoitukset ja/tai käyttämään niitä ohjattuna ja valvottuna	
Tietämys pöydän kattamisesta ja koristelusta	
Kykenee valmistelemaan kattaustekstiilejä ja koristelemaan pöydät valvottuna.	
Ravintolassa ja buffetissa suoritettavien, suunniteltujen tehtävien kuvaileminen.	
Kykenee suorittamaan suunnitellut tehtävät ravintolassa ja valmistelemaan tai täydentämään buffetin saamiensa ohjeiden mukaan ja yleisiä ohjeistuksia noudattaen.	
Tietämys erilaisista maksutavoista ja asiakkaan laskujen luomisesta.  Materiaaleja koskevien laskutoimitusten yksinkertaisen hinnoittelun ymmärtäminen.	<b>Sopiva henkilöille, joilla on eri tyyppisiä vammoja ja kognitiivinen toimintakyky suunnilleen normaalin rajoissa. Nämä tiedot, taidot ja kyvyt voivat olla vaikeita oppia monille henkilöille, joilla on älyllinen</b>



<p>Kykenee valvottuna käsittelemään erilaisia maksutapoja ja tekemään yksinkertaisiin laskuihin liittyvät laskutoimitukset, sekä antamaan asiakkaalle oikein kirjoitetun laskun.</p>	<p><b>kehitysvamma (useisiin vamma-tyyppeihin liittyen).</b></p>
<p>Perustieto tarjottavista tuotteista, erityisesti ravintosisältöön liittyvistä ja aistittavista ominaisuuksista.</p>	
<p>Kykenee valvottuna valikoimaan ruokia ja juomia ravintosisältöön liittyvien ja aistittavien ominaisuuksien perusteella, annettujen ohjeistusten mukaan.</p>	
<p>Tietämys eri tyyppisistä juomista (infuusiojuomista ja sekoitetuista juomista).</p>	
<p>Pystyy valmistamaan infuusiojuomia ja yksinkertaisia sekoitettuja juomia.</p>	
<p>Ravintolaa koskevien lakiin perustuvien sääntöjen tuntemus.</p>	
<p>Kykenee noudattamaan ravintolaa koskevia lakiin perustuvia sääntöjä</p>	
<p>Tietoisuus siitä, mitä kuuluu palvelun jälkeisiin toimintoihin</p>	
<p>Kykenee suorittamaan palvelun jälkeisiä toimintoja, tunnistamaan ja soveltamaan perustyötapoja ja -tekniikoita, eri tyyppisten palvelujen toteuttamisen jälkeen, valvottuna.</p>	
<p>Tietämys siitä, miten tulee esiintyä kun on tekemisissä vieraiden tai työtovereiden kanssa.</p>	<p><b>Sopiva henkilöille, joilla on Downin oireyhtymä, autismikirjon häiriö ja muita psyykkisiä toimintarajoitteita, joihin liittyy normaalin rajoissa oleva kognitiivinen toimintakyky tai lievä älyllinen kehitysvamma. Ei sovi henkilöille, joilla on keskivaikea älyllinen kehitysvamma.</b></p>
<p>Kykenee soveltamaan esiintymiseen liittyviä taitoja.</p>	<p><b>Sopiva henkilöille, joilla on Downin oireyhtymä, autismikirjon häiriö ja muita psyykkisiä toimintarajoitteita, joihin liittyy normaalin rajoissa oleva kognitiivinen toimintakyky tai lievä älyllinen kehitysvamma. Ei sovi henkilöille, joilla on keskivaikea älyllinen kehitysvamma. Henkilöillä, joilla on autismikirjon häiriö, on tyypillisesti puutteita sosiaalisessa</b></p>
<p>Vastuullisen ja asianmukaisen työskentelytavan tärkeyden ymmärtäminen.</p>	
<p>Kykenee suunnittelemaan ja arvioimaan omaa työtään, ja ottaa vastuun omista tehtävistään.</p>	
<p>Tietämys oman työn suunnittelusta ja arvioinnista, oman vastuun ymmärtäminen</p>	



<p>tiimityöskentelyn kontekstissa. Suunnittelee ja arvioi omaa työtään, kantavat vastuuta tehtävistään tiimityöskentelyn kontekstissa.</p> <p>Kykenee suunnittelemaan tehtävät ja toiminnot sekä arvioimaan omaa työtään tiimityöskentelyn kontekstissa.</p> <p>Tietämys erilaisista vuorovaikutuksen tavoista tiimissä ja muiden kulttuurien kontekstissa</p> <p>Kykenee työskentelemään tiimissä ja tunnistamaan tiimityöskentelyn edut.</p> <p>Kommunikaatio: Tietämys siitä, miten asiakkaiden kanssa toimitaan ja keskustellaan ottaen huomioon kommunikoinnin säännöt.</p> <p>Kykenee toteuttamaan yksinkertaisia myyntipuheita ja soveltamaan kommunikoinnin sääntöjä.</p> <p>Ravintolaemännän tai -isännän tehtävän ymmärtäminen: henkilökohtainen ulkoasu ja käyttäytyminen, keskustelut asiakkaiden kanssa, ruokien/ juomien esitleminen.</p> <p>Kykenee käymään asiakkaisiin keskittyviä keskusteluja sekä vastaanottamaan valituksia ja välittämään niitä esimiehelle.</p> <p>Tietoisuus kommunikoinnin säännöistä suosittelusta ja myymistä toteutettaessa (esim. juomiin liittyen).</p> <p>Kykenee käyttämään vieraskielisiä termejä myydessään ruokia.</p> <p>Kykenee toteuttamaan yksinkertaisia myyntipuheita juomalistaan perustuen, ottaen samalla huomioon aistinvaraiset ja ainesosiin liittyvät seikat.</p> <p>Kykenee ottamaan vastaan ja välittämään eteenpäin asiakkaiden mahdolliset ehdotukset ja vaatimukset niiden vastualueen mukaan, seuraten vakiintuneita sääntöjä.</p>	<p><b>vastavuoroisuudessa, ja he saattavat kokea osan henkilökohtaista vuorovaikutusta vaativista tehtävistä vaikeiksi oppia. Riippuen autismikirjon häiriön vaikeusasteesta, monien pitäisi kuitenkin pystyä oppimaan tällaisia tehtäviä.</b></p> <p><b>Sopiva henkilöille, joilla on eri tyyppisiä vammoja ja kognitiivinen toimintakyky suunnilleen normaalin rajoissa. Nämä tiedot, taidot ja kyvyt voivat olla vaikeita oppia monille henkilöille, joilla on älyllinen kehitysvamma (useisiin vammatyyppeihin liittyen)..</b></p>
--	--

## Oppimisjakso n:o 1 – Hotellipalvelujen sektori

<p>Tietoisuus palvelujen laadun tärkeydestä vieraiden tyytyväisyyden ja yrityksen menestymisen kannalta</p>	<p><b>Sopiva henkilöille, joilla on eri tyyppisiä vammoja ja kognitiivinen toimintakyky suunnilleen normaalin rajoissa. Nämä tiedot, taidot ja kyvyt voivat olla vaikeita</b></p>
---	---



	<b>oppia monille henkilöille, joilla on älyllinen kehitysvamma (useisiin vamma-tyyppeihin liittyen)..</b>
Kykenee valvottuna toimimaan kaupallisen palvelun vaatimusten mukaisesti.	<b>Sopiva henkilöille, joilla on Downin oireyhtymä, autismikirjon häiriö ja muita psyykkisiä toimintarajoitteita, joihin liittyy normaalin rajoissa oleva kognitiivinen toimintakyky tai lievä älyllinen kehitysvamma. Ei sovi henkilöille, joilla on keskivaikea älyllinen kehitysvamma.</b>
Hallitsee turvallisuutta ja onnettomuuksien ennaltaehkäisyä koskevat säännöt ja ohjeistukset.	
Kykenee omaksumaan tapaturmien ehkäisyä ja työturvallisuutta koskevat säännöt ja noudattamaan niitä valvottuna työtehtäviä suorittaessaan, sekä välttämään loukkaantumisia ja työhön liittyviä vahinkoja.	
Ymmärtää ympäristönsuojelun merkityksen.	
Kykenee keräämään ylijäämämateriaaleja ja jätettä valikoiden, hygienia- ja turvallisuussääntöjä noudattaen ja ympäristöä suojellen, ja yleisesti ottaen toteuttamaan kestäviä käytäntöjä.	
Alaan liittyvien, lakiin perustuvien sääntöjen tuntemus.	
Kykenee noudattamaan kaupallisia palveluja sääteleviä lakiperustaisia sääntöjä.	
Materiaaleihin perustuva tietämys ja tietoisuus alaan liittyvistä erikoistermeistä.	
Kykenee käyttämään teknisiä termejä tilanteen niin vaatiessa.	
Tietämys erilaisia puhdistus- ja hoitotuotteita koskevista kriteereistä ja sopivien tuotteiden valitsemisesta.	
Kykenee valitsemaan puhdistusaineita ja hoitotuotteita taloudellisia ja ekologisia kriteerejä huomioiden, ja pystyy vertailemaan hintoja.	<b>Sopiva henkilöille, joilla on eri tyyppisiä vammoja ja kognitiivinen toimintakyky suunnilleen normaalin rajoissa. Nämä tiedot, taidot ja kyvyt voivat olla vaikeita oppia monille henkilöille, joilla on älyllinen</b>
Tietoisuus johdonmukaisista työnkuluista	



huoneiden siivoamisessa, ylläpidossa ja somistamisessa	<b>kehitysvamma (useisiin vamma-tyyppien liittyen).</b>
Kykenee suunnittelemaan johdonmukaisia työkulkuja siivotessaan, ylläpitäessään ja somistaessaan majoitus huoneita, ohjeistuksen mukaan ja valvottuna.	
Koostumuksen ja kestävyden huomiointi materiaalien valinnassa.	
Kykenee valikoimaan ja keräämään tekstiilimateriaaleja ja -tuotteita pestäväksi, sekä lajittelemaan vaatteita ja kotitaloustekstiilejä materiaalimerkintöjen ja pesutavan mukaan.	
Tietoisuus laatu kriteereistä ja yleisestä saavutettavuudesta.	
Kykenee noudattamaan ammatilliseen toimintaan vaikuttavia standardeja liittyen laatuun, yleiseen saavutettavuuteen ja kaikille sopivaan suunnitteluun.	
Tietämys kommunikointitavoista erilaisissa sosiaalisissa tai ammatillisissa asiayhteyksissä sekä erilaisia välineitä ja kanavia käytettäessä.	<b>Sopiva henkilöille, joilla on Downin oireyhtymä, autismikirjon häiriö ja muita psyykkisiä toimintarajoitteita, joihin liittyy normaalin rajoissa oleva kognitiivinen toimintakyky tai lievä älyllinen kehitysvamma. Ei sovi henkilöille, joilla on keskivaikea älyllinen kehitysvamma.</b>
Kykenee tarjoamaan vieraille yksinkertaista informaatiota ja välittämään eteenpäin vieraiden pyyntöjä.	
Kohteliaisuussääntöjen tunteminen asiakkaiden kanssa toimittaessa, tietoisuus kommunikointitavoista erilaisissa sosiaalisissa ja ammatillisissa asiayhteyksissä.	
Kykenee keskittämään huomionsa asiakkaaseen, ilmaisten kiinnostusta ja halua löytää asiakkaan tarpeita palvelevia ratkaisuja.	
Tietämys perustustosta vieraalla kielellä tavanomaisissa työskentelytilanteissa kommunikoimista varten.	<b>Sopiva henkilöille, joilla on eri tyyppisiä vammoja ja kognitiivinen toimintakyky suunnilleen normaalin rajoissa. Nämä tiedot, taidot ja kyvyt voivat olla vaikeita</b>
Kykenee noudattamaan	



<p>kohteliaisuussääntöjä asiakkaiden kanssa toimiessaan, sekä huomioimaan yrityksen tai työpaikan imagon.</p> <p>Kommunikoi selkeästi ja täsmällisesti erilaisissa sosiaalisissa asiayhteyksissä, erilaisten ammattilaisten kanssa sekä eri välineitä ja kanavia käyttäen.</p> <p>Kommunikoi tavanomaisissa työskentelytilanteissa, omaa kielelliset perusvalmiudet vieraassa kielessä.</p>	<p><b>oppia monille henkilöille, joilla on älyllinen kehitysvamma (useisiin vamma-tyyppeihin liittyen).</b></p>
---	---

## Oppimisjakso n:o 2 – Hotellipalvelujen sektori

<p>Toimitusketjun hallinnan tehtävien ja tavoitteiden tunteminen.</p>	<p><b>Sopiva henkilöille, joilla on eri tyyppisiä vammoja ja kognitiivinen toimintakyky suunnilleen normaalin rajoissa. Nämä tiedot, taidot ja kyvyt voivat olla vaikeita oppia monille henkilöille, joilla on älyllinen kehitysvamma (useisiin vamma-tyyppeihin liittyen).</b></p>
<p>Kykenee luomaan yksinkertaisen inventaarion.</p>	
<p>Tietoisuus siitä, mitä tavaraa tulisi tilata ja mistä.</p>	
<p>Kykenee toteuttamaan inventaarion ja tilaamaan tavaraa, sekä tarvittaessa vertailemaan tarjouksia valvottuna.</p>	
<p>Perustietämys laillisista osto- ja myyntitapahtumista, sekä mahdollisista ongelmista tavarantilaus- ja vastaanottopapereissa ja niiden seurauksista.</p>	
<p>Kykenee toimimaan vastuullisesti valvojan tuella kun tavarantilaus- ja vastaanottopapereissa ilmenee ongelmia.</p>	<p><b>Sopiva henkilöille, joilla on Downin oireyhtymä, autismikirjon häiriö ja muita psyykkisiä toimintarajoitteita, joihin liittyy normaalin rajoissa oleva kognitiivinen toimintakyky tai lievä älyllinen kehitysvamma. Ei sovi henkilöille, joilla on keskivaikea älyllinen kehitysvamma.</b></p>
<p>Tietämys maksutapahtumien perusteista ja sähköisen tiedonkäsittelyn perusasioiden ymmärtäminen</p>	
<p>Kykenee ymmärtämään yksinkertaisia maksutapahtumia ja hyödyntämään tiedonkäsittelyä.</p>	



Omien aikomusten ja muiden tarpeiden hahmottaminen.	
Kykenee ymmärtämään ja muokkaamaan kommunikointitilanteita työpaikalla.	



### **Koulutuksellinen interventio**

Interventio koostuu opetussuunnitelmaan perustuvasta kurssista hotellipalvelujen ja ravitsemispalvelujen alalla. Kurssi on suunniteltu spesifisesti erityistarpeita omaaville henkilöille. Opetustunteja on korkeintaan 300.



### **Tietojen, taitojen ja kykyjen mittaaminen**

Luodaan arviointiasteikot, joissa kukin tietojen, taitojen ja kykyjen osaa muodostaa erillisen elementin, ja kouluttajat arvioivat tämän joko saavutetuksi tai ei saavutetuksi.



### **Lähestymistapa**

Hanke kehittää prospektiivisen rakenteen, jossa voidaan toteuttaa toistuvia, aihealueen sisäisiä arviointeja ennen koulutusta ja sen jälkeen. Arviointeja toteuttaa vähintään kaksi kouluttajaa kutakin opiskelijaa kohti arvioiden luotettavuuden ja validiteetin varmistamiseksi.



### **Datan analysoinnit**

Kerättyyn dataan sovelletaan kuvailevaa tilastointia. Kurssin onnistumisen kriteerinä käytetään 80% tai korkeampaa osuutta opiskelijoita, jotka ovat omaksuneet kaikki perustiedot, taidot ja kyvyt kurssin päättyessä. Tätä käytetään kurssin onnistumista ilmaisevana indeksinä sekä yleisesti ottaen että erikseen kussakin opiskelijoiden alaryhmässä.

## **3. JOHTOPÄÄTÖKSET**

- 1) Hankkeen peruslähtökohdat on määritelty selkeästi liittyen tavoitteisiin ja opetuksen tuloksiin. Opetuksen tulokset on määritelty yhteensopiviksi kussakin hankekumppanimaassa vaadittavien tutkintojen kanssa. Tämä lähestymistapa





tukee tulosten ulkoista validiteettia. Kukin opetuksen tulos on kytketty spesifiseen tietojen, taitojen ja kykyjen osaan, joka on mitattavissa. Opetuksellinen interventio (koulutusohjelma) on myös kehitetty valmiiksi, ja sille on luotu käsikirja, joka sisältää erilliset moduulit kullekin oppimisjaksolle. Kurssi tulee olemaan kestoltaan yhteensä korkeintaan 300 tuntia, mitä voidaan pitää riittävänä oppimistavoitteiden saavuttamiseksi. Kaikki tämä on toteutettu varsin hyvin ja selkeästi.

2) Vaikutelmani on, että seuraavia seikkoja on vielä tarkennettava tai kehitettävä:

- a) Mikä on pilottihankkeen osallistujamäärä, kussakin kohteessa erikseen ja yhteensä? Otoksen koko ratkaisee tutkimuksen tilastollisen vahvuuden siinä mielessä, osoittaako se onnistumisen kohtuullisella tarkkuudella. Tuleeko mukana olemaan kaiken kaikkiaan vähintään 100 opiskelijaa?
- b) Onko mahdollista määritellä tarkat kriteerit hyväksyttävälle opiskelijoille (ikä, vamma jne.) sekä poissulkevat kriteerit (esim. väkivaltainen käytös, uhmakas käytös, ÄO alle 60)?
- b) Mikä on ohjelman ennalta määriteltä onnistumisprosentti? Esimerkiksi, tulisiko vähintään 80% opiskelijoista saavuttaa kaikki tiedot, taidot ja kyvyt? Vai 70%?
- c) Mitkä ovat keskeiset alaryhmät, joihin opiskelijat voidaan jakaa, jotta nähdään, onko tiettyjen tietojen, taitojen tai kykyjen omaksuminen vaikeampaa joillekin alaryhmille kuin muille? Esimerkiksi, alaryhmiä voidaan luoda iän perusteella (alle 18, 18-21, 22-25?), älyllisen toimintarajoitteen perusteella (ei lainkaan, lievä, keskivaikea?), vamman tyyppin perusteella (Down, autismi, jne.?, tai fyysinen toimintarajoite vs. psyykinen toimintarajoite vs. molemmat?)
- d) Arviointiasteikot on kehitettävä. Yksiköt näissä asteikoissa tulevat olemaan eri tiedot, taidot ja kyvyt, joista kunkin arvioi asiantunteva arvioija, ilmaisten kyllä/ei - vastauksella, onko tavoite saavutettu vai ei. Tässä voitaisiin myös käyttää kolmen tason pisteytysjärjestelmiä, jos se katsotaan paremmaksi, esimerkiksi:

0 = ei lainkaan,

1 = minimaalisesti,

2 = merkittävältä osin, mutta ei täysin,

3 = saavutettu täysin.

Pisteytyksen granulaarisuus riippuu osittaisten pisteiden odotetusta käytöstä ja merkityksistä. Jos tarkoituksena on toteuttaa asteikon mukainen arviointi useita kertoja kurssin aikana lisäharjoitusta vaativien tietojen, taitojen ja kykyjen tunnistamiseksi kunkin opiskelijan kohdalla, yksityiskohtaisempi asteikko on toivottava. Jos pääasiallinen aikomus on vain dokumentoida tietojen, taitojen ja kykyjen lopullinen onnistunut omaksuminen, kahden tuloksen systeemi (saavutettu / ei saavutettu) on riittävä. Vähimmillään suosittelen lähtötason (ennen kurssia) dokumentoimista alkupisteenä, ja sitten lopullisen tason kurssin päätyttyä. Vaihtoehtoisesti, voidaan mitata lähtötaso, välivaihe (esim. 2-3 viikkoa ennen kurssin loppua) ja lopputilanne. Olisi hyvä, jos lopullisen pisteytyksen voisi tehdä useampi kuin yksi arvioija, jotta varmistettaisiin pisteytysten luotettavuus.



## 4. LIITTEET

### I.O.1 Maaraporttien yhteenvedo

Allekirjoittanut  
Prof. Benedetto Vitiello  
University of Turin

Turin, April 19, 2018

*Esitetyt näkemykset ovat vain kirjoittajan mielipiteitä, eikä komissio ole vastuussa siinä olevien tietojen mahdollisesta käytöstä.*