



## **Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa Matkailualan perustutkinto**

Kuntayhtymäjohtaja-rehtorin hyväksymä matkailualan perustutkinnon opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa, joka sisältää arviointitoimikunnan hyväksymän suunnitelman ammatillisten tutkinnon osien arvioinnista sisältäen ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamissuunnitelmat.

Hyväksytty

5.8.2015

\_\_\_\_JARMO PALONIEMI\_\_\_\_  
Kuntayhtymäjohtaja-rehtori

## Sisältö

<b>1 MATKAILUALAN PERUSTUTKINNON OPETUSSUUNNITELMAN MUODOSTUMINEN .....</b>	<b>3</b>
1.1 TUTKINNON MUODOSTUMINEN PAKOLLISISTA JA VALINNAISISTA TUTKINNON OSISTA.....	4
1.2 OPINTOJEN ETENEMINEN JA AJOITUS .....	6
1.3 OPINTOJEN JÄRJESTÄMINEN .....	8
<b>2 AMMATILISET TUTKINNON OSAT, TOTEUTUS- JA ARVIOINTISUUNNITELMAT .....</b>	<b>10</b>
2.1 PAKOLLINEN TUTKINNON OSA .....	10
2.1.1 <i>Matkailualan asiakaspalvelu, 30 osp</i> .....	10
2.2. MATKAILUPALVELUJEN OSAAMISALAN PAKOLLISET TUTKINNON OSAT .....	11
2.2.1. <i>Matkailupalvelujen toteuttaminen, 45 osp</i> .....	11
2.3. MATKAILUPALVELUJEN MYYNNIN JA TIETOPALVELUJEN OSAAMISALAN PAKOLLISET TUTKINNON OSAT .....	13
2.3.1 <i>Matkailupalvelujen myynti ja neuvonta, 45 osp</i> .....	13
2.4. VALINNAISET TUTKINNON OSAT .....	15
2.4.1 <i>Majoituspalvelut, 15 osp</i> .....	15
2.4.3 <i>Matkailupalvelujen markkinointiviestintä, 15 osp</i> .....	16
2.4.4 <i>Matkailupalvelujen tuotteistaminen, 20 osp</i> .....	18
2.4.5 <i>Matkailu – ja matkatoimistopalvelut, 15 osp</i> .....	19
2.4.7 <i>Opastuspalvelut, 20 osp</i> .....	21
2.4.8 <i>Puhdistuspalvelut matkailukohteessa, 15 osp</i> .....	22
2.4.10. <i>Retki-, erä- ja luontoruokailupalvelut, 15 osp</i> .....	24
2.4.11 <i>Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp, OSAOn yhteinen</i> .....	25
2.4.12 <i>Tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta, 15 osp</i> .....	25
2.4.13 <i>Tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta</i> .....	25
2.4.14 <i>Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp, OSAOn yhteinen</i> .....	25
2.4.15 <i>Yrityksessä toimiminen, 15 osp, OSAOn yhteinen</i> .....	25
2.4.16 <i>Huippuosaaajana toimiminen, 15 osp, OSAOn yhteinen</i> .....	26
2.4.17 <i>Paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat, 15 osp</i> .....	26
2.4.17.1 <i>Toinen vieras ammattikieli, 15 osp</i> .....	26
2.4.17.2 <i>Tapahtumajärjestelyt, 15 osp</i> .....	30
2.4.18 <i>Tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista, 5-15 osp</i> .....	34
<b>3 YHTEISET TUTKINNON OSAT, 35 OSP .....</b>	<b>34</b>
<b>4 VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT, 10 OSP.....</b>	<b>34</b>
4.1.1 <i>Eurooppaa etsimässä, 10 osp</i> .....	34
4.1.2 <i>Kiehtova kotimaa, 10 osp</i> .....	38
4.1.3 <i>Tapakulttuuri ja viihdyttäminen 10 osp</i> .....	42
4.1.4 <i>Luontotuntemus ja retkeily, 10 osp</i> .....	46
4.1.5 <i>Luontoliikunta, 5 osp</i> .....	50
<b>5 ARVIOINTI.....</b>	<b>56</b>

# 1 Matkailualan perustutkinnon opetussuunnitelman muodostuminen

Matkailualan perustutkinnon opetussuunnitelma muodostuu neljästä osasta:

**Tutkinnon perusteet**, jossa on määrätään tutkintonimikkeet, tutkinnon muodostuminen, tutkintoon sisältyvät tutkinnon osat sekä tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset tai osaamistavoitteet ja osaamisen arviointi.

**Oulun seudun ammattiopiston (OSAO) opetussuunnitelman yhteinen osa**, jossa määritellään Oulun seudun ammattiopiston kaikille perustutkinnoille yhteiset periaatteet ja menettelytavat sekä kuvataan Oulun seudun koulutuskuntayhtymän keskeiset arvot. Yhteisessä osassa määritellään myös koulutuksen toteuttaminen yhteistyössä muiden koulutuksen järjestäjien ja työelämän kanssa.

**Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa** (tämä asiakirja), jossa määrätään tutkinnon muodostuminen pakollisista ja valinnaisista tutkinnon osista ja yhteisistä tutkinnon osista. Lisäksi määrätään oppimisympäristöt ja opetusmenetelmät, joiden avulla opiskelija voi saavuttaa tutkinnon ammattitaitovaatimukset ja tavoitteet sekä suunnitelman tutkinnon osien arvioinnista ja arviointimenetelmistä, vapaasti valittavien tutkinnon osien tarjontaa sekä tutkinnon osat, niiden ammattitaitovaatimukset ja arvioinnin kohteet siltä osin kuin niitä ei ole tutkinnon perusteissa määritelty. Tutkintokohtaisessa osassa kuvataan koulutuksen järjestäjän tarjoamat opinnot muista tutkinnoista sekä opiskelijan mahdollisuudet työelämälähtöiseen osaamisperusteiseen opiskeluun. Siinä päätetään ammatillisten toteutus- ja arviointisuunnitelmat, jotka sisältävät ammattiosaamisen näytöt ja muun osaamisen arvioinnin.

**Yhteiset tutkinnon osat**, jossa on esitetty kaikille tutkinnoille yhteiset tutkinnon osat ja niiden tavoitteet, arviointikriteerit sekä toteutus- ja arviointisuunnitelmat.

## 1.1 Tutkinnon muodostuminen pakollisista ja valinnaisista tutkinnon osista

Oulun seudun ammattiopistossa Matkailualan perustutkinnon, 180 osp, matkailupalvelujen ja matkailupalvelujen myynnin ja tietopalvelujen osaamisaloilla tarjotaan seuraavat tutkinnon osat:

Tutkinnon osiin sisältyy osaamisen hankkimista työssäoppimisen kautta vähintään 40 osp ja yrittäjyyttä vähintään 8 osp sekä opinto-ohjausta.

	2.2 Matkailupalvelujen osaamisala, matkailupalvelujen tuottaja	2.3 Matkailupalvelujen myynnin ja tietopalvelujen osaamisala, matkailuvirkailija		
<b>Ammatilliset tutkinnon osat</b>				
Pakolliset 75 osp	2.1.1 Matkailualan asiakaspalvelu, 30 osp	2.1.1 Matkailualan asiakaspalvelu, 30 osp		
	2.2.1 Matkailupalvelujen toteuttaminen, 45 osp	2.3.1 Matkailupalvelujen myynti ja neuvonta, 45 osp		
Valinnaiset, valittava 60 osp	2.4.1 Majoituspalvelut, 15 osp	2.4.1 Majoituspalvelut, 15 osp		
	2.4.3 Matkailupalvelujen markkinointiviestintä, 15 osp	2.4.3 Matkailupalvelujen markkinointiviestintä, 15 osp		
	2.4.4 Matkailupalvelujen tuotteistaminen 20 osp	2.4.5 Matkailu- ja matkatoimistopalvelut 15 osp		
	2.4.7 Opastuspalvelut, 20 osp	2.4.7 Opastuspalvelut, 20 osp		
	2.4.8 Puhdistuspalvelut matkailukohteessa, 15 osp	2.4.8 Puhdistuspalvelut matkailukohteessa, 15 osp		
	2.4.10 Retki-, erä- ja luontoruokailupalvelut, 15 osp	2.4.10 Retki-, erä- ja luontoruokailupalvelut, 15 osp		
	2.4.11 Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp			
	2.4.12 Tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta, 15 osp			
	2.4.13 Tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta, 15 osp			
	2.4.14 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp			
	2.4.15 Yrityksessä toimiminen, 15 osp			
	2.4.16 Huippuosaajana toimiminen, 15 osp			
	2.4.17 Paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat, 5 - 15 osp			
	2.4.18 Tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista, 5 -15 osp			
	Yhteiset tutkinnon osat, 35 osp		Pakolliset	Valinnaiset
<b>3.1 Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp</b>		<b>8 osp</b>	<b>3 osp</b>	
3.1.1 Äidinkieli		5	0 - 3	
3.1.2 Toinen kotimainen kieli		1	0 - 3	
3.1.3 Vieraat kielet		2	0 - 3	
<b>3.2 Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 9 osp</b>		<b>6 osp</b>	<b>3 osp</b>	
3.2.1 Matematiikka		3	0 - 3	
3.2.2 Fysiikka ja kemia		2	0 - 3	
3.2.3 Tieto- ja viestintäteknikka ja sen hyödyntäminen		1	0 - 3	
<b>3.3 Yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittava osaaminen, 8 osp</b>		<b>5 osp</b>	<b>3 osp</b>	
3.3.1 Yhteiskuntataidot		1	0 - 3	
3.3.2 Työelämätaidot		1	0 - 3	
3.3.3 Yrittäjyys ja yritystoiminta		1	0 - 3	
3.3.4 Työkyvyn ylläpitäminen, liikunta ja terveystieto		2	0 - 3	
<b>3.4 Sosiaalinen ja kulttuurinen osaaminen, 7 osp</b>		<b>7 osp</b>		
3.4.1 Kulttuurien tuntemus		0-3		
3.4.2 Taide ja kulttuuri		0-3		
3.4.3 Etiikka		0-3		
3.4.4 Psykologia		0-3		

	3.4.5 Ympäristöosaaminen		0-3
	3.4.6 Jokin kohdista 3.1.1-3.3.4		0-3
		<b>19 osp</b>	<b>16 osp</b>
<b>4. Vapaasti valittavat tutkinnon osat, 10 osp</b>			
4.1 Ammatillisia tutkinnon osia 4.2 Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvia tutkinnon osia 4.3 Yhteisten tutkinnon osien osa-alueita tai lukio-opintoja 4.4 Jatko-opintovalmiuksia tai ammatillista kehittymistä tukevia opintoja 4.5 Työkokemuksen kautta hankittuun osaamiseen perustuvia yksilöllisiä tutkinnon osia			

## 1.2 Opintojen eteneminen ja ajoitus

### Matkailupalvelujen osaamisala, matkailupalvelujen tuottaja

1. opiskeluvuosi					O P I N T O - O H J A U S
2.1.1 Matkailualan asiakaspalvelu, 12 osp	YTO Yhteiset tutkinnon osat, 11 osp 2.1.1 Matkailualan asiakaspalvelu, 1 osp	2.1.1 Matkailualan asiakaspalvelu 7 osp 2.2.1 Matkailupalvelujen toteuttaminen 5 osp	YTO Yhteiset tutkinnon osat, 11 osp 2.1.1 Matkailualan asiakaspalvelu, 1 osp	2.1.1 Matkailualan asiakaspalvelu 9 osp TOP/NÄYTTÖ 2.2.1 Matkailupalvelujen toteuttaminen 3 osp TOP	
Huom! Toppia yhteensä 1 vuonna mahdollisesti 13 osp Edelliset yhteensä 60 osp					
2. opiskeluvuosi					
2.2.1 Matkailupalvelujen toteuttaminen 12 osp	2.2.1 Matkailupalvelujen toteuttaminen 12 osp	YTO. Yhteiset tutkinnon osat, 11 osp 2.2.1 Matkailupalvelujen toteuttaminen 1 osp	2.2.1 Matkailupalvelujen toteuttaminen 12 osp TOP/NÄYT TÖ	Valinnainen tutkinnon osa 10 osp  Yhteiset tutkinnon osat, 2 osp	
Huom! Toppia yhteensä 2. vuonna mahdollisesti 13 – 25 osp Edelliset yhteensä 60 osp					
3. opiskeluvuosi					
Vapaasti valittava tutkinnon osa yli tutkintorajojen 10 osp Valinnainen tutkinnon osa 2 osp	valinnainen tutkinnon osa 12 osp	valinnainen tutkinnon osa 12 osp TOPP /NÄYTTÖ	valinnainen tutkinnon osa 12 osp TOP	valinnainen tutkinnon osa 12 osp. TOP/NÄYTÖT	
Huom!. Toppia yhteensä 3 vuonna 21 - 28 osp. Useampi näyttö samassa topissa on mahdollinen. Edelliset yhteensä 60 osp					

## Matkailupalvelujen myynnin ja tietopalvelujen osaamisala, matkailuvirkailija

1. opiskeluvuosi					O P I N T O - O H J A U S
2.1.1 Matkailualan asiakaspalvelu 12 osp	YTO Yhteiset tutkinnon osat, 11 osp 2.1.1 Matkailualan asiakaspalvelu 1 osp	2.1.1 Matkailualan asiakaspalvelu 9 osp 2.3.1 Matkailupalvelujen myynti ja neuvonta 5 osp	YTO Yhteiset tutkinnon osat 11 osp 2.3.1 Matkailupalvelujen myynti ja neuvonta, 1 osp	2.1.1 Matkailualan asiakaspalvelu 1 osp 2.3.1 Matkailupalvelujen myynti ja neuvonta 11 osp	
Huom! Toppia yhteensä 1 vuonna mahdollisesti 13 osp Edelliset yhteensä 60 osp					
2. opiskeluvuosi					
2.1.1 Matkailualan asiakaspalvelu, 9 osp TOP/NÄYTTÖ 2.3.1 Matkailupalvelujen myynti ja neuvonta, 3 osp TOPP	2.3.1 Matkailupalvelujen myynti ja neuvonta, 12 osp	YTO. Yhteiset tutkinnon osat, 11 osp	2.3.1 Matkailupalvelujen myynti ja neuvonta TOP/NÄYTTÖ 13 osp	12 osp Tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista, 10 osp, NÄYTTÖ Yhteiset	
Huom! Toppia yhteensä 2. vuonna mahdollisesti 13 - 25 osp Edelliset yhteensä n. 60 osp					
3. opiskeluvuosi					
Vapaasti valittava tutkinnon osa yli tutkintorajojen 10 osp Valinnainen tutkinnon osa 2 osp	Valinnainen tutkinnon osa 12 osp	Valinnainen tutkinnon osa 12 osp	Valinnainen tutkinnon osa 12 osp TOP/NÄYTTÖ	Valinnainen tutkinnon osa 12 osp TOP/NÄYTÖT	
Huom! Toppia yhteensä 3 vuonna 21 - 28 osp. Useampi näyttö samassa topissa on mahdollinen. Edelliset yhteensä n. 60 osp					

## 1.3 Opintojen järjestäminen

### Tutkinnon suorittaminen osina ja tutkinnon täydentäminen

Koko tutkinnon suorittamien on tutkintoon johtavassa koulutuksessa ensisijainen tavoite. Tutkinnon suorittamisesta osina ja opintojen tarjonta ja valinta OSAO:n yksiköiden ja muiden koulutuksen järjestäjien sekä työelämän kanssa on kerrottu opetussuunnitelman yhteisessä osassa.

### Mahdollisuus suorittaa useampi kuin yksi tutkinto

Ammattiopistossa opiskeleva voi sisällyttää tutkintoonsa lukio-opintoja (Ammattilukio). Oulun seudun ammattiopiston yksiköt tarjoavat lukio-opintoja, joilla voidaan täydentää perustutkintoa ja / tai suorittaa ylioppilastutkinnon yhdessä ammatillisen tutkinnon (= kaksoistutkinto) kanssa taikka suorittaa kolmoistutkinnon (= ammatillinen perustutkinto, ylioppilastutkinto ja lukion oppimäärä).

### Tutkinnon osan osaamisjaksosuunnitelma

Pedagogisen toiminnan lähtökohtana on opiskelijan osaamisen hankkiminen ja osaamisen laadunvarmistus.

Jokaisesta tutkinnon osasta laaditaan osaamisjaksosuunnitelma, jossa määritetään mm. keskeiset sisällöt, toteutustavat/opiskelu- ja ohjausmenetelmät, oppimateriaali ja arviointi sekä avain-aidot. Oppimisen ja opetuksen suunnittelussa tulee ottaa opettamisen ja arvioinnin lähtökohdaksi ja päämääräksi oppijan osaaminen ja sen saavuttamisen tukeminen.

Opettaja esittelee osaamisjaksosuunnitelman opiskelijoille ja antaa heille mahdollisuuden vaikuttaa suunnitelmaan. Opiskelijat esittävät omia ideoitaan opintosisällöiksi, toteuttamistavoiksi ja oppimisympäristöiksi.

Oppimisen ja opetuksen suunnittelussa otetaan huomioon opiskelijoilla oleva osaaminen. Yksittäisen opiskelijan henkilökohtainen opiskelupolku kuvataan hänen HOPS:aan.

### Joustavat opintopolut

Opiskelijalla on yksilölliset tarpeet ja taidot oppia. Opiskelijalle suunnitellaan yksilöllinen suunnitelma ammattitaidon saavuttamiseksi (HOPS/ HOJKS).

Opiskelijaa kannustetaan heti opintojen alkuvaiheessa tekemään henkilökohtaisia valintoja, jotka tukevat ammattitaidon saavuttamista. Opintopolkuja tulee suunnitella pitkäjänteisesti, har- kitusti ja joustavasti. Ammattitaidon saavuttamista edellyttävää osaamista seurataan koko opin- tojen ajan.

Opiskelijalla on mahdollista valita eri osaamiskokonaisuuksia. Valintoja voi tehdä kaikilta aloilta, jotka tukevat ammatillista osaamista. Opiskelija voi osoittaa osaamisensa työpaikoilla tai oppilai- toksessa monin eri tavoin.

Ryhmänohjaajat, opinto-ohjaajat ja opettajat sekä tukihenkilöt tiedottavat opiskelijoille oppimi- sen tuen mahdollisuuksista ja järjestelyistä.

Matkailun osaamisalalla vallitsee positiivinen ja kannustava ilmapiiri. Olemme avoimia ja arvostamme toisiamme.



## **Työelämäläheisyys**

Opintojen sisältö suunnitellaan työelämälähtöisesti. Tähän päästään kehittämällä opintoja sisältäviä yhteisiä projekteja työelämän kanssa ja tekemällä tutustumiskäyntejä sekä opintomatkoja. Työelämän edustajat kutsutaan oppilaitokseen kertomaan työelämästä ja työelämän odotuksista. Työssäoppiminen ja ammattiosaamisen näyttöjen antaminen työpaikoilla tukee opintoja ja työelämälähtöisyyttä. Opettajat käyvät työelämäjaksoilla.

## **Työssäoppiminen ja ammattiosaamisen näytöt**

Kaikkiin tutkintoihin sisältyy osaamisen hankkimista työssäoppimisen kautta vähintään 40 osp. Ammattiosaamisen näytöt järjestetään ensisijaisesti työpaikoilla työssäoppimisen yhteydessä tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelman mukaisesti. Työssäoppimisen voi suorittaa myös ulkomailta.

Työssäoppiminen on osa ammatillista koulutusta. Se on koulutuksen järjestämismuoto, jossa osa tutkinnon tavoitteista opitaan työpaikalla työtä tehden. Työssäoppiminen on aidossa työympäristössä tapahtuvaa tavoitteellista, ohjattua ja arvioitua opiskelua. Työssäoppimisjaksojen tulee olla ammatinhallinnan kannalta riittävän pitkiä ja monipuolisia. Vain poikkeustapauksessa opiskelija voi suorittaa työssäoppimisen oppilaitoksen harjoitusyrityksessä tai vastaavin järjestelyin.

## **Opinto-ohjaus**

Opiskelijalla on oikeus saada opinto-ohjausta. Oulun seudun ammattiopiston perustutkintoihin sisältyy luokka- ja ryhmämuotoista opinto-ohjausta. Opinto-ohjausta annetaan jokaiselle opiskelijalle opinto-ohjauksen opintojaksot – suunnitelman mukaisesti sekä sen lisäksi tarpeellinen määrä ohjausta henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaisesti.

## **Erityisopetus**

Oulun seudun ammattiopistossa järjestetään opetus erityisopetuksena silloin, kun opiskelija tarvitsee erityistä tukea opiskeluunsa. Ammatillisen peruskoulutuksen tavoitteena on taata kaikille opiskelijoille sopiva, esteetön ja helposti saavutettava oppimisympäristö.

Opetussuunnitelman yhteisessä osassa kuvataan erityisopetuksen järjestämisen periaatteet, ja erityisopetuksen järjestämistä koskevassa suunnitelmassa kuvataan toiminnan järjestäminen käytännössä. Suunnitelmaa täydennetään yksikkökohtaisilla erityisopetuksen toteutussuunnitelmillä. (opetussuunnitelman yhteinen osa ja liite

## 2 Ammatilliset tutkinnon osat, toteutus- ja arviointisuunnitelmat

Mikäli arviointikriteereistä puuttuu kriteeri T1 tasolta tai T1 ja H2 tasoilta, niin kyseistä arvioinnin kohdetta ei silloin arvioida, mutta jos arviointikriteeri puuttuu tasolta H2 tai K3 arviointi tehdään alemman tason kriteerin mukaan.

### 2.1 Pakollinen tutkinnon osa

#### 2.1.1 Matkailualan asiakaspalvelu, 30 osp

#### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.1.1 Matkailualan asiakaspalvelu, 30 osp	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu matkailualan tutkinnon perusteissa sivuilla 4 – 8.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutus		
Matkailualan asiakaspalvelu, 30 osp sisältäen:	Perustiedot ja -taidot opiskellaan luokka-opiskeluna, ryhmätöinä, opintokäynteinä ja vierailuina sekä oppilaitoksen omissa asiakaspalvelukohteissa ja/tai työssä-oppimispaikalla	<b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</b> Aikaisempi osaaminen voidaan tunnistaa ja tunnustaa EA1;n ja hygieniosaamisen osalta esittämällä todistuksen. Asiakaspalveluosaaminen voidaan tunnustaa asiakaspalvelukokemuksella.  <b>Oppimisen arviointi</b> (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan):  Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm asiakaspalvelutilanteissa toimimisessa ja matkailun peruskäsitteiden omaksumisessa.  Oppimista seurataan osajaksoittain ja kirjataan wilmaan oppimisen eteneminen.	Tutkinnon osa toteutetaan 1. lukuvuotena.  Työssäoppiminen ja ammatti-osaamisen näyttö toteutetaan 1. ja/tai 2. lukuvuoden aikana.
Matkailualan perusosaaminen ja Suomi matkailumaana, 6 osp	Opiskelija oppii: <ul style="list-style-type: none"> <li>- harjoittelemalla matkailualan käsitteistöä ja tarkastelemalla matkailualan ominaispiirteitä.</li> <li>- tutustumalla Suomen matkailualan toimijoihin ja organisaatioihin.</li> <li>- tutustumalla matkailutuotteisiin ja -palveluihin.</li> <li>- perehtymällä matkailualan yrittäjyyteen</li> <li>- syventymällä Suomen matkailualueisiin ja niiden vetovoimatekijöihin.</li> </ul>		

<p>Matkailualan asiakaspalvelu 24 osp</p> <p>Tutkinnon osa sisältää opintojen ohjausta</p> <p>(sis. top väh.9 osp)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- perehtymällä matkailijoiden kuluttajakäyttäytymiseen, tarpeisiin ja odotuksiin.</li> <li>- perehtymällä ja harjoittelemalla matkailualan asiakaspalvelua kokonaisuutena.</li> <li>- perehtymällä eri kulttuuritaustaisten ihmisten käyttäytymiseen ja siihen vaikuttaviin tekijöihin.</li> <li>- perehtymällä alan sanastoon, asiakaspalvelutilanteisiin, matkailutuotteiden ja palvelujen esittelyyn tutkinnon perusteiden kielitaitovaatimuksen mukaan.</li> <li>- suorittamalla hygieniatesti.</li> <li>- tutustumalla kuluttajansuojasäädöksiin ja alan lain säädäntöön.</li> <li>- perehtymällä työturvallisuuteen asiakaspalvelutyössä.</li> <li>- perehtymällä työsuhteasioihin.</li> <li>- suorittamalla EA1-ensiaputaidot.</li> <li>- perehtymällä ja harjoittelemalla matkailualan tieto- ja viestintätekniikkaa</li> <li>- harjaantumalla matkailualan asiakaspalveluun kokonaisuutena työssäoppimalla.</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan oppimista arvioidaan kokeilla, tehtävillä, projekteilla tai/ja portfolioilla.</p> <p><b>Osaamisen arviointi</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon perusteiden mukainen yritys tai organisaatio.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Tarvittaessa tehdään osanäyttönä oppilaitoksessa: Suomen matkailualueiden vertailu, hygieniaosaaminen, ensiaputaidot ja kieli- taidon osaaminen.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
<p>Opiskelija suorittaa hyväksytysti hygieniaosaamistestin ja EA1-vastavat ensiaputaidot ennen työssäoppimista.</p>		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

## 2.2. Matkailupalvelujen osaamisalan pakolliset tutkinnon osat

### 2.2.1. Matkailupalvelujen toteuttaminen, 45 osp

#### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.2.1. Matkailupalvelujen toteuttaminen	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu matkailualan tutkinnon perusteissa sivuilla 8 -13.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutus		
<p>Matkailupalvelujen toteuttaminen, 45 osp, sisältäen:</p> <p>Matkailupalvelujen myynti ja toteuttaminen, 25 osp</p> <p>Asiakaspalvelu ja kielitaito, 8 osp</p> <p>Matkailupalvelujen turvallisuus ja kustannustietoisuus, 12 osp</p> <p>Tutkinnon osa sisältää opintojen ohjausta</p> <p>(sis. top väh.15 osp)</p>	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan luokkaopiskeluna, ryhmätöinä, projekteina, opinto-käynteinä ja vierailuina sekä oppilaitoksen omissa ohjelmanpalveluharjoituksissa tai työssäoppimispaikalla.</p> <p>Opiskelija oppii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hakemalla tietoa matkailupalveluista ja niiden kehittämisen tarpeesta.</li> <li>- suunnittelemalla ja toteuttamalla tilanteen mukaisesti matkailupalveluja.</li> <li>- ohjaamalla asiakkaita ohjeiden mukaisesti.</li> <li>- kuuntelemalla asiakkaiden kokemuksia ja keräämällä palautetta.</li> <li>- opastamalla, ohjaamalla ja palvelemalla eri kulttuuri-taustaisia asiakkaita myynti- ja markkinointihenkisesti tutkinnon perusteiden kielitaitovaatimuksen mukaan.</li> <li>- laatimalla turvallisuussuunnitelmia ja riskianalyyseja.</li> <li>- toimimalla taloudellisesti sekä markkinointi- ja myyntihenkisesti yrityksen liikeidean mukaan.</li> <li>- toimimalla laadukkaasti ja kustannustietoisesti luontoa ja ympäristöä arvostaen.</li> <li>- suorittamalla EA2 ensiaputaidot.</li> <li>- pitämällä palvelujen toimintaympäristö viihtyisänä ja siistinä.</li> <li>- pukeutumalla tilanteisiin sopivalla tavalla.</li> <li>- käsittelemällä ja huoltamalla matkailupalvelujen erilaisia resursseja.</li> <li>- tarjoamalla alueen tuotteita ja palveluja.</li> <li>- tekemällä yhteistyötä työyhteisössä erilaisissa vuorovaikutustilanteissa.</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</b></p> <p>Aikaisempi osaaminen voidaan tunnistaa ja tunnustaa EA2:n ja matkailualan turvallisuuspassin osalta esittämällä todistuksen. Matkailupalvelujen toteuttaminen voidaan tunnistaa ja tunnustaa matkailupalvelujen työkokemuksella.</p> <p><b>Oppimisen arviointi</b> (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan):</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. turvallisuusvaatimusten noudattamisesta ja asiakkaiden ohjaamisesta sekä matkailupalveluiden toteuttamisesta.</p> <p>Oppimista seurataan osajaksoittain ja kirjataan wilmaan oppimisen eteneminen.</p> <p>Tutkinnon osan oppimista arvioidaan kokeilla, tehtävillä, projektitöillä tai/ja portfoliolla.</p> <p><b>Osaamisen arviointi</b></p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon perusteiden mukainen yritys tai organisaatio.</p> <p><b>Muu arviointi:</b></p> <p>Tarvittaessa tehdään osanäyttönä oppilaitoksessa: EA2 ja kielitaidon osaaminen.</p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 1. ja/tai 2. lukuvuotena.</p> <p>Työssäoppiminen ja ammattiosaamisen näyttö toteutetaan 1. ja/tai 2. lukuvuoden aikana.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>

	- toimimalla hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti ja noudattamalla sovittuja työaikoja sekä vaitiolovelvollisuutta.	Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.	
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
Ennen työssäoppimisjaksoa tulee suorittaa ensiapukoulutus (EA2) hyväksyttävästi		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.  Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.	

## 2.3. Matkailupalvelujen myynnin ja tietopalvelujen osaamisalan pakolliset tutkinnon osat

### 2.3.1 Matkailupalvelujen myynti ja neuvonta, 45 osp

#### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

<b>TUTKINNON OSA</b>		<b>2.3.1 Matkailupalvelujen myynti ja neuvonta, 45 osp</b>	
<b>Ammattitaitovaatimukset</b>		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu matkailualan tutkinnon perusteissa sivuilla 14 – 19.	
<b>Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)</b>		<b>Arviointi</b>	<b>Ajoitus</b>
<b>Jaksotus</b>	<b>Toteutustapa</b>		
Matkailupalvelujen myynti ja neuvonta, 45 osp, sisältäen:  Kohdetuntemus, myynti, neuvonta ja	Perustiedot ja -taidot opiskellaan luokkaopiskeluna, ryhmätöinä, opintokäynteinä, vierailuina ja projektitöinä sekä oppilaitoksen omissa myynti- ja neuvontatilanneharjoituksissa ja työssäoppimispaikalla.  Opiskelija oppii:  - kertomalla asiakkaalle hänen tarvitsemansa tieto (sijainti, luonne, palvelut) tärkeimmistä kohteista koti – ja/tai ulkomailla.	<b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</b>  Aikaisempi osaaminen voidaan tunnistaa ja tunnustaa matkailualalla käytettävän varausjärjestelmän osaamisella ja työkokemuksella matkailualan myynti- ja neuvontatehtävissä.  <b>Oppimisen arviointi</b> (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan):  Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm varausjärjestelmän käytössä sekä myynti ja neuvontapalvelujen hallinnasta.	Tutkinnon osa toteutetaan 1 ja/tai 2. lukuvuotena.  Työssäoppiminen ja ammattiosaamisen näyttö toteutetaan 1. ja/tai 2.

<p>kustannustietoisuus, 25 osp</p> <p>Varausjärjestelmät tiedonhankinta, toimisto-ohjelmat, 12 osp</p> <p>Asiakaspalvelu ja kielitaito, 8 osp</p> <p>Tutkinnon osa sisältää opintojen ohjausta</p> <p>(topp väh. 15 osp)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tutustumalla tuotteisiin ja hintavaihtoehtoihin sekä esittelemällä ne asiakkaalle.</li> <li>- markkinoimalla tuotteita/ palveluita, seuraamalla alan kehitystä ja mahdollisuuksia asiantuntijaverkoston kanssa.</li> <li>- toimimalla kustannustehokkaasti ja laadukkaasti, lasquemalla palvelun /tuotteen kustannuksia.</li> <li>- tuottamalla neuvontamateriaalia oman paikkakunnan palveluista.</li> <li>- varmistamalla asiakastyytyväisyys tarjoamalla apua ja neuvoja, asiakaspalautetta keräämällä, ja välittämällä palaute eteenpäin.</li> <li>- käyttämällä eri toimisto-ohjelmia ja varausjärjestelmiä ja laatimalla tarvittavat dokumentit, varaamalla ja myymällä tuotteita ja palveluja.</li> <li>- palvelemalla asiakasta tutkinnon perusteiden kielitaitovaatimuksen mukaan.</li> <li>- pukeutumalla ja käyttäytymällä sääntöjen ja säädösten mukaisesti sekä noudattamalla vaitiolovelvoitetta ja toimimalla työsuojelumääräysten mukaisesti.</li> <li>- huolehtimalla asiakastilojen siisteydestä ja tarvittavien koneiden ja laitteiden toimivuudesta, noudattaen kestävä kehityksen periaatteita.</li> <li>- työskentelemällä työyhteisössä tiimin jäsenenä.</li> <li>- huolehtimalla toiminta- ja työkyvystään.</li> <li>- arvioimalla ja kehittämällä omaa toimintaa saadun palautteen pohjalta.</li> </ul>	<p>Oppimista seurataan osajaksoittain ja kirjataan wilmaan oppimisen eteneminen.</p> <p>Tutkinnon osan oppimista arvioidaan kokeilla, tehtävillä, projektitöillä tai/ja portfolioilla.</p> <p><b>Osaamisen arviointi</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon perusteiden mukainen yritys tai organisaatio.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Tarvittaessa kielitaidon osaaminen osoitetaan oppilaitoksessa.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>lukuvuoden aikana.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

## 2.4. Valinnaiset tutkinnon osat

### 2.4.1 Majoituspalvelut, 15 osp

#### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.4.1 Majoituspalvelut, 15 osp	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu matkailualan tutkinnon perusteissa sivuilla 20 – 23.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutus		
Majoituspalvelut, 15 osp	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan luokkaopiskeluna, ryhmitöinä, opintokäynteinä ja vierailuina sekä oppilaitoksen omissa harjoitustiloissa ja/tai työssäoppimispaikalla.</p> <p>Opiskelija oppii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harjoittelemalla majoituksen va- raus- ja maksukäytänteitä ja vastaanoton toimintaa sekä asiakaspalvelua.</li> <li>- puhdistamalla ja kunnostamalla käytännön harjoituksin eri tiloja huomioiden viihtyisyys, ympä- ristö ja kestävä kehitys.</li> <li>- tutustumalla erilaisiin elintarvik- keisiin ja käyttämällä niitä aami- aisen valmistukseen.</li> <li>- käyttämällä erilaisia valmistus- välineitä.</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</b></p> <p>Aikaisempi osaaminen voidaan tunnistaa ja tunnustaa majoitusalan työtehtävien osaamisella.</p> <p><b>Oppimisen arviointi</b> (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan):</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. keittiön-, puhtaanapidon ja vastaanoton tehtävissä.</p> <p>Oppimista seurataan osajaksoittain ja kirjataan wilmaan oppimisen eteneminen.</p> <p>Tutkinnon osan oppimista arvioidaan kokeilla, tehtävillä, projektitöillä tai/ja portfolioilla.</p> <p><b>Osaamisen arviointi</b></p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaami- nen.</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon perusteiden mukainen yritys tai organisaatio.</p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2. ja/tai 3. lukuvuotena.</p> <p>Työssäoppimi- nen ja ammatti- osaamisen näyttö toteute- taan 2. ja/tai 3. lukuvuoden ai- kana.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan hen- kilökohtainen opiskelusuunni- telma.</p>

(topp väh. 7 osp)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- harjoittelemalla aamiaistarjoilun järjestämistä huomioiden pakkaamisen ja kuljetuksen.</li> <li>- toimimalla hygieniamääräysten mukaisesti.</li> <li>- harjaantumalla majoituspalveluihin ja ateriapalveluihin työssäoppimalla.</li> <li>- huomioimalla erilaiset työpaikkojen toimintatavat.</li> <li>- tekemällä yhteistyötä työpaikan muiden tahojen kanssa.</li> <li>- toimimalla työpaikan ohjeiden mukaisesti.</li> <li>- toimimalla hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti.</li> <li>- noudattamalla työaikoja.</li> <li>- toimimalla kestävän kehityksen mukaisesti.</li> </ul>	Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.	
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
Hygieniaosaaminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.  Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.		

### 2.4.3 Matkailupalvelujen markkinointiviestintä, 15 osp

#### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

<b>TUTKINNON OSA</b>	2.4.3 Matkailupalvelujen markkinointiviestintä 15 osp
----------------------	---



Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu matkailualan tutkinnon perusteissa sivuilla 26 – 30.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Matkailupalvelujen markkinointiviestintä 15 osp  (topp väh. 7 osp)	Perustiedot ja -taidot opiskellaan luokkaopiskeluna, ryhmätöinä, opintokäynteinä ja vierailuina sekä oppilaitoksen omissa harjoitustiloissa ja/tai työssäoppimispaikalla.  Opiskelija oppii: <ul style="list-style-type: none"> <li>- harjoittelemalla markkinointiviestinnän toimenpiteitä erilaisille asiakasryhmille.</li> <li>- perehtymällä markkinointiviestinnän alan sanastoon, matkailutuotteiden ja palvelujen esittelyyn tutkinnon perusteiden kielitaitovaatimusten mukaan</li> <li>- tutustumalla ja osallistumalla yrityksen markkinointiviestinnän toteuttamiseen</li> <li>- seuraamalla markkinointiviestinnän onnistumista</li> <li>- harjaantumalla markkinointiviestinnän suunnitelman toteuttamista ryhmän jäsenenä</li> <li>- harjoittelemalla sähköisiä viestintäkanavia, tietoverkkoja ja ohjelmia</li> <li>- tutustumalla markkinointiviestinnän budjetin laatimiseen</li> <li>- harjoittelemalla erilaisten markkinointiviestinnän materiaalin laatimista</li> <li>- huomioimalla erilaiset työpaikkojen toimintatavat.</li> <li>- tekemällä yhteistyötä työpaikan muiden tahojen kanssa.</li> <li>- toimimalla työpaikan ohjeiden mukaisesti.</li> <li>- toimimalla hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti.</li> <li>- noudattamalla työaikoja.</li> <li>- toimimalla kestävän kehityksen mukaisesti.</li> </ul>	<b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</b>  Aikaisempi osaaminen voidaan tunnistaa ja tunnustaa markkinointiviestinnän työtehtävien osaamisella.  <b>Oppimisen arviointi</b> (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan):  Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. markkinointiviestinnän toimenpiteiden toteuttamisesta.  Oppimista seurataan jaksoittain ja kirjataan wilmaan oppimisen eteneminen.  Tutkinnon osan oppimista arvioidaan kokeilla, tehtävillä, projektitöillä tai/ja portfolioilla.  <b>Osaamisen arviointi:</b>  Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.  Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon perusteiden mukainen yritys tai organisaatio.  <b>Muu arviointi:</b> Tarvittaessa kielitaidon osaaminen osoitetaan oppilaitoksessa.  Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.	Tutkinnon osa toteutetaan 2. ja/tai 3. opiskeluvuotena.  Työssäoppiminen ja ammattiosaamisen näyttö toteutetaan 2. ja/tai 3. vuoden aikana.  Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	

	Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista. Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.

#### 2.4.4 Matkailupalvelujen tuotteistaminen, 20 osp

#### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

<b>TUTKINNON OSA</b>		<b>2.4.4 Matkailupalvelujen tuotteistaminen, 20 osp</b>	
<b>Ammattitaitovaatimukset</b>		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu matkailualan tutkinnon perusteissa sivuilla 30 – 33.	
<b>Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)</b>		<b>Arviointi</b>	<b>Ajoitus</b>
<b>Jaksotus</b>	<b>Toteutus</b>		
Matkailupalvelujen tuotteistaminen, 20 osp	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan luokka- opiskeluna, ryhmätöinä, opintokäynteinä ja vierailuina sekä oppilaitoksen omissa ohjelmajärjestelyissä.</p> <p>Opiskelija oppii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suunnittelemalla, testaamalla ja arvioimalla tuotteita/palveluja ryhmän jäsenenä</li> <li>- hyödyntämällä tietoverkkoja ja ottamalla kontakteja yhteistyössä palvelujen tuottajien kanssa.</li> <li>- työskentelemällä eri yhteistyötahojen kanssa ja arvioimalla omaa työtään.</li> <li>- pitämällä palvelujen toimintaympäristö viihtyisänä ja siistinä.</li> <li>- tekemällä ja hinnoittelemalla matkailutuotteita ja -palveluja eri asiakasryhmille.</li> <li>- tuottamalla esittelymateriaalia.</li> <li>- toimimalla taloudellisesti ja kannattavasti.</li> <li>- toimimalla lainsäädäntöä ja ohjeistuksia noudattaen.</li> <li>- tuotteistamalla työryhmän jäsenenä matkailutuotteita tai -palveluja.</li> <li>- käsittelemällä ja huoltamalla matkailupalvelujen erilaisia resursseja.</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</b></p> <p>Aikaisempi osaaminen voidaan tunnistaa ja tunnustaa tuotteistamisen työtehtävien osaamisella.</p> <p><b>Oppimisen arviointi</b> (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan):</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. hinnoitteluun, lainsäädäntöön ja ohjeistukseen sekä esitemateriaalin tuottamiseen liittyen.</p> <p>Oppimista seurataan osajaksittain ja kirjataan wilmaan oppimisen eteneminen.</p> <p>Tutkinnon osan oppimista arvioidaan kokeilla, tehtävillä, projekti- töillä tai/ja portfolioilla.</p> <p><b>Osaamisen arviointi:</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen</p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2. ja/tai 3. lukuvuotena.</p> <p>Työssäoppiminen ja ammattiosaamisen näyttö toteutetaan 2. ja/tai 3. lukuvuoden aikana.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>

topp väh 10 osp	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tekemällä yhteistyötä työyhteisössä erilaisissa vuorovaikutustilanteissa.</li> <li>- toimimalla hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti ja noudattamalla sovittuja työaikoja sekä vaitiolovelvollisuutta.</li> <li>- tekemällä tai päivittämällä sähköistä materiaalia työryhmän jäsenenä.</li> </ul>	<p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon perusteiden mukainen yritys tai organisaatio.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

## 2.4.5 Matkailu – ja matkatoimistopalvelut, 15 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

<b>TUTKINNON OSA</b>		<b>2.4.5 Matkailu- ja matkatoimistopalvelut, 15 osp</b>	
<b>Ammattitaitovaatimukset</b>		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu matkailualan tutkinnon perusteissa sivuilla 33 – 39.	
<b>Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)</b>		<b>Arviointi</b>	<b>Ajoitus</b>
<b>Jaksotus</b>	<b>Toteutustapa</b>		
Matkailu- ja matkatoimistopalvelut, 15 osp	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan luokkaopiskeluna, ryhmätöinä, opintokäynteinä, vierailuina ja projektitöinä sekä oppilaitoksen omissa myynti ja neuvontatilanteissa, sekä työssäoppimispaikalla.</p> <p>Opiskelija oppii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hakemalla tietoa eri viestintävälineistä ja varausjärjestelmistä sekä esittelemällä (kuljetus-, majoitus-, ohjelma-, tapahtuma- ja ravitsemispalveluja) ja</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</b></p> <p>Aikaisempi osaaminen voidaan tunnistaa ja tunnustaa matkailu- ja/tai matkatoimiston työtehtävien osaamisella.</p> <p><b>Oppimisen arviointi</b> (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan):</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. tiedon haku, esittely ja myynti.</p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan pääsääntöisesti 2. ja/tai 3. lukuvuotena.</p> <p>Työssäoppiminen ja ammatti-osaamisen</p>
topp väh. 7 osp			

	<p>myymällä tuotteita /palveluja ja antamalla kaiken tarpeellisen tiedon varauksiin liittyen, kuten vakuutukset, viisumiasiat, sekä organisaatiot, jotka näissä asioissa auttavat/ tiedottavat.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hinnoittelemalla matkailutuotteita voimassaolevien periaatteiden mukaisesti</li> <li>- selvittämällä asiakkaiden tarpeita ja toiveita aktiivisesti ja vuorovaikutteisesti asiakkaan kanssa.</li> <li>- kokoamalla ja suunnittelemalla matkanjärjestäjien tuotannosta valmismatkoja tuottamalla tarvittavat materiaalit asiakkaalle.</li> <li>- palvelemalla asiakasta tutkinnon perusteiden kielitaitovaatimusten mukaan</li> <li>- työskentelemällä työssäoppimispaikassa noudattaen kestävän kehityksen periaatteita, vaitiolovelvollisuutta, hyviä käytöstapoja sekä työaikoja.</li> </ul>	<p>Oppimista seurataan osajaksoittain ja kirjataan wilmaan oppimisen eteneminen.</p> <p>Tutkinnon osan oppimista arvioidaan kokeilla, tehtävillä, projekti-toilla tai/ja portfolioilla.</p> <p><b>Osaamisen arviointi:</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon perusteiden mukainen yritys tai organisaatio.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Tarvittaessa kielitaidon osaaminen osoitetaan oppilaitoksessa.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>näyttö toteutetaan 2 ja/tai 3. lukuvuoden aikana.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

## 2.4.7 Opastuspalvelut, 20 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.4.7 Opastuspalvelut, 20 osp	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu matkailualan tutkinnon perusteissa sivuilla 41 – 45.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutus		
Opastuspalvelut, 20 osp	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan luokkaopiskeluna, ryhmätöinä, projekteina, opintokäynteinä ja vierailuina sekä oppilaitoksen omissa opastusharjoituksissa tai työssäoppimispaikoilla.</p> <p>Opiskelija oppii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pukeutumalla tilanteiden mukaisesti.</li> <li>- tuottamalla opastuspalveluja asiakaslähtöisesti erilaisille asiakasryhmille.</li> <li>- tekemällä turvallisuussuunnitelman</li> <li>- käyttämällä opastuksessa tarvittavia välineitä ja varusteita</li> <li>- keräämällä asiakaspalautteita ja kehittämällä niiden perusteella opastustoimintaa.</li> <li>- hankkimalla tietoa opastettavista kohteista opastuksia varten.</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</b></p> <p>Aikaisempi osaaminen voidaan tunnistaa ja tunnustaa erilaisissa opastustehtävissä toimimisesta.</p> <p><b>Oppimisen arviointi</b> (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan):</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. opastuksen suunnittelusta ja toteuttamisesta sekä turvallisuussuunnitelman laatimisesta.</p> <p>Oppimista seurataan jaksoittain ja kirjataan wilmaan oppimisen eteneminen.</p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan pääsääntöisesti 2 tai/ja 3 lukuvuotena</p> <p>Työssäoppiminen ja ammatti-osaamisen näyttö toteutetaan työssäoppimispaikassa tai oppilaitoksessa 2. ja/tai 3 vuoden aikana.</p>

topp väh. 10 osp	<ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla eri yhteistyötahojen kanssa ja arvioimalla omaa työtään.</li> <li>- tekemällä yhteistyötä työyhteisössä erilaisissa vuorovaikutustilanteissa.</li> <li>- toimimalla hyvien käyttäytymis- ja työtapojen mukaisesti ja noudattamalla sovittuja työaikoja sekä vaihtolovelvollisuutta.</li> <li>- opastamalla asiakkaita tutkinnon perusteiden kielitaitovaatimusten mukaan.</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan oppimista arvioidaan kokeilla, tehtävillä, projektillä tai/ja portfolioilla.</p> <p><b>Osaamisen arviointi:</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon perusteiden mukainen yritys tai organisaatio.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Tarvittaessa kielitaidon osaaminen osoitetaan oppilaitoksessa.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.	
		Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.	

#### 2.4.8 Puhdistuspalvelut matkailukohteessa, 15 osp

##### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

<b>TUTKINNON OSA</b>		<b>2.4.8 Puhdistuspalvelut matkailukohteessa, 15 osp</b>	
<b>Ammattitaitovaatimukset</b>		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu matkailualan tutkinnon perusteissa sivuilla 45 – 49.	
<b>Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)</b>		<b>Arviointi</b>	<b>Ajoitus</b>
<b>Jaksotus</b>	<b>Toteutus</b>		

<p>Puhdistuspalvelut matkailukohdeissa 15 osp</p> <p>topp väh. 7 osp</p>	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan luokkaopiskeluna, ryhmätöinä, opintokäynteinä ja vierailuina sekä oppilaitoksen omissa harjoitustiloissa ja/tai työssäoppimispaikalla.</p> <p>Opiskelija oppii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- puhdistamalla ja kunnostamalla käytännön harjoituksin eri tiloja huomioiden viihtyisyys, ympäristö ja kestävä kehitys.</li> <li>- toimimalla erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa ja asiakaspalautteen vastaanottamisessa</li> <li>- toimimalla hygieniamääräysten mukaisesti.</li> <li>- harjaantumalla erilaisissa puhdistuspalveluissa työssäoppimalla.</li> <li>- huomioimalla erilaiset työpaikkojen toimintatavat.</li> <li>- tekemällä yhteistyötä työpaikan muiden tahojen kanssa.</li> <li>- toimimalla työpaikan ohjeiden mukaisesti.</li> <li>- toimimalla hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti.</li> <li>- noudattamalla työaikoja.</li> <li>- toimimalla kestävä kehityksen mukaisesti.</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</b></p> <p>Aikaisempi osaaminen voidaan tunnistaa ja tunnustaa erilaisissa puhdistuspalvelualan tehtävissä toimimisesta.</p> <p><b>Oppimisen arviointi</b> (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan):</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. tarkoituksenmukaisten siivousaineiden, -välineiden ja -menetelmien käytöstä.</p> <p>Oppimista seurataan osajaksoittain ja kirjataan wilmaan oppimisen eteneminen.</p> <p>Tutkinnon osan oppimista arvioidaan kokeilla, tehtävillä, projekteilla tai/ja portfolioilla.</p> <p><b>Osaamisen arviointi</b></p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon perusteiden mukainen yritys tai organisaatio</p> <p>Kaikki osaaminen osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2. ja/tai 3. opiskeluvuonna.</p> <p>Työssäoppiminen ja ammattiosaamisen näyttö toteutetaan 2. ja/tai 3. vuoden aikana.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
<p><b>Etenemisen ehdot</b></p>		<p><b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b></p>	
		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

## 2.4.10. Retki-, erä- ja luontoruokailupalvelut, 15 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.4.10 Retki-, erä- ja luontoruokailupalvelut, 15 osp	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu matkailualan tutkinnon perusteissa sivuilla 52 – 56.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutus		
Retki-, erä- ja luontoruokailupalvelut, 15 osp	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan luokkaopiskeluna, ryhmätöinä, opintokäynteinä ja vierailuina sekä oppilaitoksen omissa palveluharjoituksissa opetuskeittiöllä ja aidoissa luonto-olosuhteissa esim. retkillä, kodassa ja laavulla tai työssäoppimispaikoilla.</p> <p>Opiskelija oppii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suunnitteleamalla ja valitsemalla luonnossa tapahtuvaan ruokailuun soveltuvia ruoka-aineita ja juomia, ruoanvalmistustapoja ja -välineitä ja tarjoiluastioita.</li> <li>- valitsemalla ja valmistamalla tavallisimpiin erityisruokavalioihin soveltuvia ruokia.</li> <li>- suorittamalla alkoholipassi.</li> <li>- pakkaamalla, kuljettamalla, valmistamalla ja tarjoilemalla ruokia ja juomia erilaisissa retki-, erä- ja luonto-olosuhteissa.</li> <li>- pitämällä toimintaympäristö siistinä ja viihtyisenä.</li> <li>- toimimalla kestäväen kehityksen ja turvallisen toimintatavan mukaisesti.</li> <li>- tekemällä erilaisia tulisijoja ja käyttämällä erilaisia retkikeittimiä.</li> <li>- valmistamalla ja tarjoilemalla asiakkaille luonnossa erilaisia ateriakokonaisuuksia.</li> <li>- toimimalla elintarvike-, hygieni- ja anniskelulainsäädösten mukaisesti luonto - olosuhteissa.</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</b></p> <p>Aikaisempi osaaminen voidaan tunnistaa ja tunnustaa esittämällä anniskelupassitodistuksen ja todistuksen ruokailun järjestämisestä asiakkaille maasto-olosuhteissa.</p> <p><b>Oppimisen arviointi</b> (ei vaikuta tutkinnon osan arvostamiseen):</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm suunnittelun ja toteutuksen osalta</p> <p>Oppimista seurataan osajaksoittain ja kirjataan wilmaan oppimisen eteneminen.</p> <p>Tutkinnon osan oppimista arvioidaan kokeilla, tehtävillä, projektitöillä tai/ja portfolioilla.</p> <p><b>Osaamisen arviointi</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon perusteiden mukainen yritys ja organisaatio tai oppilaitos.</p> <p><b>Muu arviointi:</b></p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2 tai/ja 3 lukuvuotena.</p> <p>Työssäoppiminen ja ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työssäoppimispaikassa tai oppilaitoksessa 2. ja/tai 3 vuoden aikana.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>



		Tarvittaessa anniskelulainsäädäntö- ja hygieniaosaaminen osoitetaan oppilaitoksessa.  Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.	
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
Hygieniaosaaminen		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.  Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.	

#### **2.4.11 Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp, OSAOn yhteinen**

#### **2.4.12 Tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta, 15 osp**

Tähän perustutkintoon voidaan sisällyttää yksi ammatillinen tutkinnon osa ammatillisista perustutkinnoista, joiden tutkinnon perusteet Opetushallitus on määrännyt.

#### **2.4.13 Tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta**

Tähän perustutkintoon voidaan sisällyttää yksi ammatillinen tutkinnon osa niistä ammattitutkinnoista tai erikoisammattitutkinnoista, joiden tutkinnon perusteista Opetushallitus on määrännyt.

#### **2.4.14 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp, OSAOn yhteinen**

#### **2.4.15 Yrityksessä toimiminen, 15 osp, OSAOn yhteinen**

## 2.4.16 Huippuosaajana toimiminen, 15 osp, OSAOn yhteinen

## 2.4.17 Paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat, 15 osp

### 2.4.17.1 Toinen vieras ammattikieli, 15 osp

#### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- viestii ja toimii vuorovaikutustilanteissa ammatin harjoittamisen vaatimalla tavalla
- hallitsee matkailualan työtehtävissä tarvittavan kielitaidon
- osaa toimia monikulttuurisessa ja monikielisessä ympäristössä.

#### Arviointi

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

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
Tiedonhankinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
	- hakee tietoa työhönsä liittyvistä materiaaleista ja ohjeista ohjatuna apuvälineitä käyttäen	- hakee omaa alaa koskevaa tietoa apuvälineitä käyttäen	- hakee monipuolisesti omaa alaa koskevaa tietoa, soveltaa tietojaan ja taitojaan sekä perustelee ratkaisunsa

	- arvioi työnsä onnistumista	- arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa ja selviytyy uusista ja muuttuvista tilanteista oma-aloitteisesti	- arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan ja - arvioi sekä kehittää työskentelytapojaan
Tekstien ymmärtäminen sekä kirjallinen viestintä	- ymmärtää lyhyitä ja yksinkertaisia oman alansa työhön liittyviä kirjallisia viestejä	- ymmärtää työhönsä liittyviä kirjallisia ohjeita apuvälineitä käyttäen ja tekee tarkentavia kysymyksiä sekä osaa toimia niiden mukaan	- ymmärtää työhönsä ja alaansa liittyviä kirjallisia ohjeita sekä työstä annettua palautetta
	- kirjoittaa ohjattuna mallin mukaan työhönsä liittyviä yksinkertaisia ja lyhyitä tekstejä	- kirjoittaa mallin mukaan työhönsä liittyviä yksinkertaisia ja lyhyitä tekstejä	- kirjoittaa tavanomaisia henkilökohtaisia viestejä ja lyhyitä tekstejä sekä täyttää yksinkertaisia työhönsä liittyviä asiakirjoja
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	- ymmärtää lyhyitä ja yksinkertaisia oman alansa työhön liittyviä suullisia viestejä ja osaa toimia niiden mukaan  - kertoo lyhyesti itsestään vastamalla hänelle esitettyihin kysymyksiin ennakoitavissa olevissa ja tutuissa työtilanteissa	- ymmärtää tavanomaisimpia työhönsä ja alaansa liittyviä suullisia ohjeita ja osaa toimia niiden mukaan  - kertoo itsestään siten, että tulee ymmärretyksi ja osallistuu keskusteluun, mikäli keskustelu-kumppani puhuu hitaasti ja käyttää yksinkertaisia rakenteita	- ymmärtää keskeiset ajatukset tavanomaisesta puheesta ja toimii niiden mukaan  - osaa toimia tutuissa tilanteissa asioista sekä hankkii kysymällä työhönsä liittyviä lisäohjeita ja lisätietoja
Kielen ja kulttuurin tuntemus	- on tietoinen opiskelemansa kielen ja sen edustaman kulttuurin merkityksestä	- ymmärtää opiskelemansa kielen ja sen edustaman kulttuurin merkityksen	- soveltaa vieraan kielen ja kulttuurin tietojaan ja taitojaan
Kielenopiskelu	- tunnistaa omat oppimisstrategiansa	- arvioi oppimis-strategioidensa vahvuuksia ja heikkouksia	- vahvistaa oppimistaan kokeilemalla uusia strategioita ja oppimistapoja.

### Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa selviytymällä opiskelemallaan kielellä erialisissa tilanteissa, esim. esitys kotipaikkakunnasta (suullinen tai kirjallinen), esittäytyminen, asiakaspalvelutilanne ravintolassa ja hotellissa sekä kaupunkiopastus. Näyttö suoritetaan oppilaitoksessa.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.4.17.1 Toinen vieras ammattikieli, 15 osp	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu tässä asiakirjassa.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutus		
<p>Toinen vieras ammattikieli, 15 osp (saksa / venäjä)</p> <p>Kielen alkeet ja kielen käyttö ammatissa, 9 osp</p>	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan luokka- opiskeluna, ryhmittäin, projekteina, opintokäynteinä ja vierailuina sekä oppilaitoksen omissa harjoituksissa tai työssäoppimispaikoilla. Opintojen aikana tehdään mahdollinen opintomatka kohdemaahan. Ulkomaan matkan kustannuksista vastaa opiskelija itse. Tutkinnon osan voi suorittaa ilman ulkomaan matkaa.</p> <p>Opiskelija oppii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjoittamalla uusia merkkejä ja tuottamalla uusia äänteitä.</li> <li>- perehtymällä kielioppiin.</li> <li>- käyttämällä erilaisia tietolähteitä.</li> <li>- kirjoittamalla apuvälineitä käyttäen lyhyitä sanontoja ja lauseita sisältäviä tekstejä.</li> <li>- esittämällä yksinkertaisia kysymyksiä ja vastamalla mallin mukaan.</li> <li>- harjoittelemalla arkielämän palvelutilanteita.</li> <li>- hakemalla alan tietoa erilaisista tietolähteistä.</li> <li>- harjoittelemalla kirjallisia apuvälineitä käyttäen alaansa liittyviä kirjallisia viestejä.</li> <li>- harjoittelemalla työhön liittyviä suullisia viestejä ja ohjeita.</li> <li>- kertomalla itsestä ja työtehtävistä.</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</b></p> <p>Aikaisempi osaaminen voidaan tunnistaa ja tunnustaa kielen alkeiden osalta aikaisemmalla kielen opiskelulla.</p> <p><b>Oppimisen arviointi</b> (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan):</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p>Oppimista seurataan osajaksoittain ja kirjataan wilmaan oppimisen eteneminen.</p> <p>Tutkinnon osan oppimista arvioidaan kokeilla, tehtävillä, projekteilla tai/ja portfolioilla.</p> <p><b>Osaamisen arviointi</b></p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen ja ammattiosaamisen näyttö sisältää ainakin seuraavat osiot:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- esitys kotipaikkakunnasta (suullinen tai kirjallinen)</li> <li>- esittäytyminen</li> <li>- asiakaspalvelutilanne ravintolassa</li> <li>- asiakaspalvelutilanne hotellissa</li> <li>- kaupunkiopastus</li> </ul>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2 ja/tai 3 lukuvuotena.</p> <p>Näyttö ja arviointi toteutetaan oppilaitoksessa tai yrityksessä 2. jatai 3. vuoden aikana.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>

<p>Kielialueen kulttuuri ja ympäristö sekä kielen käytön syventäminen, 6 osp</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- harjoittelemalla kielen käyttöä ammatissa toistuvissa tilanteissa.</li> <li>- opastamalla, ohjaamalla ja palvelemalla asiakkaita myynti- ja markkinointihenkisesti vieraalla kielellä.</li> <li>- tunnistamalla kielialueen kulttuurisia piirteitä.</li> <li>- tutustumalla kielialueen matkailullisiin erityispiirteisiin.</li> <li>- tutustumalla kielialueen ruoka- ja tapakulttuuriin.</li> <li>- suunnittelemalla ja toteuttamalla mahdollinen opintomatka kohdemaahan.</li> </ul>	<p>Näyttöpaikkana on oppilaitos Kaikki osaaminen osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	
<p><b>Etenemisen ehdot</b></p>		<p><b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b></p>	
		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

## 2.4.17.2 Tapahtumajärjestelyt, 15 osp

### Ammattitaitovaatimukset

#### Opiskelija

- valmistautuu yleisötapahtumissa ja -tehtävissä tapahtuviin asiakaspalvelutilanteisiin
- palvelee kotimaisia ja/tai kansainvälisiä asiakkaita tapahtumanjärjestäjän liikeideaa tai toimintatapaa noudattaen
- tekee yhteistyötä tapahtumaan liittyvien yritysten tai organisaatioiden kanssa.
- käyttää tilanteen mukaisesti tarvittavia varusteita ja välineitä
- vastaa omalta osaltaan asiakkaiden ohjaamisesta, opastamisesta ja turvallisuudesta
- osallistuu tapahtuman tuottamiseen ryhmän jäsenenä

### Arviointi

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

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Yleisötapahtuman suunnittelu ja oman työn arviointi	Opiskelija		
	- suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta	- suunnittelee oman työnsä	- suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia töitä ja tehtäviä
	- arvioi työnsä onnistumista	- arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa ja selviytyy uusista ja muuttuvista tilanteista omaaloitteisesti	- arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan ja - arvioi sekä kehittää työskentelytapojaan ja työympäristöään

Yleisötapahtuman järjestäminen	- toimii tutuissa työtehtävissä	- ottaa huomioon työskentelysääntönsä kokonaisuuden	- ottaa huomioon työnsä kokonaisuuden toimintaympäristönsä ja oman työnsä osana sitä
	- työskentelee siten, että työn lopputulos on hyväksyttävissä työn suunnitelman tai laatutavoitteiden mukaisesti	- työskentelee siten, että työn lopputulos sisältää työtehtävän erityisvaatimuksia	- työskentelee työpaikan erityisvaatimusten mukaisesti siten, että työn lopputulos on tavoitteiden mukainen
	- tarvitsee työvaiheissa etenemisessä ajoittaista ohjausta	- etenee sujuvasti työvaiheesta toiseen	- etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti sovittaen työnsä työympäristön muuhun toimintaan
	- noudattaa työohjeita, työaikoja, sopimuksia sekä neuvottelee poikkeamista	- tekee annetut tehtävät omatoimisesti ja huolehtii työtehtävistään alusta loppuun ja vastaa omasta työosuudestaan	- tekee omalla vastuualueellaan omatoimisesti muitakin kuin annettuja työtehtäviä.
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Yleisötapahtuman resurssien käyttö ja tietotekniikan hyödyntäminen	- käyttää työhönsä liittyviä keskeisimpiä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja toistuvissa työtilanteissa, mutta tarvitsee joidenkin osalta ohjausta	- käyttää työhönsä liittyviä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja omatoimisesti työtilanteissa	- valitsee työhönsä sopivimmat työmenetelmät, työvälineet ja materiaalit ja käyttää niitä sujuvasti vaihtelevissa työtilanteissa.
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Yleisötapahtumassa toimiminen kustannustehokkaasti ja markkinointi- henkisesti	- käyttää tavallisimpien menetelmien, välineiden ja materiaalien käytön perustana olevaa tietoa toistuvissa työtilanteissa, mutta tarvitsee ohjausta tiedon hankinnassa ja soveltamisessa	- hankkii ja käyttää työssä tarvittavaa tietoa omatoimisesti	- hankkii ja käyttää itsenäisesti tietoa työssään vaihtelevissa työtilanteissa ja perustelee työhön liittyviä ratkaisujaan hankkimansa tiedon pohjalta

4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Vuorovaikutus ja yhteistyö	- noudattaa vuorovaikutustilanteisiin annettuja ohjeita toimiesaan omassa oppimis- ja työyhteisössään	- toimii tilanteen vaatimalla tavalla omassa oppimis- ja työyhteisössään erilaisissa vuorovaikutustilanteissa	- ilmaisee selkeästi asiansa ja tuo rakentavasti esille erilaisia näkökantoja
	- tekee työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	- tekee omatoimisesti työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät	- toimii vastuullisesti, yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisön ja ryhmän jäsenenä
	- toimii tutussa työyhteisössä - ja ryhmässä ja pyytää tarvittaessa apua muilta	- toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä	- tukee ja auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän.

### Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä toimimalla erilaisissa yleisötapahtumissa tiimin jäsenenä yrityksen liikeidean tai toimintatavan mukaan ja tekemällä yhteistyötä eri sidosryhmien kanssa. Näyttöympäristönä voi olla matkailuyritys tai muu tapahtumia järjestävä organisaatio. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osaaminen voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.



## Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.4.17.2 Tapahtumajärjestelyt, 15 osp	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu tässä asiakirjassa.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutus		
<p>Tapahtumajärjestelyt, 15 osp</p> <p>topp väh. 7 osp</p>	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan luokka- opiskeluna, ryhmätöinä, projekteina, opintokäynteinä ja vierailuina sekä oppilaitoksen omissa harjoituksissa ja/tai työssäoppimispaikoilla</p> <p>Opiskelija oppii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- perehtymällä yleisötapahtuman järjestelyihin.</li> <li>- tuottamalla pienimuotoisia tapahtumia oppilaitoksessa.</li> <li>- suorittamalla järjestyksenvalvojakoulutuksen.</li> <li>- osallistumalla organisaation toimijana tai yhteistyössä muiden toimijoiden kanssa yleisötapahtuman tuottamiseen.</li> <li>- perehtymällä ryhmän jäsenenä tarvittaviin lupa-asioihin.</li> <li>- perehtymällä yleisötapahtuman turvallisuusasioihin ryhmän jäsenenä.</li> <li>- osallistumalla yleisötapahtuman rakentamiseen.</li> <li>- osallistumalla yleisötapahtuman oheispalvelujen järjestämiseen.</li> <li>- huomioimalla kestävän kehityksen periaatteet.</li> <li>- markkinoimalla tapahtumaa ja palvelemalla asiakkaita.</li> <li>- pitämällä tapahtuman toimintaympäristö viihtyisänä ja siistinä.</li> <li>- toimimalla hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti ja noudattamalla sovittuja työaikoja sekä vaitiolovelvollisuutta.</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</b></p> <p>Aikaisempi osaaminen voidaan tunnistaa ja tunnustaa esittämällä järjestyksenvalvojakortti ja todistus työskentelystä yleisötapahtumassa.</p> <p><b>Oppimisen arviointi</b> (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan):</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm suunnittelussa, toteutuksessa ja turvallisuudessa.</p> <p>Oppimista seurataan osajaksoittain ja kirjataan wilmaan oppimisen eteneminen.</p> <p>Tutkinnon osan oppimista arvioidaan kokeilla, tehtävillä, projekteilla tai/ ja portfolioilla.</p> <p><b>Osaamisen arviointi:</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tämän asiakirjan mukainen yritys tai organisaatio.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Tarvittaessa järjestyksenvalvojaosaaminen osoitetaan oppilaitoksessa.</p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2 tai/ ja 3 lukuvuotena.</p> <p>Työssäoppiminen ja ammatitiosaamisen näyttö toteutetaan työssäoppimispaikassa tai oppilaitoksessa 2. ja/ tai 3 vuoden aikana.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>

		Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.	
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
Ennen työssäoppimisjaksoa tulee suorittaa ensiapukoulutus (EA1) ja hygieniaosaaminen sekä järjestyksenvalvojakoulutus hyväksyttävästi.		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.  Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.	

#### 2.4.18 Tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista, 5-15 osp

### 3 Yhteiset tutkinnon osat, 35 osp

Tutkintoon kuuluvana opiskelija suorittaa 35 osaamispisteen laajuisesti yhteisiä tutkinnon osia. Niistä pakollisia tutkinnon osia on 19 osaamiseen laajuisesti ja valinnaisia tutkinnon osia 16 osaamispisteen laajuisesti. Yhteisten tutkinnon osien arviointi- ja toteutussuunnitelmat sekä niiltä osin kuin perusteissa ei ole, tavoitteet ja arviointikriteerit ovat OSAOn yksiköillä yhteiset ja niistä on tehty erillinen dokumentti.

### 4 Vapaasti valittavat tutkinnon osat, 10 osp

Tutkintoon kuuluu tutkinnon ammattitaitovaatimuksia ja osaamistavoitteita tukevia vapaasti valittavia tutkinnon osia 5 - 10 osaamispisteen laajuisesti. Matkailualan tutkinnon vapaasti valittavat tutkinnon osat on esitetty alla.

#### 4.1.1 Eurooppaa etsimässä, 10 osp

##### Ammattitaitovaatimukset

## Opiskelija

- perehtyy Euroopan maihin
- tietää Euroopan maiden sijainnin ja niiden tunnusmerkit
- perehtyy Euroopan maiden historiaan ja nykypäivään
- tietää Euroopan maiden keskeisimpiä matkailukohteita ja vetovoimatekijöitä
- tutustuu Eurooppalaiseen ruokakulttuuriin

## Arviointi

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

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Tiedonhankinta	Opiskelija		
	- hakee tietoa ammattitaitovaatimusten mukaisesti ohjattuna	- hakee tietoa ammattitaitovaatimusten mukaisesti	- hakee tietoa itsenäisesti ammattitaitovaatimusten mukaisesti
	- arvioi työnsä onnistumista	- arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa ja selviytyy uusista ja muuttuvista tilanteista oma-aloitteisesti	- arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan ja arvioi sekä kehittää työskentelytapojaan ja työympäristöään
	- tarvitsee työvaiheissa etenemisessä ajoittaista ohjausta	- etenee sujuvasti työvaiheesta toiseen	- etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti sovittaen työnsä työympäristön muuhun toimintaan
	- noudattaa työohjeita, työaikoja, sopimuksia sekä neuvottelee poikkeamista	- tekee annetut tehtävät omatoimisesti ja huolehtii työtehtävistään alusta loppuun ja vastaa omasta työosuudestaan	- tekee omalla vastuualueellaan omatoimisesti muitakin kuin annettuja työtehtäviä.
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3

2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Opiskelija		
Työskentely erilaisissa tilanteissa	- käyttää työhönsä liittyviä keskeisimpiä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja toistuvissa työtilanteissa, mutta tarvitsee joidenkin osalta ohjausta	- käyttää työhönsä liittyviä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja omatoimisesti työtilanteissa	- valitsee työhönsä sopivimmat työmenetelmät, työvälineet ja materiaalit ja käyttää niitä sujuvasti vaihtelevissa työtilanteissa.
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedon hallinta ja soveltaminen	- käyttää tavallisimpien menetelmien, välineiden ja materiaalien käytön perustana olevaa tietoa toistuvissa työtilanteissa, mutta tarvitsee ohjausta tiedon hankinnassa ja soveltamisessa	- hankkii ja käyttää työssä tarvittavaa tietoa omatoimisesti	- hankkii ja käyttää itsenäisesti tietoa työssään vaihtelevissa työtilanteissa ja perustelee työhön liittyviä ratkaisujaan hankkimansa tiedon pohjalta.
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Vuorovaikutus, yhteistyö ja ongelmanratkaisu	- noudattaa vuorovaikutustilanteisiin annettuja ohjeita toimiesaan omassa oppimis- ja työyhteisössään	- toimii tilanteen vaatimalla tavalla omassa oppimis- ja työyhteisössään erilaisissa vuorovaikutustilanteissa	- ilmaisee selkeästi asiansa ja tuo rakentavasti esille erilaisia näkökantoja
	- tekee työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	- tekee omatoimisesti työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät	- toimii vastuullisesti, yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisön ja ryhmän jäsenenä
	- toimii työssään ohjeistuksen mukaan	- toimii itsenäisesti tai tilanteen niin vaatiessa tiimin kanssa	- toimii itsenäisesti ja tiimissä löytäen ratkaisuja sovellettaviksi eri tilanteissa

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	- noudattaa työstä annettuja ohjeita eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	- noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden	- noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden
	- varmistaa turvallisuuden ohjeiden mukaisesti	- varmistaa turvallisuuden	- varmistaa turvallisuuden ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä.

### Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa työskentelemällä systemaattisesti ja tavoitteellisesti sekä tuottamalla oppimisestaan ammatillisen portfolion. Opiskelija osallistuu Eurooppalaisen kulttuuripäivän toteuttamiseen. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osaaminen voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

<b>TUTKINNON OSA</b>		<b>4.1.1 Eurooppaa etsimässä, 10 osp</b>	
<b>Ammattitaitovaatimukset</b>		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu tässä asiakirjassa.	
<b>Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)</b>		<b>Arviointi</b>	<b>Ajoitus</b>
<b>Jaksotus</b>	<b>Toteutus</b>		
Eurooppaa etsimässä 10 osp	Perustiedot ja – taidot opiskellaan luokkaopiskeluna, ryhmätöinä, projekteina, opintokäynteinä ja vierailuina sekä oppilaitoksen omissa harjoituksissa  Opiskelija oppii:  - perehtymällä yleisesti Euroopan maihin, niiden historiaan ja nykypäivään sekä tunnusmerkkeihin mm. hakemalla	<b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</b>  Aikaisempi osaaminen voidaan tunnistaa ja tunnustaa soveltuvin osin.  <b>Oppimisen arviointi</b> (ei vaikuta tutkinnon osan arvosaan):	Opetus toteutetaan pääsääntöisesti 2 tai/ja 3 lukuvuotena oppilaitoksessa. Näyttö ja arviointi toteutetaan

	<p>tietoa kirjoista, Internetistä sekä opiskelemalla opettajan tuottamasta materiaalista</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seuraamalla kansallista ja kansainvälistä nykytilannetta eri tiedotusvälineiden kautta</li> <li>- tunnistamalla keskeisimpiä matkailukohteita ja – nähtävyyksiä Euroopassa</li> <li>- suunnittelemalla ja valmistamalla eurooppalaisia ruokia</li> <li>- huomioimalla hygieeniset työskentelytavat</li> <li>- työskentelemällä kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti</li> <li>- osallistumalla Eurooppalaisen kulttuuripäivän suunnitteluun ja toteutukseen</li> <li>- toimimalla hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti ja noudattamalla sovittuja työaikoja</li> </ul>	<p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. Euroopan ja sen kulttuurin tuntemuksessa.</p> <p>Oppimista seurataan osajaksoittain ja kirjataan wilmaan oppimisen eteneminen.</p> <p>Tutkinnon osan oppimista arvioidaan kokeilla, tehtävillä, projektitöillä tai/ja portfoliolla.</p> <p><b>Osaamisen arviointi</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana on oppilaitos. Kaikki osaaminen osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>2. ja/tai 3. opintovuotena oppilaitoksessa.</p>
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
Hygieniaosaaminen		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

## 4.1.2 Kiehtova kotimaa, 10 osp

### Ammattitaitovaatimukset

#### Opiskelija

- perehtyy kaikkiin Suomen maakuntiin

- tietää maakuntien sijainnin ja niiden tunnusmerkit
- perehtyy maakuntien historiaan ja nykypäivään
- tietää maakuntien matkailullisesti tärkeimpiä kuntia ja niiden matkailukohteita ja vetovoimatekijöitä
- tutustuu maakuntien ruokakulttuureihin
- suunnittelee ja mahdollisesti toteuttaa maakuntamatkan

## Arviointi

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

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Tiedonhankinta	Opiskelija		
	- hakee tietoa maakunnista ammattitaitovaatimusten mukaisesti ohjattuna	- hakee tietoa maakunnista ammattitaitovaatimusten mukaisesti	- hakee tietoa maakunnista itsenäisesti ammattitaitovaatimusten mukaisesti
	- arvioi työnsä onnistumista	- arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa ja selviytyy uusista ja muuttuvista tilanteista oma-aloitteisesti	- arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan ja - arvioi sekä kehittää työskentelytapojaan ja työympäristöään
	- tarvitsee työvaiheissa etenemisessä ajoittaista ohjausta	- etenee sujuvasti työvaiheesta toiseen	- etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti sovittaen työnsä työympäristön muuhun toimintaan
	- noudattaa työohjeita, työaikoja, sopimuksia sekä neuvottelee poikkeamista	- tekee annetut tehtävät omatoimisesti ja huolehtii työtehtävistään alusta loppuun ja vastaa omasta työosuudestaan	- tekee omalla vastualueellaan omatoimisesti muitakin kuin annettuja työtehtäviä.
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		

Työskentely erilaisissa tilanteissa	- käyttää työhönsä liittyviä keskeisiä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja toistuvissa työtilanteissa, mutta tarvitsee joidenkin osalta ohjausta	- käyttää työhönsä liittyviä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja omatoimisesti työtilanteissa	- valitsee työhönsä sopivimmat työmenetelmät, työvälineet ja materiaalit ja käyttää niitä sujuvasti vaihtelevissa työtilanteissa.
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Tiedon hallinta ja soveltaminen	- käyttää tavallisimpien menetelmien, välineiden ja materiaalien käytön perustana olevaa tietoa toistuvissa työtilanteissa, mutta tarvitsee ohjausta tiedon hankinnassa ja soveltamisessa	- hankkii ja käyttää työssä tarvittavaa tietoa omatoimisesti	- hankkii ja käyttää itsenäisesti tietoa työssään vaihtelevissa työtilanteissa ja perustelee työhön liittyviä ratkaisujaan hankkimansa tiedon pohjalta.
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Vuorovaikutus, yhteistyö ja ongelmanratkaisu	- noudattaa vuorovaikutus-tilanteisiin annettuja ohjeita toimiessaan omassa oppimis- ja työyhteisössään - tekee työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta - toimii työssään ohjeistuksen mukaan	- toimii tilanteen vaatimalla tavalla omassa oppimis- ja työyhteisössään erilaisissa vuorovaikutustilanteissa - tekee omatoimisesti työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät - toimii itsenäisesti tai tilanteen niin vaatiessa tiimin kanssa	- ilmaisee selkeästi asiansa ja tuo rakentavasti esille erilaisia näkökantoja - toimii vastuullisesti, yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisön ja ryhmän jäsenenä - toimii itsenäisesti ja tiimissä löytäen ratkaisuja sovellettaviksi eri tilanteissa
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	- noudattaa työstä annettuja eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	- noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden	- noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden



	- varmistaa turvallisuuden ohjeiden mukaisesti	- varmistaa turvallisuuden	- varmistaa turvallisuuden ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä.
--	--	----------------------------	---

### Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa työskentelemällä systemaattisesti ja tavoitteellisesti sekä tuottamalla oppimisestaan ammatillisen portfolion. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osaaminen voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		4.1.2 Kiehtova kotimaa, 10 osp	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu tässä asiakirjassa.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Kiehtova kotimaa 10 osp	<p>Perustiedot ja – taidot opiskellaan luokkaopiskeluna, ryhmätöinä, projekteina, opintokäynteinä ja vierailuina sekä oppilaitoksen omissa harjoituksissa</p> <p>Opiskelija oppii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- perehtymällä yleisesti Suomen maakuntiin, maakuntien historiaan ja nykypäivään sekä maakuntien tunnusmerkkeihin ja matkailullisiin vetovoimatekijöihin</li> <li>- seuraamalla kansallista nykytilannetta eri tiedotusvälineiden kautta</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</b></p> <p>Aikaisempi osaaminen voidaan tunnistaa ja tunnustaa soveltuvin osin.</p> <p><b>Oppimisen arviointi</b> (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan):</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. maakuntien keskeisimpien matkailukohteiden ja maakuntaruokien osalta.</p> <p>Oppimista seurataan osajaksoittain ja kirjataan wilmaan oppimisen eteneminen.</p>	<p>Opetus toteutetaan pääsääntöisesti 2 tai/ja 3 lukuvuotena oppilaitoksessa.</p> <p>Näyttö ja arviointi toteutetaan 2. ja/tai 3. opintovuotena oppilaitoksessa.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tunnistamalla maakuntien keskeisimmät matkailukohteet ja -nähtävyydet</li> <li>- suunnittelemalla ja valmistamalla eri maakuntien ruokia, huomioimalla myös lähiruoan</li> <li>- huomioimalla hygieeniset työskentelytavat</li> <li>- huomioimalla kestävän kehityksen periaatteet</li> <li>- suunnittelemalla ja toteuttamalla mahdollinen kiertomatka maakuntiin huomioiden kustannustekijät</li> <li>- tekemällä turvallisuussuunnitelma ja riskianalyysi</li> <li>- toimimalla hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti ja noudattamalla sovittuja työaikoja.</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan oppimista arvioidaan kokeilla, tehtävillä, projekti- toilla tai/ja portfolioilla.</p> <p><b>Osaamisen arviointi</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana on oppilaitos. Kaikki osaaminen osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
<p>Ennen tämän tutkinnon osan suorittamista tulee olla suoritettuna hygieniosaaminen.</p>		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

### 4.1.3 Tapakulttuuri ja viihdyttäminen 10 osp

#### Ammattitaitovaatimukset

##### Opiskelija

- hallitsee hyvät ja kohteliaat käytöstavat
- osaa pukeutumisen eri tilanteissa
- osaa pöytätaivat
- osaa erilaisten tilaisuuksien kattaukset ja tarjoilun
- perehtyy sanalliseen ja sanattomaan viestintään
- tutustuu eri kulttuurien tapoihin ja käyttäytymiseen
- tutustuu isännän, emännän ja vieraan rooleihin

- osaa keskustella vieraiden kanssa erilaisissa tilanteissa
- osaa alkoholijuomien anniskelua koskevat säännökset (anniskelupassi)
- osaa esiintyä erilaisissa tilanteissa ja tilaisuuksissa

## Arviointi

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

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta  Tiedonhankinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
	- hakee tietoa ammattitaito-vaatimusten mukaisesti ohjattuna	- hakee tietoa ammattitaito-vaatimusten mukaisesti	- hakee tietoa itsenäisesti ammattitaito-vaatimusten mukaisesti
	- arvioi työnsä onnistumista	- arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa ja selviytyy uusista ja muuttuvista tilanteista oma-aloitteisesti	- arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan ja - arvioi sekä kehittää työskentelytapojaan ja työympäristöään
	- tarvitsee työvaiheissa etenemisessä ajoittaista ohjausta	- etenee sujuvasti työvaiheesta toiseen	- etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti sovittaen työnsä työympäristön muuhun toimintaan
	- noudattaa työohjeita, työaikoja, sopimuksia sekä neuvottelee poikkeamista	- tekee annetut tehtävät omatoimisesti ja huolehtii työtehtävistään alusta loppuun ja vastaa omasta työosuudesta	- tekee omalla vastuualueellaan omatoimisesti muitakin kuin annettuja työtehtäviä.
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Työskentely erilaisissa tilanteissa	- käyttää työhönsä liittyviä keskei-	- käyttää työhönsä liittyviä työmenetel-	- valitsee työhönsä sopivimmat työmene-

	<p>simpiä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja toistuvissa työtilanteissa, mutta tarvitsee joidenkin osalta ohjausta</p>	<p>miä, työvälineitä ja materiaaleja omatoimisesti työtilanteissa</p>	<p>telmät, työvälineet ja materiaalit ja käyttää niitä sujuvasti vaihtelevissa työtilanteissa.</p>
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	<p>Tyydyttävä T1</p> <p>Opiskelija</p>	<p>Hyvä H2</p>	<p>Kiitettävä K3</p>
Tiedon hallinta ja soveltaminen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- käyttää tavallisimpien menetelmien, välineiden ja materiaalien käytön perustana olevaa tietoa toistuvissa työtilanteissa, mutta tarvitsee ohjausta tiedon hankinnassa ja soveltamisessa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hankkii ja käyttää työssä tarvittavaa tietoa omatoimisesti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hankkii ja käyttää itsenäisesti tietoa työssään vaihtelevissa työtilanteissa ja perustelee työhön liittyviä ratkaisujaan hankkimansa tiedon pohjalta.</li> </ul>
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	<p>Tyydyttävä T1</p> <p>Opiskelija</p>	<p>Hyvä H2</p>	<p>Kiitettävä K3</p>
Vuorovaikutus, yhteistyö ja ongelmanratkaisu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- noudattaa vuorovaikutus-tilanteisiin annettuja ohjeita toimiessaan omassa oppimis- ja työyhteisössään</li> <li>- tekee työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta</li> <li>- toimii työssään ohjeistuksen mukaan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- toimii tilanteen vaatimalla tavalla omassa oppimis- ja työyhteisössään erilaisissa vuorovaikutustilanteissa</li> <li>- tekee omatoimisesti työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät</li> <li>- toimii itsenäisesti tai tilanteen niin vaatiessa tiimin kanssa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ilmaisee selkeästi asiansa ja tuo rakentavasti esille erilaisia näkökantoja</li> <li>- toimii vastuullisesti, yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisön ja ryhmän jäsenenä</li> <li>- toimii itsenäisesti ja tiimissä löytäen ratkaisuja sovellettaviksi eri tilanteissa</li> </ul>
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	<ul style="list-style-type: none"> <li>- noudattaa työstä annettuja eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille</li> <li>- varmistaa turvallisuuden ohjeiden mukaisesti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden</li> <li>- varmistaa turvallisuuden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden</li> <li>- varmistaa turvallisuuden ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä.</li> </ul>

## Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa työskentelemällä systemaattisesti ja tavoitteellisesti sekä tuottamalla oppimisestaan ammatillisen portfolion. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osaaminen voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

## Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		4.1.3 Tapakulttuuri ja viihdyttäminen, 10 osp	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu tässä asiakirjassa.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutus		
Tapakulttuuri ja viihdyttäminen 10 osp	<p>Perustiedot ja – taidot opiskellaan luokka- opiskeluna, ryhmätöinä, projekteina, opintokäynteinä ja vierailuina sekä oppilaitoksen omissa harjoituksissa</p> <p>Opitaan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- perehtymällä hyviin käytöstapoihin</li> <li>- seuraamalla kansallista ja kansainvälistä nykytilannetta eri tiedotusvälineiden kautta</li> <li>- perehtymällä pukeutumiseen eri tilanteissa</li> <li>- perehtymällä kattauksiin ja pöytätapoihin</li> <li>- suunnittelemalla ja toteuttamalla erilaisten tilaisuuksien tarjoiluja</li> <li>- huomioimalla hygieeniset työskentelytavat</li> <li>- harjoittelemalla esiintymistä erilaisissa tilanteissa</li> <li>- perehtymällä viestintään eri tilanteissa</li> <li>- hallitsemalla alkoholi- juomien anniskelua koskevat säännökset (alkoholipassi)</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</b></p> <p>Aikaisempi osaaminen voidaan tunnistaa ja tunnustaa esittämällä anniskelupassitodistuksen ja muuten soveltuvin osin.</p> <p><b>Oppimisen arviointi</b> (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan):</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. esiintymistaito ja käytöstavat.</p> <p>Oppimista seurataan jaksoittain ja kirjataan wilmaan oppimisen eteneminen.</p> <p>Tutkinnon osan oppimista arvioidaan kokeilla, tehtävillä, projektitöillä tai/ja portfolioilla.</p> <p><b>Osaamisen arviointi</b></p>	<p>Opetus toteutetaan pääsääntöisesti 2 tai/ja 3 lukuvuotena oppilaitoksessa.</p> <p>Näyttö ja arviointi toteutetaan 2. ja/tai 3. opintovuotena oppilaitoksessa.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ottamalla huomioon turvallisuusnäkökohdat eri tilanteissa</li> <li>- huomioimalla kestävän kehityksen periaatteet</li> <li>- toimimalla hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti ja noudattamalla sovittuja työaikoja</li> </ul>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana on oppilaitos. Kaikki osaaminen osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
Ennen tämän tutkinnon osan suorittamista tulee olla suoritettuna hygieniosaaminen.		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.	
		Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.	

#### 4.1.4 Luontotuntemus ja retkeily, 10 osp

##### Ammattitaitovaatimukset

###### Opiskelija

- perehtyy Suomen luontomatkailukohteisiin
- tuntee Suomen luonnon ominaispiirteet sekä tavallisimmat kasvit ja eläimet
- osaa liikkua luonnossa turvallisesti
- osaa toimia apuohjaajana luontoretkellä tai -leirillä

###### Arviointi

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

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
	- suunnittelee ja toteuttaa työprosessin sekä tekee tarvittavat jälkityöt osittain ohjatusti	- suunnittelee ja toteuttaa työprosessin sekä tekee tarvittavat jälkityöt	- suunnittelee ja toteuttaa työprosessin sekä tekee tarvittavat jälkityöt itsenäisesti ja oma-aloitteisesti
	- noudattaa työohjeita, työaikoja, sopimuksia sekä neuvottelee poikkeamista	- noudattaa työohjeita, työaikoja, sopimuksia sekä neuvottelee poikkeamista	- noudattaa työohjeita, työaikoja, sopimuksia sekä neuvottelee poikkeamista
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
	- käyttää työhönsä liittyviä keskeisiä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja tavanomaisissa työtilanteissa osittain ohjattuna	- käyttää työhönsä liittyviä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja pääosin omatoimisesti	- käyttää työhönsä liittyviä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja itsenäisesti ja sujuvasti vaihtelevissa työympäristöissä
	- huomioi työ- ja asiakasturvallisuuden kaikissa työvaiheissa	- huomioi työ- ja asiakasturvallisuuden kaikissa työvaiheissa	- huomioi työ- ja asiakasturvallisuuden kaikissa työvaiheissa
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedon hallinta ja soveltaminen	- hankkii tietoa ja esittelee valitsemansa luontomatkailukohteen osittain ohjatusti	- hankkii tietoa ja esittelee valitsemansa luontomatkailukohteen	- hankkii tietoa itsenäisesti ja esittelee valitsemansa luontomatkailukohteen monipuolisesti
	- hankkii ja soveltaa työtilanteissa tarvittavaa tietoa, mutta tarvitsee	- hankkii ja soveltaa työtilanteissa tarvittavaa tietoa	- hankkii ja soveltaa tietoa itsenäisesti vaihtelevissa työtilanteissa

	ajoittain ohjausta		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Vuorovaikutus, yhteistyö ja ongelmanratkaisu	- toimii asiakkaiden ja työyhteisön keskuudessa ohjattuna hyviä käyttäytymissääntöjä noudattaen	- toimii asiakkaiden kanssa ja työyhteisössä tilanteen mukaisesti hyviä käyttäytymissääntöjä noudattaen	- toimii asiakkaiden kanssa ja työyhteisössä tilanteen mukaisesti ja joustavasti hyviä käyttäytymissääntöjä noudattaen
	- toimii ryhmän jäsenenä ja tekee vastuullaan olevat tehtävät osittain ohjattuna	- toimii ryhmän jäsenenä ja tekee vastuullaan olevat tehtävät	- toimii aktiivisesti ja tasavertaisesti ryhmän jäsenenä ja tekee omatoimisesti vastuullaan olevat tehtävät ja auttaa oma-aloitteisesti muita
	- tarvitsee ohjausta ongelmatilanteissa	- ratkaisee ongelmatilanteet yhdessä työryhmänsä kanssa	- toimii ongelmatilanteissa itsenäisesti ja sujuvasti löytäen tilanteeseen sopivia ratkaisuja
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	- EA1- tai vastaavat taidot	- EA1- tai vastaavat taidot	- EA1- tai vastaavat taidot
	- noudattaa työturvallisuusohjeita	- noudattaa työturvallisuusohjeita	- noudattaa työturvallisuusohjeita ja

### Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä työskentelemällä työryhmän jäsenenä matkailutapahtumassa. Opiskelija toimii avustajana matkailupalveluissa: esim. luontoleirillä tai –retkellä tai matkailutapahtumassa.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.



### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

<b>TUTKINNON OSA</b>		<b>4.1.4 Luontotuntemus ja retkeily, 10 osp</b>	
<b>Ammattitaitovaatimukset</b>		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu tässä asiakirjassa.	
<b>Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)</b>		<b>Arviointi</b>	<b>Ajoitus</b>
<b>Jaksotus</b>	<b>Toteutus</b>		

<p>Luontotunte- mus ja ret- keily 10 osp</p>	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan lähiopiskeluna oppilaitoksessa, ryhmittäin, projekteina, opintokäynteinä ja vierailuina sekä oppilaitoksen omissa harjoituksissa luontoympäristössä.</p> <p>Opiskelija oppii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- perehtymällä yleisesti Suomen luonnon ominaispiirteisiin</li> <li>- tutustumalla Suomen luonnon eri kasveihin ja eläimiin</li> <li>- perehtymällä Suomen kansallispuistoihin ja muihin luontomatkailukohteisiin</li> <li>- toimimalla kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti luonnossa</li> <li>- suunnittelemalla ja toteuttamalla luontoretkeä ja/tai luontoleirin</li> <li>- tekemällä turvallisuussuunnitelman ja riskianalyysin</li> <li>- huomioimalla hygieeniset työskentelytavat</li> <li>- toimimalla hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti ja noudattamalla sovittuja työaikoja</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</b> Aikaisempi osaaminen voidaan tunnistaa ja tunnustaa soveltuvin osin.</p> <p><b>Oppimisen arviointi</b> (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan): Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. luontoretkien suunnittelusta ja toteutuksesta. Oppimista seurataan osajaksoittain ja kirjataan wilmaan oppimisen eteneminen. Tutkinnon osan oppimista arvioidaan kokeilla, tehtävillä, projektitöillä tai/ja portfolioilla.</p> <p><b>Osaamisen arviointi</b> Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana on oppilaitos Kaikki osaaminen osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Opetus toteutetaan pääsääntöisesti 2 tai/ja 3 lukuvuotena oppilaitoksessa.</p> <p>Näyttö ja arviointi toteutetaan 2. ja/tai 3. opintovuotena oppilaitoksessa.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
<p><b>Etenemisen ehdot</b></p>		<p><b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet</b></p>	
<p>Ennen tämän tutkinnon osan suorittamista tulee olla suoritettuna ensiapukoulutus (EA1) ja hygieniosaaminen.</p>		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista. Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

#### 4.1.5 Luontoliikunta, 5 osp

##### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- osallistuu aktiivisena toimijana opetussisältöjen suunnitteluun ja sitoutuu laadittuun suunnitelmaan

- kokeilee ennakkoluulottomasti ja rohkeasti itselleen uusia luontoliikuntamuotoja
- saa valmiuksia käyttää ja hyödyntää oppimaansa luontoliikuntamatkailussa
- osaa käyttää luontoliikunnassa valmiita reittejä maastossa ja vesillä
- ymmärtää turvallisen liikkumisen merkityksen itselleen ja ryhmälle
- pakkaa ja käyttää erilaisia varusteita vastuullisesti
- huolehtii retkien jälkeen varusteiden huoltotyöt
- toimii luonnon ehdoilla ja ottaa huomioon kestävän kehityksen periaatteet

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1.Työprosessin hallinta  Oman työn suunnittelu, ohjaaminen ja arviointi	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
	- suunnittelee ja toteuttaa ohjattuna luontoliikuntatapahtuman	- suunnittelee ja toteuttaa luontoliikuntatapahtuman	- suunnittelee ja toteuttaa itsenäisesti monipuolisen luontoliikuntatapahtuman
	- arvioi omaa työskentelyään ja oppimistaan ohjeiden mukaan	- arvioi omaa työskentelyään ja oppimistaan realistisesti ja tavoitesuhteisesti	- arvioi omaa työskentelyään ja oppimistaan monipuolisesti hyödyntäen saamaansa palautetta
Halu oppia ja kokeilla uusia asioita	- rohkaistuu kokeilemaan uusia asioita	- kokeilee uusia asioita ryhmän mukana	- osallistuu oma-aloitteisesti ja aktiivisesti uuden oppimiseen
2. Työmenetelmien, -välineiden	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		

ja materiaalin hallinta	- osaa ohjata tuettuna ryhmää maasto-olosuhteissa	- osaa ohjata turvallisesti ryhmää maasto-olosuhteissa	- ohjaa ryhmää huomioiden ryhmän turvallisuuden ja taidot maasto-olosuhteissa
Vastuullisuus varusteiden ja välineiden käytössä	- tarvitsee ohjausta liikuntavälineiden käytössä	- käyttää annettuja liikuntavälineitä ohjeiden mukaisesti	- käyttää ja huolehtii liikuntavälineistä itsenäisesti ja turvallisesti
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
	- käyttää osittain luontoliikunnan tietoperustaa tapahtuman suunnittelussa ja toteutuksessa	- käyttää luontoliikunnan tietoperustaa tapahtuman suunnittelussa ja toteutuksessa	- soveltaa luontoliikunnan tietoperustaa tapahtuman suunnittelussa ja toteutuksessa
Tiedon hallinta pienimuotoisissa opastustehtävissä	- tarvitsee ohjausta annettujen tehtävien suorittamisessa	- suoriutuu annetuista tehtävistä	- suoriutuu annetuista tehtävistä soveltaen niihin teoretietoa
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
	- hakee tietoa tutuista tietolähteistä	- hakee tietoa erilaisista lähteistä	- hakee itsenäisesti ja oma-aloitteisesti tietoa eri lähteistä
Oppiminen ja ongelmanratkaisu			

Vuorovaikutus ja yhteistyö	- noudattaa vuorovaikutustilanteisiin annettuja ohjeita toimiessaan oppimisympäristössä	- toimii tilanteen vaatimalla tavalla oppimisympäristössään	- ilmaisee selkeästi asiansa ja tuorakentavasti esille erilaisia näkökantoja
Toimiminen ryhmän jäsenenä	- toimii ryhmän jäsenenä passiivisesti	- toimii ryhmässä vastuullisesti	- toimii ryhmässä aktiivisesti ja toisia huomioiden ja kunnioittaen

### **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä toimimalla erilaisissa luontoliikuntatapahtumissa tiimin jäsenenä tekemällä yhteistyötä eri sidosryhmien kanssa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osaaminen voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

TUTKINNON OSA		4.1.5 Luontoliikunta, 5 osp	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu tässä asiakirjassa.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutus		
Luontoliikunta, 5 osp	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan luokkaopiskeluna, ryhmitöinä, opintokäynteinä tai vierailuina ja / tai työssäoppimalla. Opiskelussa hyödynnetään luontoliikunta- ja retkikohteita sekä maastoja.</p> <p>Opiskelija oppii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- käyttämällä luontoliikuntamatkailussa tarvittavia välineitä</li> <li>- ymmärtämällä turvallinen liikuminen luonnossa</li> <li>- huoltamalla välineitä</li> <li>- perehtymällä suomalaiseen eräkulttuuriin</li> <li>- harjoittelemalla maastossa vaadittavia erätaitoja</li> <li>- patikoimalla ja suunnistamalla luonnossa</li> <li>- majoittumalla maasto-olosuhteissa</li> <li>- valmistamalla eräretkelle soveltuvia retkiruokia.</li> </ul>	<p><b>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</b></p> <p>Aikaisempi osaaminen voidaan tunnistaa ja tunnustaa soveltuvin osin.</p> <p><b>Oppimisen arviointi</b> (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan):</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p>Oppimista seurataan osajaksoittain ja kirjataan wilmaan oppimisen eteneminen</p> <p>Tutkinnon osan oppimista arvioidaan kokeilla, tehtävillä, projektitöillä tai/ja portfolioilla.</p> <p><b>Osaamisen arviointi</b></p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana on oppilaitos.</p> <p>Kaikki osaaminen osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Opetus toteutetaan 2. ja/tai 3. lukuvuotena.</p> <p>Näyttö ja arviointi toteutetaan 2. ja/tai 3. opintovuotena oppilaitoksessa.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
Ensiapukoulutus (EA1)		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.	

	Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.
--	--

### **Tutkintoa yksilöllisesti laajentavat tutkinnon osat**

Ammatillisessa peruskoulutuksessa opiskelija voi yksilöllisesti sisällyttää perustutkintoonsa enemmän tutkinnon osia, jos se on tarpeellista työelämän alakohtaisten tai paikallisten ammattitaitovaatimusten tai opiskelijan ammattitaidon syventämisen kannalta. Ne voivat olla ammatillisia tutkinnon osia tai paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvia tutkinnon osia.

## 5 Arviointi

Oulun seudun ammattiopisto määrittelee arvioinnin toteuttamisen toimintatavat tässä asiakirjassa ja opetussuunnitelman yhteisessä osassa.

### Arviointitoimikunnan 12.5.2015 hyväksymä suunnitelma tutkinnon osien arvioinnista ja tutkintoon sisältyvistä näytöistä

Oppimisen arviointi on opiskelijan tukemista ja ohjaamista ammattitaitovaatimusten ja osaamistavoitteiden saavuttamisessa. Oppimisen arvioinnilla tarkoitetaan opiskelijan osaamisen kehittymisen seuranta ja arviointia opiskelun aikana sekä opiskelijalle osaamisen kehittymisestä annettavaa palautetta.

Osaamisen arvioinnissa arvioidaan hallitseeko opiskelija tutkinnon perusteiden mukaiset ammattitaitovaatimukset ja osaamistavoitteet. Osaamisen arvioinnissa arvioidaan osaamisen tasoa, josta annetaan arviointiasteikon mukainen arvosana. Opiskelijalla on oikeus uusaa osaamisen osoittaminen tai korottaa arvosanaa.

TUTKINNON OSA	OPPIMISEN ARVIOINTI	OSAAMISEN ARVIOINNIN SUUNNITELTU AJANKOHTA JA SUORITTIMISPAIKKA	OSAAMISEN ARVIOINTI
Pakolliset tutkinnon osat			
<p><b>2.1.1 Matkailualan asiakaspalvelu, 30 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistautuu matkailuympäristössä ja -tehtävissä tapahtuviin asiakaspalvelutilanteisiin</li> <li>• ottaa vastaan asiakkaita ja selvittää asiakkaiden tarpeita ja toiveita</li> <li>• palvelee kotimaisia ja kansainvälisiä asiakkaita matkailuyrityksen liikeideaa tai toimintatapaa noudattaen</li> </ul>	<p>Oppimista arvioidaan koko tutkinnon osan ajan suullisesti ja kirjallisesti</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm asiakaspalvelutilanteissa toimimisessa ja matkailun peruskäsitteiden omaksumisessa.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygieniosaaminen</li> <li>- ensiaputaidot</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan toteutus ja arviointi 1.ja/tai 2. lukuvuosi, työssä-oppimispaikka</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon perusteiden mukainen yritys tai organisaatio</p>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Tarvittaessa tehdään osanäyttönä oppilaitoksessa: Suomen matkailualueiden vertailu, hygieniosaaminen, ensiaputaidot ja kielitaidon osaaminen.</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa</li> <li>• hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa työssään</li> <li>• päättää asiakaspalvelutilanteen ja tekee jälkitoimia</li> <li>• tekee yhteistyötä matkailualan yritysten tai organisaatioiden kanssa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- työturvallisuuden merkitys asiakaspalvelutyössä</li> <li>- kestävän matkailun periaatteet</li> <li>- kuluttajansuojalainsäädäntö</li> <li>- jokamiehen oikeudet</li> <li>- valmismatkalaki</li> <li>- asiakaspalvelu ruotsin kielellä</li> <li>- asiakaspalvelu englannin kielellä</li> <li>- liikekirjeenvaihtoon liittyvät asiakirjat</li> <li>- varausjärjestelmän perusteet</li> <li>- kuluttajakäyttäytyminen</li> <li>- eri kulttuuritaustaisten ja erityisryhmien asiakaspalvelutilanteet</li> <li>- matkailualan käsitteistö</li> <li>- Suomen matkailualueet, maakunnat ja matkailualan toimijat</li> <li>- matkailualan yrittäjyys (yrityskäynnit ja sisäinen yrittäjyys)</li> <li>- asiakasryhmän/asiakkaan ohjaaminen ja opastaminen</li> <li>- taloudellinen ja kustannustehokas toiminta</li> </ul>		<p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>2.2.1 Matkailupalvelujen toteuttaminen, 45 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistautuu matkailupalvelujen toteuttamiseen</li> <li>• vastaa omalta osaltaan asiakkaiden ohjaamisesta, opastamisesta, ohjelmallisesta toiminnasta ja turvallisuudesta</li> <li>• hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa</li> <li>• käyttää tilanteen mukaisesti tarvittavia varusteita ja välineitä</li> </ul>	<p>Oppimista arvioidaan koko tutkinnon osan ajan suullisesti ja kirjallisesti</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. turvallisuusvaatimusten noudattamisesta ja asiakkaiden ohjaamisesta sekä matkailupalveluiden toteuttamisesta.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ruotsin kielen taito matkailualan palvelutilanteessa</li> <li>- englannin kielen taito matkailualan palvelutilanteessa</li> <li>- ensiaputaidot EA2 tasolla</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan toteutus ja arviointi 2 tai/ja 3. lukuvuosi, työssä-oppimispaikka</p>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon perusteiden mukainen yritys tai organisaatio.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Tarvittaessa tehdään osanäyttönä oppilaitoksessa: EA2 ja kielitaidon osaaaminen.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näy-</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>hoitaa, huoltaa ja ylläpitää varusteita, koneita, välineitä ja tapahtumapisteitä</li> <li>varmistaa asiakastyytyväisyyden</li> <li>arvioi omaa työtä ja toimintaansa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>matkailualan turvallisuuspassi tai vastaavat tiedot</li> <li>turvallisuussuunnitelma ja riskianalyysi</li> <li>markkinoinnin perusteet</li> <li>kustannustietoisuus ja tuotteen hinnoittelu</li> <li>kestävän kehityksen periaatteet matkailualalla</li> <li>yrittävien vierailut ja/tai opintomatkat</li> <li>matkailutapahtuman suunnittelu ja toteutus</li> <li>matkailupalveluissa tarvittavien varusteiden, välineiden ja koneiden käyttö</li> <li>asiakaspalveluprosessi</li> <li>ongelmanratkaisukyky</li> <li>taloudellinen ja kustannustehokas toiminta</li> </ul>		<p>tön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>2.3.1 Matkailupalvelujen myynti ja neuvonta, 45 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>esittelee, suosittelee ja neuvoo matkailupalvelujen suunnittelussa, valintojen tekemisessä ja ostamisessa</li> <li>myy ja tekee varauksia</li> <li>hyödyntää alakohontaista kielitaitoa asiakaspalvelussa</li> <li>hankkii asiakkaan tarvitsemaa tietoa matkailuyrityksessä tai -organisaatiossa olevia tietojärjestelmiä hyödyntäen</li> <li>tekee yhteistyötä matkailupalvelujen tuottajien kanssa</li> <li>sopii maksutavoista ja tarvittaessa ottaa vastaan maksun eri maksutavoilla</li> </ul>	<p>Oppimista arvioidaan koko tutkinnon osan ajan suullisesti ja kirjallisesti</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm varausjärjestelmän käytössä sekä myynti ja neuvontapalvelujen hallinnasta.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ruotsin kielen taito matkailualan palvelutilanteessa</li> <li>englannin kielen taito matkailualan palvelutilanteessa</li> <li>varausjärjestelmä</li> <li>arvonlisävero</li> <li>tuotteen hinnoittelu</li> <li>katetuotto</li> <li>tiedonhankinta eri lähteistä ja luotettavuuden arviointi</li> <li>paikkakunnan tuntemus</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan toteutus ja arviointi 2 tai/ja 3. lukuvuosi, työssä-oppimispaikka</p>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon perusteiden mukainen yritys tai organisaatio.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Tarvittaessa kielitaidon osaaminen osoitetaan oppilaitoksessa.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• varmistaa asiakastyytyväisyyden</li> <li>• osallistuu tarvittavien neuvonta- tai informaatiomateriaalien tekemiseen</li> <li>• arvioi omaa työtä ja toimintaansa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suomen tärkeimmät matkailukohteet</li> <li>- aktiivinen myyntityöskentely</li> <li>- ongelmanratkaisukyky</li> <li>- neuvontapalvelut</li> <li>- taloudellinen ja kustannustehokas toiminta</li> </ul>		
Valinnaiset tutkinnon osat			
<p><b>2.4.1 Majoituspalvelut, 15 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kunnostaa ja huoltaa majoitus- ja muita asiakastiloja</li> <li>• hoitaa varausjärjestelyjä, vastaanottaa ja majoittaa asiakkaita</li> <li>• valmistaa aamiaisia, laittaa niitä tarjolle tai pakkaa ja kuljettaa asiakkaille</li> <li>• perii maksuja tai välittää tietoja laskutusta varten.</li> </ul>	<p>Oppimista arvioidaan koko tutkinnon osan ajan suullisesti ja kirjallisesti</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. keittiön-, puhtaanapidon ja vastaanoton tehtävissä.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistaa erilaisia aamiaisia ja laittaa niitä tarjolle</li> <li>- keittiötyöskentely hygieniavaatimusten mukaisesti</li> <li>- puhdistaa ja kunnostaa majoitus- ja muita asiakastiloja</li> <li>- elintarvikkeiden tuntemus</li> <li>- maksukäytänteet ja vastaanoton perustehtävät</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan toteutus ja arviointi 2. tai 3. lukuvuosi, työssäoppimisaika</p>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon perusteiden mukainen yritys tai organisaatio.</p> <p>Kaikki osaaminen osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>2.4.3 Matkailupalvelujen markkinointiviestintä 15 osp</b></p>	<p>Oppimista arvioidaan koko tutkinnon osan ajan suullisesti ja kirjallisesti</p>		

<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee markkinointiviestinnän toimenpiteitä erilaisille asiakasryhmille</li> <li>• hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa</li> <li>• osallistuu yrityksen tai organisaation markkinointiviestinnän toimenpiteiden toteuttamiseen</li> <li>• seuraa markkinointiviestinnän toimenpiteiden onnistumista.</li> </ul>	<p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. markkinointiviestinnän toimenpiteiden toteuttamisesta</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- markkinointiviestintämateriaalin työstäminen ja laadinta</li> <li>- markkinointiviestinnän toimenpiteiden toteuttaminen ja seuranta</li> <li>- markkinointiviestintä ruotsin kielellä</li> <li>- markkinointiviestintä englannin kielellä</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan toteutus ja arviointi 2 tai 3. lukuvuosi työssäoppimispaikka</p>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon perusteiden mukainen yritys tai organisaatio.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Tarvittaessa kielitaidon osaaminen osoitetaan oppilaitoksessa.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>2.4.4 Matkailupalvelujen tuotteistaminen 20 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tuotteistaa työryhmässä eri vuodenaikoihin sopivia asiakaslähtöisiä matkailutuotteita, tuotekokonaisuuksia tai palveluja</li> <li>• kokoaa yrityksen tai yhteistyöyritysten tuotteista ja palveluista matkapaketteja tai matkailu-palveluja</li> <li>• hinnoittelee työryhmässä tuotteita, palveluja tai tuote-kokonaisuuksia</li> <li>• tuottaa tai päivittää työryhmässä esittelymateriaalia.</li> </ul>	<p>Oppimista arvioidaan koko tutkinnon osan ajan suullisesti ja kirjallisesti</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. hinnoitteluun, lainsäädäntöön ja ohjeistukseen sekä esitemateriaalin tuottamiseen liittyen.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- matkailupalvelun suunnittelu, testaus ja toteutus erilaisille asiakasryhmille</li> <li>- hinnoittelu ja kannattavuus</li> <li>- markkinointimateriaalin tuottaminen</li> <li>- kausivaihteluiden huomioiminen</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan toteutus ja arviointi 2 tai 3. lukuvuosi työssäoppimispaikka</p>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon perusteiden mukainen yritys tai organisaatio.</p> <p>Kaikki osaaminen osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>

<p><b>2.4.5 Matkailu- ja matkatoimistopalvelut 15 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• selvittää asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeita ja toiveita</li> <li>• hakee tietoa, esittelee ja myy matkailupalvelutuotteita</li> <li>• palvelee asiakkaita matkan tai matkailupalvelun suunnittelussa ja ostopäätöksen tekemisessä</li> <li>• hyödyntää alakohontaista kielitaitoa asiakaspalvelussa</li> <li>• tekee asiakaspalvelutilanteen päättämiseen liittyvät toimet</li> <li>• tekee jälkimarkkinoinnin toimenpiteitä.</li> </ul>	<p>Oppimista arvioidaan koko tutkinnon osan ajan suullisesti ja kirjallisesti</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. tiedon haku, esittely ja myynti.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tiedonhaku</li> <li>- kokoaa ja hinnoittelee matkapaketteja</li> <li>- asiakaspalvelu ruotsin kielellä</li> <li>- asiakaspalvelu englannin kielellä</li> <li>- matkailupalvelutuotteen esittely ja myynti</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan toteutus ja arviointi 2 tai 3. luku-vuosi työssäoppimispaikka</p>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon perusteiden mukainen yritys tai organisaatio.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Tarvittaessa kielitaidon osaaminen osoitetaan oppilaitoksessa.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>2.4.7 Opastuspalvelut, 20 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistautuu opastuspalvelutilanteeseen</li> <li>• suunnittelee opastusten sisältöjä ja aikatauluja</li> <li>• opastaa asiakkaita</li> <li>• hyödyntää alakohontaista kielitaitoa opastustilanteessa</li> <li>• päättää opastustilanteen.</li> </ul>	<p>Oppimista arvioidaan koko tutkinnon osan ajan suullisesti ja kirjallisesti</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. opastuksen suunnittelusta ja toteuttamisesta sekä turvallisuussuunnitelman laatimisesta.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opastuspalvelun suunnittelu ja toteutus yksin tai ryhmässä</li> <li>- opastustaidot</li> <li>- opastettavien kohteiden tuntemus</li> <li>- turvallisuussuunnitelma</li> <li>- ryhmän vastaanottaminen ruotsin kielellä</li> <li>- opastaminen yhdellä vieraalla kielellä</li> <li>- asiakaspalauteprosessi</li> <li>- osallistuminen ohjattuihin opastuksiin</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan toteutus ja arviointi 2 tai 3. luku-vuosi työssäoppimispaikka tai oppilaitos</p>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon perusteiden mukainen yritys tai organisaatio.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Tarvittaessa kielitaidon osaaminen osoitetaan oppilaitoksessa.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>

<p><b>2.4.8 Puhdistuspalvelut matkailukoh- teessa 15 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tekee matkailuyrityksessä ylläpitosii- vousta asiakastiloissa</li> <li>• tekee tilojen perussiivoustehtäviä</li> <li>• käyttää tarkoituksenmukaisia siivous- aineita, -välineitä, -menetelmiä ja ko- neita</li> <li>• huoltaa ja kunnostaa asiakastiloja</li> <li>• ottaa vastaan asiakaspalautetta puh- taudesta</li> <li>• puhdistaa ja huoltaa käyttämänsä vä- lineet ja laitteet.</li> </ul>	<p>Oppimista arvioidaan koko tutkinnon osan ajan suullisesti ja kirjallisesti</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. tarkoituksenmukaisten siivousaineiden, -väli- neiden ja -menetelmien käytöstä.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- siivousaineiden ja -välineiden käyttö</li> <li>- siivousmenetelmien ja -koneiden hallinta</li> <li>- siivousprosessi asiakastiloissa</li> <li>- asiakaspalautteen käsittely</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan toteutus ja arvi- ointi 2 tai 3. luku- vuosi työssäoppi- mispaikka</p>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon pe- rusteiden mukainen yritys tai organi- saatio</p> <p>Kaikki osaaminen osoitetaan ammatti- osaamisen näytöllä.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näy- tön arvosanasta päättää joko työpaik- kaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>2.4.10 Retki-, erä- ja luontoruokailupal- velut, 15 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistautuu ruokailupalvelu- tilanteisiin ja tekee esivalmisteluja</li> <li>• valmistaa toimintaympäristöön ja vuodenaikoihin sopivia aterioita ja muita tarjottavia</li> <li>• pakkaa, kuljettaa, laittaa esille ja tarjoilee aterioita sekä muita tarjottavia</li> <li>• tekee jälkityöt</li> </ul>	<p>Oppimista arvioidaan koko tutkinnon osan ajan suullisesti ja kirjallisesti</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm suunnittelun ja toteutuksen osalta</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ruokailupalvelujen valmistelu</li> <li>- ateriakokonaisuuksien suunnittelu</li> <li>- ruuanvalmistustaidot</li> <li>- ruuan tarjoilutaidot</li> <li>- anniskeluosaaminen</li> <li>- erityisruokavalioiden tuntemus</li> <li>- hygieniasäädösten noudattaminen</li> <li>- jälkityöt</li> <li>- elintarvikkeiden pakkaaminen ja kuljetta- minen</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan toteutus ja arvi- ointi 2 tai 3. luku- vuosi työssäoppi- mispaikka tai op- pilaitos</p>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tutkinnon pe- rusteiden mukainen yritys ja organi- saatio tai oppilaitos.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Tarvittaessa anniskelulainsäädäntö- ja hygieniosaaminen osoitetaan oppilai- toksessa.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näy- tön arvosanasta päättää joko työpaik- kaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p>Paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat</p>			

<p><b>2.4.17.1 Toinen vieras ammattikieli 15 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• viestii ja toimii vuorovaikutustilanteissa ammatin harjoittamisen vaatimalla tavalla</li> <li>• hallitsee matkailualan työtehtävissä tarvittavan kielitaidon</li> <li>• osaa toimia monikulttuurisessa ja monikielisessä ympäristössä.</li> </ul>	<p>Oppimista arvioidaan koko tutkinnon osan ajan suullisesti ja kirjallisesti</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjainmerkkien hallinta</li> <li>- peruskielioppi</li> <li>- verbien käyttö</li> <li>- adjektiivien käyttö</li> <li>- perusluvut, järjestysluvut</li> <li>- ajan ilmaisut (päivämäärät, viikonpäivät, kuukaudet, vuoden- ja vuorokaudenajat, kellonajat)</li> <li>- tervehdykset ja kuulumiset</li> <li>- kohteliaisuudet</li> <li>- esittäytyminen</li> <li>- sääsanasto</li> <li>- perhesanasto</li> <li>- harrastukset</li> <li>- ruokasanasto</li> <li>- hotellisanasto</li> <li>- palvelufraasit</li> <li>- asiakaspalvelu ravintolassa</li> <li>- asiakaspalvelu hotellissa</li> <li>- ammattinimikkeet</li> <li>- kaupunkisanasto</li> <li>- matkailijan opastus</li> <li>- maatietous ja tapakulttuuri</li> <li>- maat ja kansallisuudet; kielitaito</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan toteutus ja arviointi 2 tai 3. luku-vuosi oppilaitos tai työssäoppimispaikka</p>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen ja ammattiosaamisen näyttö sisältää ainakin seuraavat osiot:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- esitys kotipaikkakunnasta (suullinen tai kirjallinen)</li> <li>- esittäytyminen</li> <li>- asiakaspalvelutilanne ravintolassa</li> <li>- asiakaspalvelutilanne hotellissa</li> <li>- kaupunkiopastus</li> </ul> <p>Näyttöpaikkana on oppilaitos</p> <p>Kaikki osaaminen osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
---	--	--	--

<p><b>2.4.17.2 Tapahtumajärjestelyt 15 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistautuu yleisötapahtumissa ja -tehtävissä tapahtuviin asiakaspalvelutilanteisiin</li> <li>• palvelee kotimaisia ja/tai kansainvälisiä asiakkaita tapahtumanjärjestäjän liikeidea ja toimintatapaa noudattaen</li> <li>• tekee yhteistyötä tapahtumaan liittyvien yritysten tai organisaatioiden kanssa.</li> <li>• käyttää tilanteen mukaisesti tarvittavia varusteita ja välineitä</li> <li>• vastaa omalta osaltaan asiakkaiden ohjaamisesta, opastamisesta ja turvallisuudesta</li> <li>• osallistuu tapahtuman tuottamiseen ryhmän jäsenenä</li> </ul>	<p>Oppimista arvioidaan koko tutkinnon osan ajan suullisesti ja kirjallisesti</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm suunnittelussa, toteutuksessa ja turvallisuudessa.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osallistuu tapahtuman järjestelyihin</li> <li>- asiakkaan ohjaaminen ja opastaminen</li> <li>- turvallisuussuunnitelma</li> <li>- palvelutilanne ruotsin kielellä</li> <li>- palvelutilanne englannin kielellä</li> <li>- yhteistyökyky</li> <li>- järjestyksenvalvojaosaaminen</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan toteutus ja arviointi 2 tai 3. lukuvuosi työssäoppimispaikka tai oppilaitos</p>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana voi olla tämän asiakirjan mukainen yritys tai organisaatio.</p> <p><b>Muu arviointi:</b> Tarvittaessa järjestyksenvalvojaosaaminen osoitetaan oppilaitoksessa.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p>Vapaasti valittavat tutkinnon osat</p>			
<p><b>4.1.1 Eurooppaa etsimässä 10 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• perehtyy Euroopan maihin</li> <li>• tietää Euroopan maiden sijainnin ja niiden tunnusmerkit</li> <li>• perehtyy Euroopan maiden historiaan ja nykypäivään</li> <li>• tietää Euroopan maiden keskeisimpiä matkailukohteita ja vetovoimatekijöitä</li> <li>• tutustuu Eurooppalaiseen ruokakulttuuriin</li> </ul>	<p>Oppimista arvioidaan koko tutkinnon osan ajan suullisesti ja kirjallisesti</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. Euroopan ja sen kulttuurin tuntemuksessa.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Euroopan maiden sijainti</li> <li>- Euroopan maiden keskeisimmät kohteet</li> <li>- EU:n tuntemus</li> <li>- Euroopan historia ja nykypäivä</li> <li>- eurooppalainen ruokakulttuuri</li> <li>- oman vastualueen hoitaminen</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan toteutus ja arviointi 2 tai 3. lukuvuosi oppilaitos</p>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana on oppilaitos.</p> <p>Kaikki osaaminen osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>



<p><b>4.1.2 Kiehtova kotimaa 10 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• perehtyy kaikkiin Suomen maakuntiin</li> <li>• tietää maakuntien sijainnin ja niiden tunnusmerkit</li> <li>• perehtyy maakuntien historiaan ja nykypäivään</li> <li>• tietää maakuntien matkailullisesti tärkeimpiä kuntia ja niiden matkailukohteita ja vetovoimatekijöitä</li> <li>• tutustuu maakuntien ruokakulttuureihin</li> <li>• suunnittelee ja mahdollisesti toteuttaa maakuntamatkan</li> </ul>	<p>Oppimista arvioidaan koko tutkinnon osan ajan suullisesti ja kirjallisesti</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. maakuntien keskeisimpien matkailukohteiden ja maakuntaruokien osalta.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Suomen maakunnat ja maakuntakeskukset</li> <li>- maakuntien vetovoimatekijät</li> <li>- maakuntien matkailustrategiat</li> <li>- maakuntaruokat</li> <li>- maakuntamatkaan osallistuminen</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan toteutus ja arviointi 2 tai 3. lukuvuosi oppilaitos</p>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana on oppilaitos.</p> <p>Kaikki osaaminen osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>4.1.3 Luontotuntemus ja retkeily 10 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• perehtyy Suomen luontomatkauskohteisiin</li> <li>• tuntee Suomen luonnon ominaispiirteet sekä tavallisimmat kasvit ja eläimet</li> <li>• osaa liikkua luonnossa turvallisesti</li> <li>• osaa toimia apuohjaajana luontoretkellä tai -leirillä</li> </ul>	<p>Oppimista arvioidaan koko tutkinnon osan ajan suullisesti ja kirjallisesti</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. luontoretkien suunnittelusta ja toteutuksesta.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Suomen kansallispuistojen ja luontokohdeiden tunteminen</li> <li>- Suomen luonnossa esiintyvien tavanomaisten kasvien ja eläinten tunteminen</li> <li>- turvallisuussuunnitelmaan perehtyminen ja/tai laatiminen</li> <li>- retkeilytaidot</li> <li>- apuohjaajan taidot</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan toteutus ja arviointi 2 tai 3. lukuvuosi oppilaitos</p>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana on oppilaitos</p> <p>Kaikki osaaminen osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>

	- luontoretken tai -leirin ohjelman suunnittelu ja toteuttaminen		
<p><b>4.1.4 Tapakulttuuri ja viihdyttäminen 10 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hallitsee hyvät ja kohteliaat käytöstavat</li> <li>• osaa pukeutumisen eri tilanteissa</li> <li>• osaa pöytätävät</li> <li>• osaa erilaisten tilaisuuksien kattaukset ja tarjoilun</li> <li>• perehtyy sanalliseen ja sanattomaan viestintään</li> <li>• tutustuu eri kulttuurien tapoihin ja käyttäytymiseen</li> <li>• tutustuu isännän, emännän ja vieraan rooleihin</li> <li>• osaa keskustella vieraiden kanssa erilaisissa tilanteissa</li> <li>• osaa alkoholijuomien anniskelua koskevat säännökset</li> <li>• osaa esiintyä erilaisissa tilanteissa ja tilaisuuksissa</li> </ul>	<p>Oppimista arvioidaan koko tutkinnon osan ajan suullisesti ja kirjallisesti</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan, mm. esiintymistaito ja käytöstavat.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alkoholijuomien anniskelua koskevat säännökset</li> <li>- pukeutuminen eri tilanteissa</li> <li>- kattaus ja pöytätävät</li> <li>- juhlatilaisuuden suunnittelu ja toteutus</li> <li>- käytöstavat</li> <li>- sanallinen ja sanaton viestintä</li> <li>- eri kulttuurien tuntemus</li> <li>- esiintymistaito</li> </ul>	<p>Tutkinnon osan toteutus ja arviointi 2 tai 3. luku-vuosi oppilaitos</p>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana on oppilaitos.</p> <p>Kaikki osaaminen osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>4.1.5 Luontoliikunta 5 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osallistuu aktiivisena toimijana opettajien suunnitteluun ja sitoutuu laadittuun suunnitelmaan</li> </ul>	<p>Oppimista arvioidaan koko tutkinnon osan ajan suullisesti ja kirjallisesti</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan ja opiskelijalle annetaan palautetta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p>	<p>Tutkinnon osan toteutus ja arviointi 2 tai 3. luku-vuosi oppilaitos</p>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukainen osaaminen.</p> <p>Näyttöpaikkana on oppilaitos.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• kokeilee ennakkoluulottomasti ja rohkeasti itselleen uusia luontoliikuntamuotoja</li> <li>• saa valmiuksia käyttää ja hyödyntää oppimaansa luontoliikuntamatkailussa</li> <li>• osaa käyttää luontoliikunnassa valmiita reittejä maastossa ja vesillä</li> <li>• ymmärtää turvallisen liikkumisen merkityksen itselleen ja ryhmälle</li> <li>• pakkaa ja käyttää erilaisia varusteita vastuullisesti</li> <li>• huolehtii retkien jälkeen varusteiden huoltotyöt</li> <li>• toimii luonnon ehdoilla ja ottaa huomioon kestävän kehityksen periaatteet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- retkeilytaidot merkityillä reiteillä</li> <li>- osallistuminen erilaisiin matkailualalla toteutettaviin luontoliikuntamuotoihin</li> <li>- turvallisuuden huomioiminen eri liikuntamuodoissa</li> <li>- välineiden ja varusteiden huoltaminen</li> <li>- kestävän matkailun periaatteet</li> </ul>		<p>Kaikki osaaminen osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
---	---	--	---