



MIKSI ROTAATIO?

- Kehittää joustava, yksilöllinen, työelämälähtöinen koulutusmalli, jossa työssäoppiminen ja lähiopetuspäivät rytmittyvät opiskelijan osaamistarpeiden ja tutkinnon osien mukaisesti.
- Mahdollistaa yritysten ja organisaatioiden osallistumisen vahvasti ammattiin opiskelevien ohjaukseen ja valmentamiseen
- Nopeuttaa opiskelijan valmistumista ja siirtymistä työelämään

*”Osaamisperusteisuus tarkoittaa työelämän ja opiskelijan tarpeista lähtevää koulutusta. Kyse on enemmän **toimintatavoista** kuin tutkintojen perusteista.”*



Rotaation

tavoitteena on työssäoppimispaikkojen lisääminen ja työpaikalla tapahtuvan opiskelun **ohjauksen vahvistaminen**.

- **monipuolistaa** työssäoppimisen toteutustapoja
- **kehittää työssäoppimisen laatua** koulutuksen järjestäjien ja työpaikkojen yhteistyössä.
- työssäoppimisen yhteisten toimintamallien kehittäminen ja käyttöönotto.
- työpaikalla tapahtuvaa oppimista tukevat uudet oppimISRatkaisut ja – ympäristöt
- joustavien tutkintojen yhdistämismahdollisuuksien kehittäminen sekä toteutusmallien jalkauttaminen.
- opettajien osaamisen vahvistaminen työpaikalla tapahtuvan oppimisen ja yksilöllisten opintopolkujen edistämiseksi.



Esimerkkitutkinnot



Puutarhatalouden perustutkinto, puutarhuri

- Koulutusaika 2 – 2,5 vuotta
- Kesätyöjaksoja kaksi
- Tutkinnosta 1/3 lähiopetusta ja 2/3 työssäoppimista
- Lähiopetusjaksot oppilaitoksella 2-3 viikkoa
- Työssäoppimisjaksot 2-8 viikkoa
- Osa työssäoppimisesta ohjattuna oppilaitoksella ja yrityksissä
- Ammatillisia valinnaisia tutkinnon osia voi suorittaa työssäoppimalla
- Vapaasti valittavat tutkinnon osat työssäoppimista
- Kaikki yto-aineet integroidaan ammatillisten aineiden kanssa
- Osaamisalan opinnoissa toteutuksen yhtenäistäminen
 - Kukka- ja puutarhakauppa
 - Viherala
 - Aikuis- ja nuorisoryhmät



Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto, ruokapalvelun osaamisala

- Koulutusaika 2,5 vuotta.
- Kesätöissä hankittu osaaminen on tunnistettu ja tunnustettu eri tutkinnon osiin.
- Tutkinnosta 40 % lähiopetusta ja 60 %työssäoppimista.
- Lähiopetusjaksot oppilaitoksella 2 – 3 viikkoa
- Työssäoppimisjaksot 6 – 10 vkoa
- Ammatilliset valinnaiset tutkinnon osat suoritetaan pääasiassa työssäoppien.
- Vapaasti valittavat tutkinnon osat suoritetaan työssäoppien tai osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen kautta.
- Osaamisalan opinnoissa yhtenäistäminen:
 - aikuis- ja nuorisoryhmät



Toteutussuunnitelma

- **Lähiviikko ja työssäoppiminen**
 - Yto-ainesisältöjen opiskelu työssäoppimisen yhteydessä
 - Työssäoppimisjakson jälkeen koonti
 - Osallistuminen ammatillisille tunneille osaamistarpeiden mukaan
 - Suoritusten dokumentointi (tehtävät, haastattelu)
 - Käynti työssäoppimispaikoissa, Skype -ohjaus
- **Ammatillinen ja yto-opettaja yhdessä**
 - Sisällöt ja niiden toteutumisajankohta
 - Tarvittavien tuntien määrittely opetuksessa
 - Tehtävien suunnittelu
- **Arviointi**
 - Yhteisesti opettajien kesken



Integroinnin toteutustapoja ammatillisessa koulutuksessa

- YTO ja ammatillisten aineiden kesken
- YTO aineiden kesken
- Ammatillisten aineiden välillä

Integrointi vuorovaikutuksena

- Opettajien yhteissuunnittelu ja tiimiopetus



Horaca-alan pt, ruokapalvelun osaamisala - Integraatio opsissa

Majoitus- ja ravitsemis- palveluissa toimiminen

- Äidinkieli, ruotsi, englanti
- Työelämätaidot, työkyvyn ylläpitäminen & terveystieto
- Tieto- ja viestintätekniikka

Lounas- ruokien valmistus

- Matematiikka, tieto- ja viestintätekniikka
- Äidinkieli, ruotsi, englanti
- Terveystieto, majoitus- ja ravitsemis- palveluissa toimiminen
- Työelämätaidot

Annos- ruokien valmistus

- Matematiikka, tieto- ja viestintätekniikka, ruotsi, englanti
- Työkyvyn ylläpitäminen, liikunta ja terveystieto
- Majoitus- ja ravitsemis- palveluissa toimiminen
- Työelämätaidot



Horaca-alan pt, ruokapalvelun osaamisala - Integraatio opsissa

Kahvila- palvelut

- Ruotsi, englanti
- Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen
- Työelämätaidot

Palvelu- ja jakelu- keittiö- toiminnot

- Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen
- Ruotsi, englanti
- Työelämätaidot

Pikaruokapalvelut

- Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen
- Ruotsi, englanti
- Työelämätaidot



Horaca-alan pt, ruokapalvelun osaamisala - IG:t opsissa VTO

Suurkeittiön
ruokatuotanto

- Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen
- Työelämätaidot
- Matematiikka, tieto- ja viestintätekniikka
- Ruotsi, englantia

Tilaus- ja juhla-
ruokien
valmistaminen

- Lounasruokien valmistaminen
- Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen
- Työelämätaidot
- Ruotsi, englantia

SYYSLUKUKAUSI (1. vuosi)

VK

I JAKSO 8.8.-30.9.

32	Opintojen aloitus, Työskentely viheralueella
33	Työskentely avomaalla, (Työturvakortti)
34	(Ohjattu TO) Työskentely avomaalla/viheralueella
35	(Ohjattu TO) Työskentely avomaalla/viheralueella
36	Työskentely viheralueella
37	Työskentely avomaalla
38	(Ohjattu TO) Työskentely avomaalla
39	(Ohjattu TO) Työskentely viheral.

VK

II JAKSO 3.10.-25.11.

40	Työskentely viheralueella/ Työskentely kasvihuoneessa
41	Seutuviikko?
42	SYYSLOMA
43	Työskentely kasvihuoneessa
44	(Ohjattu TO) Työskentely kasvihuon.
45	(Ohjattu TO) Työskentely kasvihuon.
46	Työskentely kasvihuoneessa
47	EA 1+ Kasvinsuojelututkinto
48	Työskentely puutarhamyymälässä

VK

III JAKSO 28.11.-

49	Työskentely puutarhamyymälässä
----	--------------------------------

SISÄLTÖ

Ammatilliset pakolliset tutkinnon osat

Työskentely puutarha-alalla

25 osp

4 opintopaksoa, 4 osanäyttöä

YTO-integrointi

9 osp

Tivi 1 osp, pakollinen

Tieto- ja viestintätek. käyttö, verkko, wilma
tietoturva, tekijänoik., tallennus, Office365

Matematiikka 3 osp, pakollinen

yksikkömuunn., peruslaskutoimitukset,
prosenttilasku, pinta-ala ja tilavuus

Fysiikka 1 osp, pakollinen

Fysikaaliset ilmiöt: sää, ilmastomuutos,
valo, veden olomuoto ja kierto luonnossa

Kemia 1 osp, pakollinen

Kemialliset reaktiot; fotosynteesi, pH
ravinteiden kierto, (kasvioppi)

Äidinkieli 2(-3) osp, pakollinen

Tekstin tuottaminen: työraportti, referaatti,
suullinen esitys, sanasto

Ympäristöosaaminen, 1 osp

Keke, ympäristövaikutukset

YHTEENSÄ

34 osp

Työskentely puutarha-alalla 25 osp, (ammattillinen pakollinen)

Yto-integrointiesimerkki: 10 osp pakollisia

Työskentely avomaalla

- Äidinkieli
- Matematiikka
- Fysiikka ja kemia
- Ympäristöosaaminen

- Raportointi, asiakirjat
- Lannoitelaskut, varastotilavuus
- Paine, sää, ravinteet, pH
- Ympäristösuojelu, viljelykierto, keke

Työskentely kasvihuoneessa

- Äidinkieli
- Matematiikka
- Fysiikka ja kemia
- Ympäristöosaaminen

- Referointi, ammattisanasto
- Lannoite- ja torjunta-aineliuokset %
- Käyttöturvallisuus, sähkö (energia)
- Energiansäästö, kemikaalit, keke

Työskentely puutarhamyymälässä

- Äidinkieli
- Matematiikka
- Fysiikka ja kemia
- Ympäristöosaaminen

- Asiakaspalvelu, arviointitaidot
- Hinnoittelu, rahan käsittely
- Fysikaaliset ilmiöt
- Jätteet, kierrätys, keke

Työskentely viheralueella

- Äidinkieli
- Matematiikka
- Tieto- ja viestintätek.
- Ympäristöosaaminen

- Työselostukset, tiedonhakutaidot
- Pinta-ala, lannoitemäärät
- Perusohjelmat, tiedonhankinta
- Päästöt, turvallisuus, keke

Ammatilliset tutkinnon osat, 110 osp (pakolliset ja valinnaiset)

Yto-integrointiesimerkki: 25 osp pakollisia

Yrittäminen puutarha-
alalla, 20 osp

- Osaamisalaopintoja
- Matematiikka
- Työelämätaidot
- Yrittäjäyys, TiVi

- Yritysesittelyt, hinnoittelu, projektit
- Kannattavuus- ja rahoituslaskelmat
- Yrittäjänä ja työntekijänä toimiminen
- Markkinointiosaaminen ym.

Kukka- ja
puutarhakaupan
osaamisala, 60 osp

- Äidinkieli, TiVi
- Matematiikka
- Englanti, ruotsi
- Tyky, LiTeTi

- Projektit, markkinointi ym.
- Ammattimatematiikka
- Ammattikieli, kv-top
- Ergonomia, työterveys, EA1, top

TAI

Viheralan osaamisala,
60 osp

- Äidinkieli, TiVi
- Matematiikka
- Englanti, ruotsi
- Tyky, LiTeTi

- Projektit, markkinointi ym.
- Ammattimatematiikka
- Ammattikieli, kv-top
- Ergonomia, työterveys, EA1, top

Valinnaiset tutkinnon
osat, 30 osp

- Osaamisalaopintoja
- Matematiikka
- Tieto- ja viestintätek.
- Taide ja kulttuuri

- Sisältöjen mukaan
- Ammattimatematiikka
- Ohjelmat ja sovellukset työssä
- Tuotokset, toimintaympäristöt



Vieras kieli, A-kieli / englanti 2 osp

Integrointi

**1 osp: työn tekeminen,
työturvallisuus ja -hygienia,
työpaikan esittely, yritysesittely,
työelämäsanasto, oma tulevaisuus,
jatko-opinnot, kansainvälisyys**

**1 osp: perussanasto(r-a, työvälineet, verbit =
ruoanvalmistusmenetelmät), itsensä esittely,
työturvallisuus ja -hygienia**

Kirja: Expert- English for food professionals, Otava



Esimerkki sisällön tarkastelusta, Englanti 2 osp

itsensä ja opintojensa esittely Ennakkotehtävänä	Esittely ryhmän blogissa / OneNotessa/ Optimassa - nimi, perhe, harrastukset, opinto-ala, miksi valinnut, tutkintonimike, ammattinimike Oppimistehtävä: Me and my studies 150 – 200 sanaa / 8 lausetta, 100 sanaa blogissa
oman alan sanasto Ennakkotehtävänä	Raaka-aineet, sesonkiraaka-aineet, koneet ja laitteet, ruoanvalmistusmenetelmät, asiakaspalvelusanasto, luvut, mittayksiköt Reseptit
työhön ja työturvallisuuteen liittyvät kirjalliset viestit Luokkaopetus	Tuoteselosteet, käyttöturvallisuustiedotteet (pesuaineet, koneet/laitteet) Ammatillinen / valinnainen englanti ?



Esimerkki sisällön tarkastelusta, Englanti 2 osp

oman alan suullisissa viestintä- ja vuorovaikutustilanteissa toimiminen Ennakkotehtävä / luokkaopetus / keittiöopetus Skype yhteys (ammattiosaamisen näytön arvioinnin osuus, työpaikan esittely jne.)	Työpäivä(t) opetuskeittiössä in English Työssäoppiminen Luku- ja mittayksiköt, puhelinkäyttäytyminen, kellonajat, päivämäärät, sähköposti
oman alan asiakaspalvelu Pop up- kahvila / teemapäivä Luokkaopetus	Työssäoppiminen Ammattisanaston käyttäminen asiakaspalvelussa Menun / tarjouksen laatiminen
työelämässä toimiminen	Työssäoppiminen / kv top Ammattisanaston käyttäminen keittiössä / asiakaspalvelussa



Esimerkki sisällön tarkastelusta, Englanti 2 osp

työnhaku ja työnhaun asiakirjat Valinnainen englantia	Europass Cv, Letter of Motivation /työhakemus → valinnainen englantia, kv-top
monikielisessä ja -kulttuurisessa ympäristössä toimiminen	Työssäoppiminen Kotikansainvälisyys oppilaitoksessa
englanninkieliseen kulttuuriin tutustuminen Ennakkotehtävä pilvityöskentelynä / OneNotessa	Ruokaan ja ruokakulttuuriin liittyvät tv-ohjelmat, teemaviikot, ravintolapäivä Suunnitelmaan liittyvää tiedonhankintaa, suunnittelu (reseptit, menu, fyysinen toteutus) tapahtuman dokumentointi ja raportointi. → 1 osp valinnainen englantia?
tiedonhankinta	Alan englanninkieliset tekstit; artikkelit, reseptit, ruokalistat Tv-ohjelmat / videot



Mitkä näistä voisivat olla opiskelijan ja opettajan yhteisiä työkaluja?

