



Action Grant
EQAVET - European Quality Assurance in
Vocational Education and Training National Reference Points
Agreement number - 2019 -0493/001-001
Project Nr 609143-EPP-1-2019-1-FI-EPPKA3-EQAVET-NRP



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN



Yhteisrahoitettu
Euroopan unionin
Erasmus+ -ohjelmasta

Koulutussuunnittelu ja valinnan mahdollisuudet




SALON SEUDUN
AMMATTIOPISTO

Pedagoginen koulutussuunnittelija Tia-Maria Kenni-Lehtonen

Yksilöllisten opintopolkujen laadunvarmistus, OPH, webinaari 3.12.2020

Salon seudun ammattiopisto

- monialainen oppilaitos, 53 eri tutkintoa
 - campus yhdellä paikkakunnalla
 - kuntayhtymä, henkilöstöä 230
 - opiskelijatyövuosia 2088
 - matalan hierarkian organisaatio:
rehtori – 5 koulutusalaajohtajaa, 1 pedagoginen johtaja,
1 työelämäpalveluiden johtaja
- 

Pedagoginen kehittäminen

Pedagogisen johtajan työryhmä:

-2 pedagogista koulutussuunnittelijaa (kuuluvat laaturyhmään, vastaavat myös prosesseista)

-järjestelmäsuunnittelija

-2 koulutussihteerä vastaavat kurresta

+ opinto-ohjaus, erityisopetus, opiskeluhuolto, opintotoimisto)



Valintojen mahdollistaminen, tarjotinmallin periaatteet

Koko oppilaitoksen yhteiset pedagogiset rakenteet, **tarjotinperiaatteet:**

-jatkuva haku (opintostartit 1kk välein - 4krt vuodessa)

Kehittämiskohde 2021: oppilaitokseen yhteinen malli: opintoihin kiinnittyminen jatkuvassa haussa (orientaatiopaketit)

-tutkinnon Opinnot-puussa ammatin perusteet, ammattityöt, työpaikalla järjestettävä koulutus, yhteiset aineet

-1 opetustapahtuma/päivä, pt-opiskelijoilla sama koulupäivän pituus (27h/vko)

-yhteiset tutkinnon osat paja- ja verkkomallina

-tutkinnon osa toisesta tutkinnosta ("lähi" tutkintojen esittelyjä työryhmissä)

Valintojen mahdollistaminen, tarjotinmallin periaatteet

Koko oppilaitoksen yhteiset pedagogiset rakenteet, **tekniset ratkaisut** (priimus, kurre, wilma).

- 2016 lähtien opetustapahtumat sijoitettu opettajalle, ei ryhmille
- opiskelija kiinnitetään opetukseen (hoks), läsnäolojen suunnittelu
- opettajalla eri aikaan aloittaneita, eri tutkintotasoa suorittavia, eri järjestämismuodoilla olevia opiskelijoita

Toimivat työvälineet yksilöllisten ja joustavien opintopolkujen suunnitteluun, toteuttamiseen, seurantaan ja laadunvarmistukseen

Standardisoitu pohja tarjotinperiaatteiden mukaisesti (excel laskurilla, teams, hoksauksen väline)

Opetuksen ohjeet ja opiskeluopas

Raportit.sskky.fi

Wilbotti

Osaamisen työkirja

(Muuta laadunvarmistuksesta: palautteet, työelämän osallisuus, työelämäkoordinaattoritoiminta, arvioinnit)



Koulutustarjottimet

Esim. Logistiikka-alan pt, 110 opiskelijaa käyttää tätä tarjotinta

vko 1	ma 4.1	ti 5.1	ke 6.1	to 7.1	pe 8.1
	a) CE-kortti, teoria	a) CE-kortti, teoria	loppiainen	a) CE-kortti, teoria	Työkoneiden käyttö ja huolto, perusteet
	Opinto-info	Opinto-startti			
Perusteet	janne	janne		janne	mikke
Perusteet	mikal	mikal			
Perusteet					
Ammattityöt Peppursuo	timok	timok		timok	
Ammattityöt Piha 1A (aloittavat, 2 opettajaa)	mikar, satu	mikar, satu		mikar, satu	kalle, mikar
Ammattityöt Piha 2A	mikke, aku	mikke, aku		mikke, aku	kaapro, aku
Ammattityöt Piha 2B (valmistuvat)	teemu, kaapro	teemu, kaapro		teemu, kaapro	teemu
Linkkari					
Ajo (6h)	rami, jani, kalle	rami, jani, kalle		rami, mikal, jani, kalle	rami, satu, mikal, jani

Opetuksen ohjeet helposti päivitettäviksi ja helposti löydettäviksi

Salon seudun ammattiopisto - pedagogisen toiminnan ohjeistus

Opetustarjonnan suunnittelu yhdessä työelämän kanssa

Opiskelijaksi hakeutuminen ja opiskelijaksi ottaminen

Henkilökohtaistaminen

Hoksin laadinta

Opiskelijan työjärjestyksen laadinta

Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen

Osaamisen työkirja

Osaamisen todentaminen

Osaamisen hankkiminen työelämässä

Osaamisen hankkiminen muissa oppimisympäristöissä

Osaamisen osoittaminen ja arviointi

Palautteet

Hoksin laadinta

- + Opiskelijan tiedot ja suoritettavan tutkinnon/koulutuksen tiedot
- + HOKS: laadinta-, hyväksyntä- ja päivitystapahtumat
- + Urasuunnitelma
- + Opiskelijavuosilaskenta ja opiskeluaika
- + Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen tutkinnon osittain
- + Osaamisen tunnistamis- ja tunnustamisprosessin lopputulos
- + Ohjaus ja tuki
- + Erityinen tuki, poikkeaminen ja mukauttaminen
- + Opiskeluvalmiuksia tukevat opinnot
- + Näytöt
- + Työpaikalla järjestettävä koulutus

Hoksin laadinta

- + Opiskelijan tiedot ja suoritettavan tutkinnon/koulutuksen tiedot
- + HOKS: laadinta-, hyväksyntä- ja päivitystapahtumat

Ensimmäistä Hoksia tehtäessä Hoks-tapahtumatyyppi on aina Laadinta ja ensikertainen hyväksyntä. Pä



Opettaja tekee Hoksiin merkinnät laadinnasta, hyväksymisestä ja päivittämisestä:

- päivämäärä (aina oikea tekemisen päivämäärä)
- tapahtumatyyppi (laadinta ja ensikertainen hyväksyntä, huoltajan kuuleminen, päivitys)
- opettaja
- lisätiedot (kirjataan lyhyt selvitys tehdystä muutoksista hoksiin)

Alaikäinen opiskelija

TULOSKORTIT
[SSKKY tulokortti](#)
[Opiskelijavuodet ja -
työpäivät](#)
[Henkilökohtainen näkymä](#)
[Opiskelijat: Hoks](#)
[Opiskelijat: Näytöt](#)
[Opiskelijat: Koulutus- ja
oppisopimukset](#)
[Opetusryhmät](#)
[Vuosityöajanseuranta](#)
[Opiskelijatilanteen tarkistus](#)
RAPORTIT
[Raportit](#)

raportit.sskky.fi

Raportit muodostetaan Power BI-ohjelmalla tietovarastosta, johon on viety Hoksien tiedot suoraan Primuksesta.

Kaikki raportit.sskky.fi-sivuston materiaali pyöräytetään ensin tietovarastoon, josta sitä eri raporttinäkymin näytetään.

Esimiehillä ja opettajilla erilainen henkilökohtainen näkymä

Informatiivinen väline mm. hoksien päätyminen, päivittäminen, opiskelijan opetustapahtumiin kiinnittäminen...

Nimi	Alkaa	Päätyy	Tila	Opiskelijamäärä	Max op
1.1.1 Polttomoottorin ja voimansiirron toiminta.LOGI PERUSTEET	11.1.2021	11.1.2021	V225 OPETUSTILA	8	31
1.1.1 Polttomoottorin ja voimansiirron toiminta.LOGI PERUSTEET	29.3.2021	29.3.2021	V225 OPETUSTILA	1	31
1.1.1 Polttomoottorin ja voimansiirron toiminta.LOGI PERUSTEET	8.12.2020	8.12.2020	V225 OPETUSTILA	24	36

Raportit.sskky.fi - Koulutussihteerin ja vastuuopettajan tapaaminen 4 krt vuodessa

-Lähtötilanne oli, että opettajilla oli perehdytyksistä huolimatta wilmamerkinnöissä usein puutteita / virheitä

- Raportissa vastuuopettajan opiskelijat
- Raportin sisältö:
 - kustannusalue
 - aloituspvm ja arvioitu päättymispvä, opiskeluoikeuden tila
 - koulutuksen tavoite, osaamisalavalinta, tutkintonimike
 - hoks ja urasuunnitelma tehtynä, koulutus/oppisopimukset
 - erityisen tuen suunnitelma/ohjauksen ja tuen suunnitelmia
 - näytöt, arvioinnit (arviointiasteikot, ytoaineissa usein valmistuvilla puutteita jne)

Palvelukseemme on astunut Wilbotti

Wilbotin pääasiallista ravintoa ovat Wilmaan tehdyt kirjaukset. Niitä se rouskuttaa ja sulattelee päivät pitkät.

Sulatustoiminnon lopputuotteena ovat opiskelijoille ja henkilökunnalle lähtevät viestit.

Wilbotti herää joka aamu (huom! myös viikonloppuna ja pyhinä) klo 6.00 ja nopean aamulatauksen jälkeen aloittaa työt klo 6.21. Tällöin saapuvat päivän ensimmäiset viestit eri vastaanottajille.



Wilbotti on sarja automatisoituja toimintoja. Hakee annettujen ehtojen mukaan Primuksesta tietoja, joiden perusteella muistuttaa sähköpostilla eri henkilöitä, lähettelee tekstiviestejä sekä täyttää ja siirtelee tietoja.

Osa toiminnoista tehdään kerran vuorokaudessa ja osaa tehtävistä Wilbotti hoitelee vartin välein. Wilbotti osaa lukea vain PrimusQueryä ja toimia sen mukaan.

Opiskelijan näkökulmasta, opintojen etenemisen seuranta

Tutkinnon muodostuminen, polut

Osaamisen työkirja

Työkirjan avulla pystyt seuraamaan opintojesi etenemistä ja saat tehdyistä töistä palautetta opettajalta. Osaamisen työkirjasta näet tutkintosi keskeiset työtehtävät, jotka sinun tulee hallita ennen tutkinnon osan näyttöä.

Pedagogisen kehittämisen kohde 2021

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto ruokapalvelun osaamisala **KOKKI 180 osp**

PAKOLLISET TUTKINNON OSAT 120 osaamispistettä (osp)

- Ravitsemispalveluissa toimiminen 20 osp
- Lounasruokien valmistus 40 osp
- Annosruokien valmistaminen 25 osp
- Yhteiset tutkinnonosat 35 osp



VALINNAISET TUTKINNON OSAT 60 osp Salon seudun ammattiopistossa

- | | |
|---|---|
| • À la carte -ruoanvalmistus 30 osp | • Laivatalouspalvelut 20 osp |
| • À la carte -tarjoilu 30 osp | • Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot 10 osp |
| • Juomien myynti ja tarjoilu 25 osp | • Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen 20 osp |
| • Kahvilapalvelut 10 osp | • 3D-tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa 20 osp |
| • Katu- ja pikaruokapalvelut 10 osp | • Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen 15 osp |
| • Luonnotuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa 15 osp | • Huippuosajana toimiminen 15 osp |
| • Suurkeittiön ruokatuotanto 25 osp | • Työpaikkaohjaajaksi valmistautuminen 15 osp |
| • Tilaus- ja juhlaruokien valmistus 25 osp | • Yrityksessä toimiminen 15 osp |
| • Tilaus- ja juhlatarjoilu 25 osp | • Yritystoiminnan suunnittelu 15 osp |

POLKUEHDOTUKSIA

Catering-KOKKI	Ravintola-KOKKI	Palvelu- ja jakelukeittiön MONIOSAAJA	Pitopalvelu-KOKKI
• Suurkeittiön ruokatuotanto 25 osp	• À la carte -ruoanvalmistus 30 osp	• Suurkeittiön ruokatuotanto 25 osp	• Tilaus- ja juhlaruokien valmistus 25 osp
• Kahvilapalvelut 10 osp	• Tilaus- ja juhlaruokien valmistus 25 osp	• Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot 10 osp	• Ravitsemis- palveluiden tuotteistaminen 20 osp
• Tilaus- ja juhlaruokien valmistus 25 osp	• Juomien myynti ja tarjoilu 25 osp	• Ylläpitöpalvelut 15 osp <small>(kätönsä ja kätönsä palveluissa)</small>	• Yrityksessä toimiminen 15 osp
		• Kahvilapalvelut 10 osp	



Laadunvarmistusta joustaviin ja yksilöllisiin opintopolkuihin

Standardisoitu tarjotinpohja, jatkuvan haun ja yksilöllisen etenemisen huomioiminen opetustarjonnassa

Opetuksen ohjeet ja opiskeluopas

Raportit.sskky.fi

Wilbotti

Tutkintopolut ja
Osaamisen työkirja

Kiitos!

Tia-Maria Kenni-Lehtonen
tia-maria.kenni-lehtonen@sskky.fi
0447704593

