

**Savon ammattiopisto,
Kalatalouden ammattitutkinto,
voimassa 1.1.2026 alkaen**

Savon ammattiopisto, Kalatalouden ammattitutkinto, voimassa 1.1.2026 alkaen



Kyllä nappaa!

Kalatalouden ammattitutkinto (150 osaamispistettä) koostuu osaamisalakohtaisista pakollisista tutkinnon osista (120 osaamispistettä) ja valinnaisista tutkinnon osista (30 osaamispistettä). Kalatalouden ammattitutkinnon osaamisalat ja tutkintonimikkeet ovat:

- Ammattikalastuksen osaamisala, kalastaja (AT)
- Kalanjalostuksen osaamisala, kalanjalostaja (AT)
- Kalastusopastuksen osaamisala, kalastusopas (AT)
- Vesiviljelyn osaamisala, vesiviljelijä (AT)

Kalatalouden ammattitutkinnon suorittaneella on kalatalouden ammattityöntekijältä vaadittava osaaminen. Hän tuntee kalatalousalan toimintaympäristön ja hallitsee osaamisalakohtaisen erikoistumisen mukaan kalanjalostuksen, vesiviljelyn, ammattikalastuksen ja kalastusopastuksen työprosessit ja erityispiirteet.

Kalatalouden ammattitutkinnon suorittanut voi toimia kalatalouden työtehtävissä kalastuksen, kalajalosteiden valmistuksessa, myynti- ja asiakaspalvelutehtävissä, ruokakalaa tai kalanpoikasia tuottavassa yrityksessä tai kalastusmatkailupalveluja tuottavassa yrityksessä. Hän voi toimia alan organisaatioiden tai yritysten työtehtävissä tai toimia itsenäisenä yrittäjänä.

Savon ammattiopistossa tutkintoa toteutetaan Toivalan yksikössä (kalastusopastuksen osaamisala, kalastusopas).

Nimi

Savon ammattiopisto, Kalatalouden ammattitutkinto, voimassa
1.1.2026 alkaen

Perusteen nimi	Kalatalouden ammattitutkinto
Päätösnumero	§ 9, 4.5.2026
Hyväksyjä	Esa Juvonen
Päätöspäivämäärä	4.5.2026
Voimaantulopäivämäärä	4.5.2026
Pdf luotu	4.5.2026

SISÄLTÖ

1. Opiskelupolut.	1
1.1. Kalastusopas.	1
2. Tutkinnon osat.	3
2.1. Kalastusoppaan toimintaympäristön tuntemus (200785).	3
2.2. Kalastusopastustoiminta (200786).	5
2.3. Yritystoiminta kalataloudessa (200778).	9
2.4. Tuotesuunnittelu, markkinointi ja myynti kalataloudessa (200780). . .	13
2.5. Eräruokapalvelun järjestäminen (200760).	14
2.6. Kansainvälisten asiakkaiden opastaminen luonnossa (200761).	19
2.7. Erityisryhmien opastaminen luonnossa (200759).	22

1. Opiskelupolut

1.1. Kalastusopas



Iloinen kalastaja!

Kalastusopastuksen osaamisala, kalastusopas (AT) voi toimia kalatalouden työtehtävissä myynti- ja asiakaspalvelutehtävissä tai kalastusmatkailupalveluja tuottavassa yrityksessä. Hän voi toimia alan organisaatioiden tai yritysten työtehtävissä tai toimia itsenäisenä yrittäjänä.

Kalastusopas

Ammatilliset tutkinnon osat 150 osp
Kalastusopastuksen osaamisala (2341) 150 osp <i>Tutkintonimike: kalastusopas (AT)</i>
Pakolliset tutkinnon osat 120 osp
Kalastusoppaan toimintaympäristön tuntemus (200785) 30 osp
Kalastusopastustoiminta (200786) 30 osp
Tuotesuunnittelu, markkinointi ja myynti kalataloudessa (200780) 30 osp
Yritystoiminta kalataloudessa (200778) 30 osp
Valinnaiset tutkinnon osat 30 osp
Eräruokapalvelun järjestäminen (200760) 30 osp
Erityisryhmien opastaminen luonnossa (200759) 30 osp
Kansainvälisten asiakkaiden opastaminen luonnossa (200761) 30 osp
Tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta 15-30 osp <i>Tutkintoon voi valita tutkinnon perusteissa määritellyn ammatillisen tutkinnon osan tai osia voimassa olevista ammatillisen perustutkinnon, toisen ammattitutkinnon tai erikoisammattitutkinnon perusteista.</i>
Korkeakouluopinnot 5-15 osp <i>Tutkinnon osa sisältää tutkintoon liittyvää ammatillista osaamista tukevia korkeakouluopintoja.</i>

2. Tutkinnon osat

2.1. Kalastusoppaan toimintaympäristön tuntemus (200785)

Pääsisältönä kala- ja vesibiologia sekä vesiluonnon hoito.



Vesiluontoa parhaimmillaan

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- nimetä Suomessa esiintyvät kalalajit
- selittää toimintaympäristön kohdekalalajien rakenteen, toiminnan ja ekologian
- selittää toimintaympäristön vesiluonnon sekä kalavesien hoitomenetelmät
- huomioida toiminnassaan toimintaympäristön alueella toimivat palvelut ja kalatalousalan järjestöt ja viranomaiset.

Arviointi

Opiskelija nimeää Suomessa esiintyvät kalalajit.	
Opiskelija	
Hyväksytyyn suoritukseen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• tunnistaa ja nimeää kaikki Suomessa esiintyvät kalalajit.

Opiskelija selittää toimintaympäristön kohdekalalajien rakenteen, toiminnan ja ekologian.

Opiskelija

Hyväksytyn suorituksen kriteerit

- osaa nimetä kohdekalojen aistinelimet, evät, tukirangan osat sekä sisäelimet
- selittää kohdekalojen aistitoiminnot, elintoiminnot, iänmäärityksen, kasvun ja lisääntymisen
- selittää kalojen saalistus-, vaellus-, lisääntymis- ja parveutumiskäyttäytymistä
- tunnistaa pääpiirteittäin kohdekaloiissa esiintyvät taudit, loiset ja sienet
- tunnistaa kalatautien, sienten ja loisten elinkierron ja leviämiskäytännöt, ja osaa ottaa nämä toiminnassaan huomioon.

Opiskelija selittää toimintaympäristön vesiluonnon sekä kalavesien hoitomenetelmät.

Opiskelija

Hyväksytyn suorituksen kriteerit

- tuntee yleisimmät vesistötyypit ja osaa selittää niiden erityispiirteet
- selittää yleisimmät vesiekosysteemit
- tunnistaa yleisimmät vesiympäristön eliöt ja selittää niiden ympäristövaatimukset
- selittää vesimassojen liikkeeseen ja kerrostuneisuuteen vaikuttavat tekijät
- selittää ravinteiden ja eri kemikaalien vaikutusta vesiympäristöön
- selittää eri kalavesien hoitomenetelmät ja niiden vaikutuksen kalakantoihin
- listaa toimintaympäristössä käytössä olevat kalavesien hoitomenetelmät
- selittää kalojen elinympäristössä tapahtuvien muutosten vaikutuksista kalojen esiintymiseen.

Opiskelija huomioi toiminnassaan toimintaympäristön alueella toimivat palvelut ja kalatalousalan järjestöt ja viranomaiset.

Opiskelija

Hyväksytyn suorituksen kriteerit

- toimii työssään voimassa olevien lakien ja asetusten mukaan
- tuntee toimintaympäristön alueella vaikuttavat kalatalousjärjestöt ja viranomaiset
- osaa käyttää työssään toimintaympäristön alueella olevia kalastusmatkailua tukevia palveluja
- osaa kertoa asiakkaille toimintaympäristön tyypillisistä kulttuurikohteista.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön kalastusoppaan toimintaympäristössä ja tehtävissä. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

Toteutukset

Oppilaitos- ja verkkototeutus

Osaamisen hankkiminen

Lähiopetusta koululla ja verkkoluennot. Pakollinen tutkinnonosa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen arvioidaan tutkinnon perusteiden mukaisesti.

2.2. Kalastusopastustoiminta (200786)

Pääsisältönä kalastusopastuksen suunnittelu ja järjestäminen: sisältää kalastuksen ohjaamista, kalan käsittelyä ja ruuan valmistamista asiakkaille maastossa.



Pilkillä

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella turvallisen kalastustapahtuman ja toimia turvallisuussuunnitelman mukaisesti
- opastaa asiakkaita kalastustapahtuman aikana hyvien asiakaspalveluperiaatteiden mukaisesti
- opastaa kalastamisen yleisimmillä vapaa-ajan kalastusmenetelmillä ja kalastusvälineiden huollon
- käsitellä saaliin sekä tarjoilla ruokaa kenttäolosuhteissa
- toimia digitaalisissa ympäristöissä sekä käyttää digitaalisia sovelluksia
- arvioida ja kehittää omaa osaamistaan.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee turvallisen kalastustapahtuman ja toimii turvallisuussuunnitelman mukaisesti.	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• laatii turvallisuussuunnitelman ja toimii sen mukaisesti• osaa varustaa asiakasryhmän turvallisesti ja olosuhteet huomioiden• johtaa asiakasryhmää• käyttää turvallisesti kalastustapahtumassa käytettäviä koneita ja laitteita• on suorittanut vuokraveneen kuljettajankirjan• osaa EA 1 ja EA 2 -kurseja vastaavat tiedot ja taidot.

Opiskelija opastaa asiakkaita kalastustapahtuman aikana hyvien asiakaspalveluperiaatteiden mukaisesti.	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• huolehtii asiakkaiden viihtyvyydestä• viestii selkeästi ja ymmärrettävästi asiakkaille suomeksi tai ruotsiksi sekä yhdellä vieraalla kielellä• ottaa huomioon asiakkaiden erityistarpeet• huomioi toiminnassaan voimassa olevat lait ja asetukset kalastusmatkailua ja vapaa-ajankalastusta käsitteleviltä osin• ottaa opastustyössä huomioon kestävän kehityksen periaatteet sekä ympäristönsuojelun.

Opiskelija opastaa kalastamisen yleisimmillä vapaa-ajan kalastusmenetelmillä ja kalastusvälineiden huollon.

Opiskelija

Hyväksytyn suorituksen kriteerit

- opastaa yleisimpien vapaa-ajan kalastusmenetelmien käytön vuodenaikasesonkien mukaan
- perustelee asiakkaalle kalastusmenetelmäkohtaiset kalastusvälinevalinnat
- opastaa kalan irrottamisen koukusta sekä kalan vapauttamisen
- perustelee asiakkaalle vastuullisen kalastamisen periaatteet
- opastaa ruokakalaksi otettavan saaliin asianmukaisen käsittelyn
- opastaa kalastusvälineiden huollon
- käyttää vapaa-ajan kalastuksen teknisiä apuvälineitä
- opastaa asiakkaille vapaa-ajan kalastuksessa käytettävät elektroniset apuvälineet.

Opiskelija käsittelee saaliin sekä tarjoilee ruokaa kenttäolosuhteissa.

Opiskelija

Hyväksytyn suorituksen kriteerit

- käsittelee ruokakalaksi otettavan saaliin pyyntitapahtumassa vastuullisesti sekä hygienian ja kalan säilyvyyden huomioiden
- perkaa, fileoi ja pakkaa kalan asiakkaalle
- laatii omavalvontasuunnitelman ja toimii sen mukaisesti
- tuntee elintarvike- ja hygieniasäädösten ateriapalvelulle asettamat vaatimukset ja hallitsee hygieniosaamisen hygieniapassin säätämässä laajuudessa
- tuntee alkoholin myyntiä ja tarjoilua koskevat lait ja asetukset ja osaa toimia niiden mukaisesti
- järjestää ruokailun asiakkaille kalastustapahtuman yhteydessä voimassa olevien elintarvikesäädösten mukaisesti.

Opiskelija toimii digitaalisissa ympäristöissä sekä käyttää digitaalisia sovelluksia.	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • selittää kalastusmatkailussa käytössä olevat digitaaliset sovellukset ja niiden käyttötarkoituksen • hakee ja hyödyntää digitaalisessa muodossa olevaa informaatiota • hyödyntää informaatioteknologiaa työssään.

Opiskelija arvioi ja kehittää omaa osaamistaan.	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • määrittelee omat kehitystarpeensa • noudattaa toiminnassaan suunnitelmallista työtapaa • hankkii, kyseenalaistaa ja soveltaa olemassa olevaa tietoa.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön kalastusoppaan toimintaympäristössä ja tehtävissä. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

Toteutukset

Oppilaitos- ja verkkototeutus

Osaamisen hankkiminen

Lähiopetusta koululla ja verkkoluennot. Pakollinen tutkinnonosa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen arvioidaan tutkinnon perusteiden mukaisesti.

2.3. Yritystoiminta kalataloudessa (200778)

Pääsisältönä yrityksen perustaminen ja yrittäjänä toimiminen.



Järvimaisema

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- arvioida omia yrittäjyysominaisuuksiaan sekä yrittämisen toimintaedellytyksiä omalla toimialalla
- perustaa yrityksen
- laatia liiketoimintasuunnitelman ja talousarvion
- toimia yrittäjänä ja kehittää yritystoimintaa.

Arviointi

Opiskelija arvioi omia yrittäjyysominaisuuksiaan sekä yrittämisen toimintaedellytyksiä omalla toimialalla.	
Opiskelija	
Hyväksytyyn suoritukseen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • osaa selvittää henkilökohtaiset arvot, valmiudet ja ominaisuudet, jotka tukevat yrittäjänä menestymistä • tuntee toimialansa niin, että pystyy tarkastelemaan sen kehitys- ja markkinanäkymien perusteella oman yritystoiminnan mahdollisuuksia ja tuloksellisuutta sekä siihen vaikuttavia riskitekijöitä • osaa arvioida yrityksen kilpailukykyä • ymmärtää verkostoitumisen merkityksen ja osaa toiminnassaan hyödyntää verkostoja.

Opiskelija osaa perustaa yrityksen.

Opiskelija

Hyväksytyt suorituksen kriteerit

- osaa selittää yleisimmät ratkaisut yritystoiminnan muotojen, aloittamistoimien, vastuiden määräytymisen, tarvittavien resurssien ja riskien osalta
- osaa selvittää eri yritystukimuodot ja niiden ehdot
- osaa hakea yrityksen perustamiseen liittyviä yritystukia
- osaa vertailla eri yritystoiminnan vaihtoehtoja ja tehdä päätökset tältä pohjalta
- osaa tehdä varsinaiset perustamistoimet yrityksen perustamiseksi.

Opiskelija laatii liiketoimintasuunnitelman ja talousarvion.

Opiskelija

Hyväksytyt suorituksen kriteerit

- selittää liikeidean tarkoituksen ja merkityksen yritystoiminnan suunnittelun ja toteutuksen välineenä
- kehittää omaa yritysideaansa niin, että ottaa huomioon markkinoiden kysyntä- ja kilpailutekijöitä sekä oman idean kannalta olennaisia erilaistamistekijöitä
- arvioi yritystoiminnan kannattavuutta laskelmien ja tunnuslukujen avulla sekä tulkitsee tilinpäätöstä
- pystyy arvioimaan liikeideansa menestymismahdollisuuksia
- soveltaa kustannuslaskennan periaatteita tuotteiden ja palveluiden hinnoittelussa sekä hinnoittelee ne kannattavasti ja markkinalähtöisesti
- selittää yritysverotuksen ja ottaa sen huomioon hinnoittelussa
- laatii yrityksen toiminnan kannalta keskeisten alueiden liiketoimintasuunnitelman
- laatii tulo- ja menoarvion niin, että ottaa siinä huomioon yrityksen tilanteen ja tavoitesuunnan
- osaa tehdä investointisuunnitelmia sekä selvittää niihin liittyvät rahoitusvaihtoehdot.

Opiskelija osaa toimia yrittäjänä ja kehittää yritystoimintaa.

Opiskelija

Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• selittää laskutuksen periaatteet ja hoitaa laskutukseen liittyvät toimenpiteet• selittää oman toimialan työehdot ja palkkaustavat, työnantajan ja työntekijän velvoitteet ja oikeudet sekä sosiaaliturvan ja työsuojelun• laskee työntekijän palkkaamisesta aiheutuvat kustannukset• selittää yritystoimintaan, tuotevastuuseen ja kuluttajansuojaan sekä ympäristönsuojeluun liittyvät säädökset ja määräykset niin, että pystyy toimimaan niiden sekä sopimusten ja eettisesti kestävien periaatteiden mukaan• arvioi vakuutustarpeen ja pitää huolta yritykselle tarpeellisista pakollisista ja vapaaehtoisista vakuutuksista• selittää laatujärjestelmän periaatteet ja kehittää yrityksen toimintaa näiden periaatteiden, markkinatilanteen ja asiakaspalautteen mukaan• selittää kalatalouden kehittämiseen ja menekinedistämiseen myönnettävät tuet ja laatii tukihakemuksen liitteineen• pitää huolta omasta jaksamisestaan ja hyvinvoinnista.
----------------------------------	---

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä laatimalla yrityksen liiketoimintasuunnitelman. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

Toteutukset

Oppilaitos- ja verkkototeutus

Osaamisen hankkiminen

Lähiopetusta koululla, verkkoluennot ja verkkokurssit. Pakollinen tutkinnonosa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen arvioidaan tutkinnon perusteiden mukaisesti.

2.4. Tuotesuunnittelu, markkinointi ja myynti kalataloudessa (200780)

Pääsisältönä tuotteistaminen sekä markkinointi & myynti.

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella sekä tuotteistaa kalatalousalan tuotteen tai palvelun
- markkinoida ja myydä yrityksen tuotteita ja palveluja.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee sekä tuotteistaa kalatalousalan tuotteen tai palvelun.	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• arvioi tulevaisuuden muutosta ja tarpeita• selittää toimialalla tarjolla olevat tuotteet tai palvelut• osaa huomioida asiakkaiden tarpeet• osaa prosessimaisen työskentelytavan• laatii prosessimaisen tuotesuunnitelman• dokumentoi suunnitteluprosessin eri vaiheet• ottaa tuotesuunnittelussa huomioon voimassa olevan lainsäädännön• dokumentoi tuotteen• hinnoittelee tuotteen suhteessa sen tuotantokustannuksiin, ominaisuuteen, kuluttajahyötyyn sekä markkinoihin• osaa muodostaa yhteistyöverkostoja.

Opiskelija osaa markkinoida ja myydä yrityksen tuotteita ja palveluja.	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• selittää markkinoinnin peruseriaatteet• laatii markkinointisuunnitelman koko toimintavuodeksi• laatii tuotteesta tai palvelusta mainoksen tai tuote-esitteen• käyttää eri markkinointikanavia• verkostoituu alan toimijoiden ja muiden yhteistyökumppanien kanssa• seuraa markkinoinnin ja myynnin toteutumista ja tekee tarvittaessa korjaavia toimenpiteitä• selittää erilaisia menekinedistämiskeinoja• pitää myyntipuheen• toteuttaa jälkimarkkinoinnin.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä suunnittelemalla kalatalouden tuotteen ja laatimalla mainoksen tai tuote-esitteen sekä markkinointisuunnitelman. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

Toteutukset

Oppilaitos- ja verkkototeutus

Osaamisen hankkiminen

Lähiopetusta koululla ja verkkoluennot. Pakollinen tutkinnonosa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen arvioidaan tutkinnon perusteiden mukaisesti.

2.5. Eräruokapalvelun järjestäminen (200760)

Pääsisältönä asiakasryhmälle sopivan maastoruokailukokonaisuuden (alku-, pää- ja jälkiruoka) suunnitteleminen ja toteuttaminen (ruuanvalmistus ja tarjoilu).



Herkkua

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella ja valmistella eräruokailun
- toteuttaa eräruokailun maasto-olosuhteissa

- toimia asiakaspalvelutilanteissa
- toimia säädösten ja kestävä kehityksen periaatteiden mukaisesti.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee ja valmistee eräruokailun.	
Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee asiakkaiden toiveiden pohjalta alku-, pää- ja jälkiruoka-ateriakokonaisuuden, joka sopii valittuun luontoympäristöön ja tilaisuuteen • suunnittelee eräruokapalvelun ottaen huomioon ruoka-aineallergiat, erityisruokavaliot ja eri kulttuureissa vaikuttavat tekijät • laatii palvelulle toteuttamiskelpoisen aikataulun • laatii turvallisuussuunnitelman yksittäiseen tapahtumaan tai suorituspaikkaan • määrittää toimintaansa tarvittavat varusteet ja muut resurssit • suunnittelee omat ja mahdollisen työryhmän tehtävät • on perehtynyt paikallisiin ja lähiruokaraaka-aineisiin ja hyödyntää niitä tarvittaessa ruokailun toteutuksessa • suunnittelee valmistuksen rytmityksen ja kirjaa tarvitsemansa raaka-aineet ja tarvikkeet • esikäsittelee raaka-aineita ja esikypsentää ruokatuotteita tarvittaessa • varmistaa esivalmisteltujen ruokatuotteiden jäädytyksen ja säilytyksen • ottaa huomioon vuodenajat elintarvikkeita ja ruokatuotteita pakatessa • tekee tapahtumalle kustannuslaskelman, josta selviää hinnan muodostuminen • laatii tapahtumasta laskun.

Opiskelija toteuttaa eräruokailun maasto-olosuhteissa.

Opiskelija

Hyväksytyn suorituksen kriteerit

- tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä
- huomioi ruokailun ajankohdan ja erityisolosuhteet liittyen maastoon, avotuleen, sääolosuhteisiin, valaistukseen ja ympäristöön
- valmistaa suunnitelman mukaisen ateriakokonaisuuden
- valitsee tilanteisiin tarkoituksenmukaiset ruoanvalmistusvälineet
- toimii hygieniavaatimusten ja -säädösten mukaisesti
- toimii laatimansa omavalvontasuunnitelman mukaisesti
- hyödyntää tarvittaessa luonnontuotteita osana ateriakokonaisuutta
- käyttää sujuvasti maastoruokien valmistuksessa erilaisia työvälineitä ja valmistustapoja
- järjestää ruokailualueen ja ruuan esillelaiton ateriakokonaisuuden mukaisesti
- laittaa ruuat tarjolle oikea-aikaisesti ja esteettisesti
- esittelee ateriakokonaisuuden ja käytetyt raaka-aineet
- hallitsee yleiset ensiaputaidot EA2-tasoisesti ja antaa tarvittaessa ensiapua
- huolehtii ja vastaa toimintaympäristönsä järjestyksestä ja siisteydestä.

Opiskelija toimii asiakaspalvelutilanteissa.	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • palvelee asiakasta suunnittelu-, ruoanvalmistus- ja ruokailutilanteiden aikana vuorovaikutteisesti • opastaa ja ohjeistaa asiakkaita ryhmänä ja yksittäisinä asiakkaina mahdollistaen positiivisen luontokokemuksen • noudattaa sovittua aikataulua ja muuttaa poikkeustilanteissa toimintaa ottaen huomioon asiakkaat ja turvallisuustekijät • hankkii ja vastaanottaa palautetta toiminnastaan määrittäen kehittämistarpeet.

Opiskelija toimii säädösten ja kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti.	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none"> • toimii palveluun liittyvän ajantasaisen lainsäädännön, lupakäytäntöjen ja viranomaisohjeiden mukaisesti • kunnioittaa maanomistajien ja paikallisten asukkaiden oikeuksia • toimii alueella ottaen huomioon toimintaympäristön kulttuurin ja muun elinkeinotoiminnan • opastaa omalla esimerkillään asiakkaita ympäristömyönteiseen toimintaan • suunnittelee työnsä siten, että hävikkiä syntyy mahdollisimman vähän • minimoii ympäristön kuormituksen toiminnassaan • järjestää toimintapaikan jätehuollon jätelainsäädännön mukaisesti.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä suunnittelemalla ja toteuttamalla ruokailun asiakasryhmälle maasto-olosuhteissa. Opiskelija osoittaa hallitsevansa ruoan valmistuksen ja asiakaspalvelun. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

Toteutukset

Oppilaitos- ja verkkototeutus

Osaamisen hankkiminen

Lähiopetus maastossa (kodalla) ja verkkoluennot. Lähiopetusta koululla noin 2 päivää. Valinnainen tutkinnonosa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen arvioidaan tutkinnon perusteiden mukaisesti.

2.6. Kansainvälisten asiakkaiden opastaminen luonnossa (200761)

Pääsisältönä kansainvälisille asiakkaille suunnatun palvelun järjestäminen luontoympäristössä.



Perhostelua

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella ja valmistella opastuspalvelun vieraalla kielellä
- toteuttaa kansainvälisille asiakkaille opastuspalvelun luontoympäristössä
- toimia asiakaspalvelutilanteissa vieraalla kielellä
- toimia säädösten ja kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee ja valmistelee opastuspalvelun vieraalla kielellä.	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee vieraskielisen palvelun tarvittaessa yhteistyössä yrittäjän tai toiminta-alueen yrittäjien kanssa• valmistelee palvelun huomioiden asiakasryhmän kulttuurierot• laatii palvelulle toteuttamiskelpoisen aikataulun• laatii turvallisuussuunnitelman palveluun tai suorituspaikkaan• määrittää ja varaa palveluun tarvittavat varusteet ja muut resurssit• hoitaa palvelun järjestelyissä ennakovalmistelut ja yhteydenpidon asiakkaisiin tarvittavilta osin myös vieraalla kielellä• laatii palvelusta vieraskielisen esitteen ja ennako-ohjeistuksen asiakkaille• laatii palvelukohtaisen kustannuslaskelman, josta selviää hinnan muodostuminen• laatii palvelusta laskun.

Opiskelija toteuttaa kansainvälisille asiakkaille opastuspalvelun luontoympäristössä.	
Opiskelija	
Hyväksytyt suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• opastaa palvelun eri vaiheineen sujuvasti vieraalla kielellä laatimaansa suunnitelmaa ja aikataulua noudattaen• ennakoi riskejä ja tunnistaa vaaratilanteet sekä muuttaa toimintaansa tilanteiden tai olosuhteiden muuttuessa• tarkistaa asiakkaiden oikean varustuksen• neuvoo vieraalla kielellä ja valvoo toimintaan liittyvien välineiden käyttöä• varmistaa tullessaan toimintaohjeissa ymmärretyksi• tunnistaa asiakkaiden osaamisen rajat• hallitsee yleiset ensiaputaidot EA2-tasoisesti ja antaa tarvittaessa ensiapua.

Opiskelija toimii asiakaspalvelutilanteissa vieraalla kielellä.

Opiskelija

Hyväksytyt suorituksen kriteerit

- johtaa toimintaa selkeästi
- toimii vuorovaikutteisesti ja osallistaa asiakkaita mahdollisuuksien mukaan
- toimii luontevasti eri kulttuurien edustajien kanssa
- ottaa huomioon eri kulttuurien toimintatavat ja erityispiirteet
- kertoo sujuvasti vieraalla kielellä paikallisesta ja alueellisesta luonnosta sekä kulttuurista
- käyttää kattavasti toimintaan liittyvää vieraskielistä sanastoa
- huolehtii asiakkaiden hyvinvoinnista ja turvallisuudesta
- opastaa ja ohjeistaa asiakkaita ryhmänä ja yksittäisinä asiakkaina mahdollistaen positiivisen luontokokemuksen
- hankkii ja vastaanottaa palautetta toiminnastaan määrittäen kehittämistarpeet.

Opiskelija toimii säädösten ja kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti.

Opiskelija

Hyväksytyt suorituksen kriteerit

- toimii palveluun liittyvän lainsäädännön, lupakäytäntöjen ja viranomaisohjeiden mukaisesti
- ottaa huomioon palveluun liittyvät vastuut ja mahdolliset pätevyysvaatimukset
- kunnioittaa maanomistajien ja paikallisen asukkaiden oikeuksia
- toimii alueella ottaen huomioon toimintaympäristön kulttuurin ja muun elinkeinotoiminnan
- ottaa toiminnassaan huomioon välineiden kestoon ja huoltoon vaikuttavat tekijät
- opastaa omalla esimerkillään asiakkaita ympäristömyönteiseen toimintaan
- minimoi ympäristön kuormituksen toiminnassaan
- järjestää toimintansa jätehuollon jätelainsäädännön mukaisesti.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä suunnittelemalla ja toteuttamalla turvallisen opastuspalvelun vieraalla kielellä maasto-olosuhteissa. Opiskelija

osoittaa hallitsevansa valitsemansa kielen, ryhmän opastamisen ja asiakaspalvelun. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

Toteutukset

Oppilaitos- ja verkkototeutus

Osaamisen hankkiminen

Verkkoluennot. Valinnainen tutkinnonosa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen arvioidaan tutkinnon perusteiden mukaisesti.

2.7. Erityisryhmien opastaminen luonnossa (200759)

Pääsisältönä erityisryhmälle suunnatun palvelun toteuttaminen luontoympäristössä.

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella ja valmistella luonnossa tapahtuvan opastuspalvelun erityisryhmälle
- toteuttaa erityisryhmälle opastuspalvelun luontoympäristössä
- toimia asiakaspalvelutilanteissa
- toimia säädösten ja kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee ja valmistee luonnossa tapahtuvan opastuspalvelun erityisryhmälle.

Opiskelija

Hyväksytyt suorituksen kriteerit

- suunnittelee luonnossa tapahtuvan palvelun erityisryhmälle
- toimii tarpeen mukaisesti yhteistyössä hoito- ja hyvinvointialan ammattilaisten kanssa
- soveltaa luonnon tarjoamien hyvinvointivaikutusten tuntemustaan palvelun suunnittelussa
- ennakoi suunnittelussa erityisryhmän tarpeet, rajoitteet ja mahdollisuudet
- valitsee erityisryhmälle ja toimintamuotoon sopivat kohteet luonnossa
- valmistee palvelun toteutuspaikat ympäristöä vaurioittamatta
- laatii turvallisuussuunnitelman palveluun tai suorituspaikkaan
- laatii palvelulle toteuttamiskelpoisen aikataulun
- laatii palvelukohtaisen kustannuslaskelman, josta selviää hinnan muodostuminen
- laatii tapahtumasta laskun.

Opiskelija toteuttaa erityisryhmälle opastuspalvelun luontoympäristössä.

Opiskelija

Hyväksytyt suorituksen kriteerit

- toteuttaa palvelun eri vaiheet sujuvasti ja sopimuksen mukaisesti
- vastaa palvelun turvallisesta toteutuksesta
- ottaa huomioon erityisryhmän tarpeet ja rajoitteet
- noudattaa laatimaansa suunnitelmaa ja aikataulua
- tarkistaa asiakkaiden varusteet sekä ohjeistaa asiakkaita ja mahdollisia avustajia turvallisuusasioissa
- varmistaa tulleensa toimintaohjeissaan ymmärretyksi
- hyödyntää tarvittaessa apuvälineitä ja avustamistekniikoita
- ennakoi ja välttää riskejä
- opastaa ja valvoo turvavälineiden käyttöä
- tunnistaa asiakkaiden osaamisen rajat
- hallitsee yleiset ensiaputaidot EA2-tasoisesti ja antaa tarvittaessa ensiapua.

Opiskelija toimii asiakaspalvelutilanteissa.

Opiskelija

Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• johtaa toimintaa selkeästi• toimii vuorovaikutteisesti ja osallistaa asiakkaita mahdollisuuksien mukaan• huolehtii asiakkaiden hyvinvoinnista ja turvallisuudesta• opastaa ja ohjeistaa asiakkaita ryhmänä ja yksittäisinä asiakkaina mahdollistaen positiivisen luontokokemuksen• hankkii ja vastaanottaa palautetta toiminnastaan määrittäen kehittämistarpeet.
----------------------------------	---

Opiskelija toimii säädösten ja kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti.

Opiskelija

Hyväksytyn suorituksen kriteerit	<ul style="list-style-type: none">• toimii palveluun liittyvän ajantasaisen lainsäädännön, lupakäytäntöjen ja viranomaisohjeiden mukaisesti• ottaa huomioon palveluihin liittyvät vastuut ja pätevyysvaatimukset• kunnioittaa maanomistajien ja paikallisten asukkaiden oikeuksia• toimii alueella ottaen huomioon toimintaympäristön kulttuurin ja muun elinkeinotoiminnan• ottaa toiminnassaan huomioon välineiden kestoon ja huoltoon vaikuttavat tekijät.• opastaa omalla esimerkillään asiakkaita ympäristömyönteiseen toimintaan ja mahdollistaa sen omassa toiminnassaan• minimoi ympäristön kuormituksen toiminnassaan• järjestää toimintansa jätehuollon säädösten mukaisesti.
----------------------------------	--

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä suunnittelemalla ja toteuttamalla erityisryhmälle turvallisen opastuspalvelun maasto-olosuhteissa. Erityisryhmällä tarkoitetaan alle kouluikäisiä lapsia sekä henkilöitä, joiden toimintakyky on heikentynyt iän, vamman tai pitkäaikaissairaudesta takia ja joiden on vaikea osallistua yleisesti tarjolla oleviin palveluihin. Opiskelija osoittaa hallitsevansa ryhmän ohjaamisen ja asiakaspalvelun. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

Toteutukset

Oppilaitos- ja verkkototeutus

Osaamisen hankkiminen

Lähiopetusta koululla ja verkkoluennot. Valinnainen tutkinnonosa.

Osaamisen osoittaminen

Osaaminen arvioidaan tutkinnon perusteiden mukaisesti.