

# Opetuksen kriteerit ja arviointinäkökulmat

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala

## ARVIOINTI-ALUE 1

1. Tuotteen/ palvelun elinkaari ja suunnittelu

4. Turvallisuus-asioiden hallinta

2. Materiaalitehokkuus ja päästöjen hallinta

3. Energiatehokkuus

5. Liiketoiminta ja yrittäjäyys

### KRITEERIT 14 ja 15

Työprosessin, työmenetelmien, välineiden ja materiaalien hallinta

## ARVIOINTI-ALUE 2

1. Vastuullisuus ammattialalla

2. Kestävää kehitystä edistävä teknologia

3. Ammattialan historia ja toimintaympäristön muutokset

### KRITEERIT 16 ja 17

Työn perustana olevan tiedon hallinta

## ARVIOINTI-ALUE 3

1. Kestävän kehityksen merkitys ja omat vaikuttamisen mahdollisuudet

2. Kestävän kehityksen arvovalinnat ja ammattietiikka

3. Toimiminen erilaisissa oppimisympäristöissä

4. Opiskelijoiden osallistuminen ja vaikuttaminen

### KRITEERIT 18, 19 ja 20

Elinikäisen oppimisen avaintaidot



## 1. Tuotteen/palvelun elinkaari ja suunnittelu

- **Elintarvikkeiden tuotantoketju ja elinkaari sekä niiden ympäristövaikutukset ja eettiset näkökohdat**
- **Matkailualan ympäristövaikutukset**
  - mm. liikenne ja logistiikka, rakentaminen, kiinteistöjen energiankulutus, jätteet ja jätevedet, luontomatkailu, matkailutapahtumat
- **Eettisesti, sosiaalisesti ja kulttuurisesti kestävä matkailu**
- **Kestävän kehityksen huomioon ottaminen hankinnoissa ja palveluiden suunnittelussa, esim.**
  - materiaalien ja tuotteiden ekologisuus, turvallisuus ja eettisyys
  - ympäristö-, turvallisuus-, vastuullisuus- ja energiamerkinnät
  - lähi- ja luomuruoka, tuotteiden jäljitettävyys alkutuotantoon
  - ruuan terveellisyys ja turvallisuus
  - työvälineiden, koneiden ja laitteiden kestävyys, korjattavuus, huollettavuus, monikäyttöisyys, energiatehokkuus, turvallisuus ja laatu
  - tuotteen hävitettävyys ja kierrätettävyys
  - sopivat pakkauskoot, pakkausten kierrätettävyys ja uudelleenkäyttö
  - tavaroiden yhteiskäyttö, vuokraus tai leasing ostamisen sijaan
  - haitallisten kemikaalien korvaaminen haitattomammilla vaihtoehdoilla



OKKA

Matkailu-,  
ravitsemis- ja  
talousala

### KRITEERIT 14 ja 15

Työprosessin, työmenetelmien,  
välineiden ja materiaalien  
hallinta

## 2. Työprosessin materiaalitehokkuus

- **Materiaalitehokkuus työn suunnittelussa ja toteutuksessa, esim.**
  - pakkausjätteen vähentäminen, oikeat pakkauskoot
  - oikea määrä tuotteita varastossa (hävikin ehkäisy)
  - vedenkulutuksen vähentäminen (pesu, siivous, hotelliasiakkaat ym.)
  - sopivan työvälineen, aineen ja menetelmän valinta, oikea annostelu
  - haitallisten kemikaalien kulutuksen vähentäminen
  - kertakäyttöisten materiaalien ja tuotteiden käytön minimointi
  - verkkovirralla toimivat laitteet paristo- ja akkukäyttöisten sijaan
  - koneiden, laitteiden ja välineiden huolto
  - konttoripaperin kulutuksen vähentäminen
  - sähköisen viestinnän ja markkinoinnin hyödyntäminen
  - kangasrullat käsipyyhkeinä, saippuan ja shampoon annostelijat
- **Jätteiden lajittelun ja kierrätyksen toteutus työympäristössä**

## 3. Työprosessin energiatehokkuus

- **Energiatehokkuus työn suunnittelussa ja toteutuksessa, esim.**
  - tilojen lämmityksen ja ilmastoinnin säädöt, oikeat työtilojen lämpötilat
  - hukkalämmön hyödyntäminen, ilmalämpöpumput
  - valaistuksen ja ilmastoinnin tarve- tai aikaohjaus, energiansäästölamput
  - energiatehokkaat kylmälaitteet ja niiden sijoittelu
  - säilytyslämpötilat, tavaroiden asettelu kylmätilaan
  - liesien ja uunien optimoitu lämmitys ja jälkilämmön hyödyntäminen
  - vesijärjestelmän virtaama, käyttöveden lämpötila, vettä säästävät wc-istuimet, hanat ja suihkut
  - laitteiden säännöllinen huolto ja puhdistus sekä toimintakunnon seuranta
  - pesukoneet: täydet koneelliset, energiaa ja vettä säästävät ohjelmat
  - sopivan ja energiatehokkaan koneen tai laitteen valinta eri työtilanteissa
  - kuljetusten ja liikkumisen energiankulutuksen vähentäminen
  - tietojärjestelmän laitteiden energiatehokas käyttö

## 4. Työprosessin turvallisuus

- **Riskien tunnistaminen, turvallisuuden huomioiminen työn suunnittelussa ja toteutuksessa, esim.**
  - turvallisuus/pelastussuunnitelma ja turvallisuusohjeet
  - työtehtävien ergonomia, fyysinen ja henkinen kuormitus
  - työpaikan lämpöolosuhteet, valaistus ja sisäilma
  - paloturvallisuus, palohälyttimet eri tiloissa, poistumistiet ym.
  - kynnysten, portaiden ym. vaarapaikkojen turvallisuus ja merkinnät
  - vaarallisten aineiden ominaisuudet, käyttöturvallisuustiedotteet ja suojavarusteet, kemikaalien ja ongelmajätteiden säilytys ja käsittely
  - koneiden ja laitteiden turvallinen käyttö, sähköturvallisuus
  - omavalvonta ja elintarvikehygienian vaatimusten huomioon ottaminen
  - siisteyden ja järjestyksen ylläpito työympäristössä
  - asiakkaiden turvallisuuden hallinta

## 5. Liiketoiminta ja asiakaspalvelu

- **Ekotehokkuuden ja työsuojelun merkitys liiketoiminnan tulokselle**
- **Kestävän kehityksen hyödyntäminen alan yritystoiminnassa**
- **Alan laatu-, ympäristö- ja turvallisuusjärjestelmien ja ympäristömerkkien vaatimukset**
- **Asiakkaan opastaminen ympäristö-, terveys- ja eettisissä valinnoissa**
- **Paikallisen luonnon ja kulttuuriympäristön erityispiirteiden hyödyntäminen palveluiden tuottamisessa kestäväällä tavalla**
- **Erilaisten asiakkaiden kohtaaminen palvelutilanteissa**
- **Asiakkaan hyvinvoinnin ja elämänlaadun lisääminen**

## 1. Vastuullisuus ammattialalla

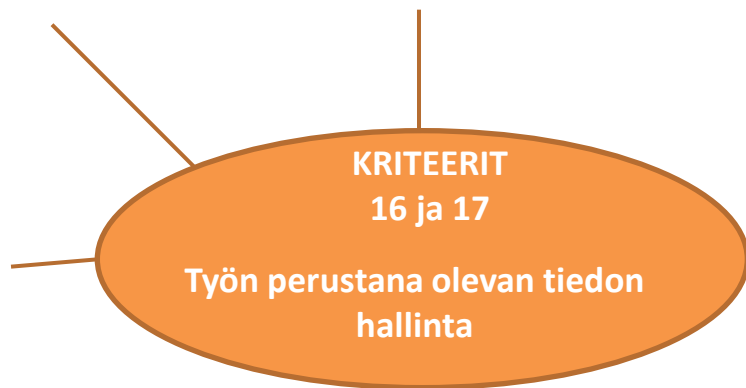
- **Ammattialan kestävä kehityksen ohjelmat ja sitoumukset, esim.**
  - Elinkeinoelämän keskusliiton linjaukset vastuullisesta yritystoiminnasta
  - elintarvikealan laatustrategia ja ympäristötavoitteet
  - meijerialan kansallinen laatutyön malli
  - luomutuotannon säädökset
  - kestävä matkailun periaatteet
  - yritysten omat kestävä kehityksen politiikat, eettiset ohjeet ja sitoumukset
- **Alaa koskevat ympäristö- ja työturvallisuussäädökset, esim.**
  - rakentaminen ja maankäyttö
  - ympäristönsuojelu ja luonnonsuojelu
  - kuluttajansuojelu
  - terveydensuojelu
  - elintarvikelainsäädäntö
  - työturvallisuus ja työterveys
  - tasa-arvo ja yhdenvertaisuus
  - jätelainsäädäntö
  - kemikaalilainsäädäntö
  - metsästyksen ja kalastus
  - jokamiehenoikeuksiin liittyvä lainsäädäntö

## 2. Kestävän kehityksen teknologia ja käytännöt

- **Ammattialan kestävä kehitystä edistävä teknologia ja sen kehitys tulevaisuudessa, esim.**
  - alan logistiset ratkaisut
  - koneiden, laitteiden ja menetelmien kehitys (esim. energian- ja vedenkulutuksen vähentäminen, monikäyttöratkaisut)
  - hyvinvointiteknologia
  - valaisinteknologian kehitys
  - energiantuotanto (biopolttoaineet, maalämpö, aurinkoenergia)
  - tietotekniset ratkaisut (esim. paikkatietojärjestelmät, verkkokauppa, etätyöskentely, kokoustekniikka, ym.)
  - elintarviketuotannon kehitys: esim. automaatio, viljelyteknologia, geeniteknologia, kasvinsuojelu, terveysvaikutteiset tuotteet, ym.
  - ajoneuvoteknologian kehittyminen
  - kiinteistöjen energiatehokkuutta parantavat ratkaisut
  - ekotehokas puurakentaminen

## 3. Ammattialan historia ja toimintaympäristön muutokset

- **Ammattialan historia, tuotteiden, teknologian, työmenetelmien ja välineiden kehitys**
- **Yhteiskunnallinen ohjaus kestävä kehityksen asioissa (esim. lainsäädännön, verotuksen ja tukijärjestelmien muutokset)**
- **Kuluttajien käyttäytymisen muutokset, eettiset ja ympäristöperusteiset valinnat**
- **Ravinnon riittävyys globaalisti ja vaikutukset elintarvikekauppaan**
- **Ympäristömuutosten vaikutukset ammattialaan, esimerkkejä:**
  - ilmastonmuutoksen vaikutus matkailuun: esim. lämpö, kuivuus, myrskyt, tulvat, lumipeitteen hupeneminen, liikenteen päästöt ja niiden hinnoittelu, historiallisten kohteiden kunnossapito, ym.
  - ilmastonmuutoksesta johtuva energiatehokkuuden vaatimus ja sen vaikutus yritystoimintaan
  - matkailun paikalliseen luonnonympäristöön ja monimuotoisuuteen kohdistuvan paineen vaikutukset alan toimintaan
  - ympäristön saastumisen vaikutukset
  - ilmastonmuutoksen vaikutukset elintarviketuotantoon: kasvukausi ja kasvu, sadanta, lämpötila, kasvitaudit, viljelyala, viljely- ja tuotannon kannattavuus, ym.
  - säämuutosten vaikutus ihmisten terveyteen ja hyvinvointiin (esim. lämpöaallot)



OKKA

Matkailu-,  
ravitsemis- ja  
talousala

## 1. Kestävän kehityksen merkitys ja omat vaikuttamisen mahdollisuudet

- **Ympäristöongelmien ja kestävän kehityksen kysymysten taustat, esim.** ilmastonmuutos, luonnonvarojen riittävyys, monimuotoisuuden kaventuminen, ympäristön saastuminen, ihmisoikeudet, kehitysmaiden tuotanto-olosuhteet ja tuottajien oikeudet, lapsityövoiman käyttö, kulttuuriperinnön merkitys ja sen suojelu
- **Ympäristön, talouden ja hyvinvoinnin yhteydet ja ristiriidat**
- **Ihmisen toiminnan vaikutus ilmastonmuutokseen, yritysten, yhteiskunnan ja kuluttajien vastuu ilmastonmuutoksen torjunnasta**
- **Vaikuttaminen kansalaisena ja kuluttajana, kestävät toimintatavat omassa elämässä**
- **Vaikuttamisen mahdollisuudet ammattilaisena kestävän kehityksen asioihin (oman työn ja työyhteisön kehittäminen)**
- **Työhyvinvoinnin edistäminen ja oman työkyvyn ylläpito**



OKKA

Matkailu-,  
ravitsemis- ja  
talousala

KRITEERIT  
18, 19 ja 20

Elinikäisen oppimisen avaintaidot

## 2. Kestävän kehityksen arvovalinnat ja ammattietiikka

- **Kestävän kehityksen kysymysten käsittely ammattietiikan näkökulmasta, esim.** eettisesti vastuullinen kuluttaminen ja hankinnat, reilu kauppa, kehittyvien maiden tuotanto-olosuhteet ja lapsityövoiman käyttö, paikallisen kulttuuriperinnän vaaliminen matkailupalveluiden tuottamisessa, oikeudenmukainen matkailuelinkeinon hyötyjen jako paikalliselle väestölle, yritysten voiton maksimoinnin, jatkuvan talouskasvun ja kestävän kehityksen välinen ristiriita, luonnonverojen kestävä käyttö yritystoiminnan tarpeisiin, geeniteknologian edut ja riskit, - tuotantoeläinten kohtelu, markkinoinnin etiikka
- **Omien kulutus- ja elämäntapavalintojen eettisyys**
- **Yhdenvertaisuus ja erilaisuuden hyväksyminen työssä**
- **Yleisten kestävän kehityksen eettisten kysymysten käsittely, esim.** luonnon monimuotoisuuden turvaaminen, globaali ja ylisukupolvinen oikeudenmukaisuus, ympäristön kulttuurihistoriallisten ja esteettisten arvojen merkitys, hyvä elämä ja onnellisuus

## 3. Toimiminen erilaisissa oppimisympäristöissä

### Ulkopuolisten oppimisympäristöjen hyödyntäminen, esim.

- Kokemukset ja elämykset luonnossa tai rakennetussa ympäristössä
- Ympäristön muutoksen ja ihmisen toiminnan vaikutusten tarkastelu ja arviointi, ympäristön esteettisten ominaisuuksien arvottaminen
- Kokemukset kulttuurista ja taiteesta aidoissa ympäristöissä
- Vuorovaikutustilanteet, erilaisten kulttuurien kohtaaminen
- Mainosten analysointi, kaupan tuotteiden alkuperä, yritysvierailut
- Materiaalivirtojen hallintaan, ympäristöteknologiaan ym. tutustuminen (yritys, kierrätyskeskus, jätteenkäsittelylaitos, vedenpuhdistamo, ym.)

### Oppilaitoksen oman ympäristön hyödyntäminen, esim.

- Kestävien työtapojen ja teknologian käytön harjoittelu
- Ympäristövastuullisten toimintatapojen harjoittelu oppilaitoksen arjessa (energian ja veden säästö, materiaalien säästävä käyttö)
- Sosiaalisten taitojen harjoittelu opetuksessa ja oppilaitoksen arjessa

## 4. Opiskelijoiden osallistuminen ja vaikuttaminen

### Esimerkkejä opiskelijoiden osallistumisesta:

- Oppilaitoksen kestävän kehityksen työ (esim. kartoitukset, kestävän kehityksen ryhmä, keke-ohjelman suunnittelu, tapahtumat, viestintä)
- Oppilaitoksen ympäristöasioiden, viihtyisyyden, terveellisyyden tai turvallisuuden parantaminen
- Opetuksen ja oman oppimisen suunnittelu, arviointi ja kehittäminen
- Mukanaolo yhteisistä asioista päättävissä työryhmissä
- Osallistuminen työssäoppimispaikan kestävän kehityksen käytäntöjen parantamiseen
- Osallistuminen kestävän kehityksen hankkeisiin