

# Ammatillisen osaamisen käsi

## KESTO

20–45 min

Sopii yksilö- ja ryhmätyöskentelyyn

## TARVIKKEET

- A4-kokoista paperia
- Erivärisiä kyniä: musta, punainen ja vihreä

## TAVOITE

Kartoittaa yhdessä opiskelijan kanssa hänen osaamistaan ja suunnitella osaamistavoitteet. Osaamisen kättä voidaan hyödyntää osaamisen arviointiin ja soveltaa esimerkiksi aiemman opitun osaamisen tunnistamiseen.

## OHJEISTUS

Opiskelija piirtää paperille käden, joka kuvaa kuutta eri osaamisen osa-alueetta. Käteen kirjoitetaan osa-alueisiin liittyvät asiat. Hahmottamisessa voi käyttää apuna värejä siten, että **vihreällä** merkitään asiat, jotka jo hallitsee ja **punaisella** ne asiat, jotka on tarkoitus oppia ja hallita myöhemmin.

Tässä harjoituksessa esitelty osaamisen käsi on muunnelma Sanna Virtainlahden ja Kaija Collin osaamisen kädestä (2009).

## OSAAMISEN KÄDEN OSA-ALUEET

PEUKALO – TAHTO: kiinnostus, asenne

- Mitä haluan saavuttaa?
- Mitä olen valmis tekemään itse tavoitteeni eteen?
- Missä määrin uskon itseni ja osaamiseeni?

ETUSORMI – TIETO: opinnot, asiantuntemus

- Mistä asioista tiedän?
- Mitä niistä tiedän?
- Miten päivitän osaamistani?

KESKISORMI – TAITO: know-how

- Miten osaan hyödyntää tietoa?
- Harjaantuminen eri tehtävissä
- Mitä osaan käytännössä?

NIMETÖN – KOKEMUS: tieto ja taito yhdistyvät

- Missä olen hyvä? Missä olen asiantuntija?
- Työkokemus, harrastukset
- Elämäkokemukset

PIKKUSORMI – VERKOSTOT: keitä tarvitsen kehittyäkseni

- Keitä tunnen?
- Keiden kanssa teen yhteistyötä?
- Alan asioiden seuraaminen

RANNE – VOIMAVARAT: fyysinen ja psyykinen

- Mistä saan voimaa?
- Mistä saan innostusta?
- Missä tarvitsen apua?

# Ammatillisen osaamisen käsi – esimerkki Ravintola- ja catering-alan perustutkinto

## NIMETÖN – KOKEMUS

- Osaan ulkoa usean eri drinkin valmistusohjeet ja olen hyvä drinkkien tekemisessä
- Pystyn hallitsemaan monta tilausta samaan aikaan.
- Seuraan alani kehitystä ja tiedän mitä muutoksia on luvassa lähivuosina.

## KESKISORIMI – TAITO

- Osaan käyttää erilaisia kassa- järjestelmiä sujuvasti
- Osaan palvella asiakkaita englanniksi ja ruotsiksi
- Tiedän riittävästi viineistä ja osaan suositella niitä sujuvasti eri ruokien kanssa

## ETUSORMI – TIETO

- Tiedän alani traditioista ja tämänhetkisistä trendeistä
- Seuraan alani ammattikirjallisuutta, lehtiä tai nettisivuja
- Osaan etsiä työtehtävässä tarvittavaa tietoa itsenäisesti ja soveltaa sitä

## PIKKUSORMI – VERKOSTOT

- Tiedän alani keskeisimmät työnantajat lähialueella
- Tunnen jo alalla toimivia työntekijöitä, jotka ovat erikoistuneet baari-työskentelyyn
- Tunnen tapahtumajärjestäjiä ja cateringyrittäjiä

## PEUKALO – TAHTO

- Olen yritteliäs ja valmis joustamaan tarvittaessa
- Otan rohkeasti selvää minulle vieraistakin asioista
- Olen motivoitunut jatko-opintoihin

## RANNE – VOIMAVARAT

- Ulkona syöminen ystävien kanssa
- Urheilu, elokuvat, matkustelu
- Perhe
- Aikatauluttaminen, oma talous

