

Keski-Pohjanmaan ammattiopisto

Opetussuunnitelma 2015

Elintarvikealan perustutkinto,
Elintarviketeknologian osaamisala
Elintarvikkeiden valmistaja

laadittu: 20.5.2015

Marja-Leena Stenberg

päivitetty: 29.4.2016

hyväksytty: 26.6.2015 § 96

Sirkku Purontaus
rehtori

hyväksytty: 30.6.2016 § 98

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Sirkku Purontaus'.

1	ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO.....	1
1.1	Ammattialan kuvaus, arvoperusta ja perustutkinnon tavoitteet.....	1
1.2	Elinikäisen oppimisen avaintaitojen kuvaus.....	5
1.3	Terveystilavaatimukset.....	8
1.4	Perustutkinnon rakenne	8
1.5	Tutkinnon muodostuminen	11
2	AMMATILLISET TUTKINNON OSAT, 135 OSP	12
2.1.1	Elintarviketuotannossa toimiminen 30 ops,	12
2.1.2	Elintarviketuosprosessienohjaus ja käynnissäpito, 30 osp.....	17
2.1.3	Elintarvikkeiden valmistus, 45 osp.....	21
2.2	VALINNAISET TUTKINNON OSAT, 30 OSP	26
2.2.1	ELINTARVIKKEIDEN MYYMÄLÄTOIMINNOT, 15 OSP.....	26
2.2.2	Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa, 15 osp.....	31
2.2.3	Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa, 15 ops.....	37
2.2.4	Pakkaustoiminnot, 15 ops	42
2.2.5	Varastointi ja lähettämötoiminnot, 15 osp,.....	46
2.2.6	Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä, 15 osp.....	50
2.2.7	Yrittäjyys elintarvikealalla, 15 osp.....	55
2.2.8	Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp.....	59
2.2.12	Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp	63
2.2.13	Yrityksessä toimiminen, 15 osp.....	66
2.2.15	Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvat tutkinnon osat:	70
a)	Pienleipomossa toimiminen, 15 osp,	70
b)	Leipurin tehtävissä toimiminen hotelli- ravintola tai suurtalousalalla, 15 osp.....	77
c)	Juhlaileivonnaisten valmistus, 5 osp	84
d)	Marsipaani- ja suklaatyöt, 5 osp	91
e)	Sokerityöt, 5 osp	98
f)	Makeisten valmistus, 5 osp	105
3	YHTEISET TUTKINNON OSAT.....	112
4	VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT	114
5	OPISKELIJAN OHJAUS JA HENKILÖKOHTAINEN OPISKELUSUUNNITELMA.....	114
6	TYÖSSÄOPPIMINEN.....	116
7	KANSAINVÄLISYYS	116
8	ARVIOINTI JA ARVIOINNISTA TIEDOTTAMINEN.....	117
	LIITTEET: LIITE 1: AMMATILLISET OPINTOPOLUT	1
	LIITE 2: YHTEISET OPINTOPOLUT	2

1 ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO

1.1 Ammattialan kuvaus, arvoperusta ja perustutkinnon tavoitteet

Ammattialan kuvaus

Elintarvikealan tehtävä on tuottaa elintarvikkeita, jotka tyydyttävät kuluttajien ja muiden asiakkaiden fyysisiä, sosiaalisia ja eettisiä tarpeita. Elintarviketalouden tuotantoketju muodostuu maatalouden alkutuotannosta, teollisuudesta ja kaupasta sekä ravitsemispalveluista. Elintarviketeollisuudessa raaka-aineet jalostetaan ihmisten ravinnoksi ja eläinten rehuksi. Raaka-aineista tehdään myös ns. nonfood-tuotteita paperi-, kemian- ja lääketeollisuudelle.

Elintarviketeollisuuden asiakkaita ovat tukku- ja vähittäiskauppa, ravitsemispalveluiden tuottajat sekä muu teollisuus. Elintarvikkeiden tutkimusta ja tuotekehitystä tekevät yritykset, julkishallinnon tutkimuslaitokset sekä alan järjestöt. Teollisuuden oman valvonnan lisäksi elintarvikevalvontaa, tiedotusta ja valistusta hoitavat viranomaiset sekä järjestöt.

Elintarviketeollisuus on työntekijämäärältään maamme neljänneksi suurin teollisuudenala. Suurimmat alatoimialat ovat leipomoteollisuus, lihanjalostus ja maidonjalostus. Suurin osa toimipaikoista on leipomoita.

Teollisesti tuotetut elintarvikkeet, kuten valmisruuat, kuuluvat suomalaisten päivittäiseen elämään. Elintarviketeollisuudessa kehitetään jatkuvasti uusia innovatiivisia tuotteita koti- ja suurtalouksiin. Uusien tuotteiden kehityksessä terveysvaikutteisilla elintarvikkeilla on tärkeä asema ja niitä onkin yhä monipuolisemmin saatavilla.

Elintarviketeollisuutemme on keskittynyt voimakkaasti tuotannon tehostamisen, yritysostojen ja fuusioiden seurauksena. Suurten yritysten lisäksi alalla toimii runsaasti pieniä yrityksiä. Kansallisten ja kansainvälisten merkkituotteiden ja volyymituotannon lisäksi markkinoilla on tilaa paikallisille erikoistuotteille ja elintarvikealan alihankintayrityksille.

Yritysten omistus on kansainvälistynyt ja automaatio lisääntynyt. Kilpailutilanteessa alan yritysten on sopeuduttava muutoksiin ja toimittava tehokkaasti ja kannatta-

vasti. EU-jäsenyyden myötä ulkomainen kilpailu on lisääntynyt, samalla viennin merkitys suomalaisten yritysten toiminnassa on kasvanut. Elintarviketeollisuuden kilpailukyky riippuu tuotannon tehokkuuden ja innovatiivisuuden lisäksi työntekijöiden ammattitaidosta ja siitä, miten suomalaista ruokakulttuuria, puhdasta suomalaista ympäristöä ja eettisesti korkeatasoista alkutuotantoa ja jalostusta voidaan tuoda esille.

Teollisuuden muutokset ja teknologian kehitys vaativat elintarviketeollisuudessa työskenteleviltä uudenlaista koulutusta ja osaamista. Teknisen ammattitaidon ja tiedon lisäksi tarvitaan kykyä oppia jatkuvasti uutta, hahmottaa kokonaisuuksia ja työskennellä yhdessä toisten kanssa. Lisäksi tarvitaan joustavuutta, ongelmanratkaisukykyä ja toiminnan kehittämisvalmiuksia.

Elintarvikevalvonnan siirtyminen entistä enemmän viranomaisilta yritysten omavalvonnaksi lisää työn vaatavuustasoa ja edellyttää työntekijältä vastuullisuutta. Alan ammattilainen on luotettava, täsmällinen, hygieenisesti työskentelevä, laatatietoinen, vastuuntuntoinen, oma-aloinen sekä asiakaspalvelu- ja yhteistyöhenkinen.

Arvoperusta

Elintarvikkeilla on keskeinen merkitys ihmisten terveydelle, yhteiskunnan taloudelliselle ja sosiaaliselle kehitykselle, suomalaisen ruokakulttuurin ja elävän maaseudun säilymiselle sekä elinympäristön ja luonnon kestäväälle kehitykselle. Elintarvikealan toimintaa ohjaavia periaatteita ovat ympäristö- ja ravitsemustietoisuus, elinkaariajattelu ja vastuu ihmisten hyvinvoinnista sekä luonnon elinkelpoisuudesta ja monimuotoisuudesta.

Elintarvikeraaka-aineiden hankintatavoilla voidaan vaikuttaa ihmisten ja ympäristön hyvinvointiin. Elintarviketuotannon arvoperustana ovat tuotteiden turvallisuus, korkea laatu, terveellisyys, helppokäyttöisyys, esteettisyys ja mielihyvän tuottaminen. Samoin tärkeitä ovat tuotannon ympäristöystävällisyys, ruokaperinteen vaaliminen ja ekologisesti kestävä elintarviketuotannon ja -jakelun kehittäminen. Hyvä elintarvikeyritys parantaa ja kehittää jatkuvasti toimintaansa ja tuotteitaan.

Elintarvikealan yritys- ja liiketoiminnassa korostuvat kuluttaja- ja asiakaskeskeisyys, kannattavuus, kestävän kehityksen mukainen toimintatapa, yrittäjäys ja terve kilpailu sekä palvelujen, työn ja tuotteiden korkea laatu. Keskeisiä arvoja ja periaatteita ovat luotettavuus, täsmällisyys, rehellisyys, ammattitaidon ja työn arvostus sekä vastuu tuoteturvallisuudesta, henkilöstön työkyvystä ja hyvinvoinnista.

Elintarviketeollisuus on yhteistyössä monen eri tahon kanssa. Verkostoituminen ja menestyksellinen yhteistyö sekä kotimaassa että kansainvälisesti edellyttävät asiakkaiden ja kanssaihminen kunnioittamista, toisen työn, toimintaympäristön, perinteiden ja ajattelutavan tuntemista ja arvostamista sekä tasa-arvoista ja suvaitsevaista asennetta.

Elintarviketeollisuuden asiakkaita ovat tukku- ja vähittäiskauppa, ravitsemispalveluiden tuottajat sekä muu teollisuus. Elintarvikkeiden tutkimusta ja tuotekehitystä tekevät yritykset, julkishallinnon tutkimuslaitokset sekä alan järjestöt. Teollisuuden oman valvonnan lisäksi elintarvikevalvontaa, tiedotusta ja valistusta hoitavat viranomaiset sekä järjestöt.

Perustutkinnon tavoitteet

Elintarvikealan perusammattilaisella on laaja-alainen ammattitaito ja hän kehittää sitä jatkuvasti. Hänellä on valmiudet toimia työssään omatoimisesti ja ryhmän jäsenenä. Hän on aloitteellinen ja aktiivinen ja selviää uusista tilanteista ja ratkaista ongelmia. Elintarvikealan ammattilainen on luotettava, laatu-tietoinen, oma-aloitteinen sekä asiakaspalvelu- ja yhteistyöhenkinen.

Elintarvikealan ammattilainen tekee työnsä elintarvikealan laatu- ja hygieniavaatimusten mukaisesti sekä käsittelee raaka-aineita huolellisesti ja taloudellisesti. Hän osaa suunnitella omaa työtään, tulkita annettuja ohjeita, tehdä raaka-aineisiin ja työhönsä liittyviä laskutoimituksia sekä esitellä ja arvioida omaa työtään.

Hän ottaa vastuuta omista tehtävistään ja ymmärtää toimintansa merkityksen tuotteiden laadun ja yrityksen toiminnan kannalta. Hän ymmärtää oman toimintansa vaikutuksen yrityksen taloudellisen tuloksen muodostumisessa. Hän pystyy näkemään työnsä osana koko elintarvikeketjua (alkutuotanto ja jalostus, suurkeittiöt,

ravintolat, kauppa sekä kuluttajat) ja pystyy ottamaan huomioon lähialojen ammattilaisten tehtävät omassa työssään.

Elintarvikealan ammattilainen osaa toimia elintarviketuotannon prosesseissa vastuullisena työntekijänä ja hän huolehtii ja pitää kunnossa työvälineensä ja käyttää tarvittavia koneita ja laitteita annettujen ohjeiden mukaisesti. Hän ylläpitää omaa työ- ja toimintakykyään ammatin vaatimusten mukaisesti kiinnittäen erityistä huomiota työergonomiaan. Hän käyttää tietotekniikkaa ja ammatillista kielitaitoa työssään. Hän ymmärtää ravitsemuksellisten tekijöiden ja alakohtaisen lainsäädännön merkityksen.

Kansainvälisessä ympäristössä työskentelevältä elintarvikkeiden valmistajalta edellytetään vieraiden kielten hallintaa, kohdemaan kulttuurin ymmärtämistä, palveluallttiutta ja erilaisiin oloihin mukautumista.

Perustutkinnon suorittaneella on alan perusvalmiuksien lisäksi erikoistunut osaaminen leipomoalalla, liha-alalla, meijerialalla tai muissa elintarviketeknologian prosesseissa. Osaamisalan suorittaminen tuottaa työelämän vaatiman perusammattitaidon.

Elintarviketeknologian osaamisalan suorittanut elintarvikkeiden valmistaja osaa työskennellä yhteistyössä toisten työntekijöitten kanssa elintarvikkeiden valmistus-, pakkaus- tai varastointitehtävissä pienyrityksissä tai suurteollisuudessa, esimerkiksi ruokavalmiste-, kasvis- ja makeis- ja juomateollisuudessa tai elintarvikekaupassa. Hän osaa toimia elintarvikkeiden valmistajana elintarvikkeiden valmistusprosesseissa, joissa hän osaa seurata prosessin kulkua ja tehdä tarvittavia säätötoimenpiteitä.

Lisäksi ammatillisen peruskoulutuksen tavoitteena on antaa opiskelijalle valmiuksia yrittäjyyteen. Koulutuksen tavoitteena on myös tukea opiskelijoiden kehitystä hyviksi ja tasapainoisiksi ihmisiksi ja yhteiskunnan jäseniksi sekä antaa opiskelijoille jatko-opintovalmiuksien, ammatillisen kehittymisen, harrastusten sekä persoonallisuuden monipuolisen kehittämisen kannalta tarpeellisia tietoja ja taitoja.

(L630/1998, 5 § (muutos 787/2014)).

Elinikäisen oppimisen avaintaidot sisältyvät ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimuksiin ja yhteisten tutkinnon osien osaamistavoitteisiin sekä niiden arviointikriteereihin. Avaintaitojen tavoitteena on tukea sellaisen osaamisen kehittymistä, jota tarvitaan jatkuvassa oppimisessa, työelämän tilanteissa selviytymisessä ja tulevaisuuden uusissa haasteissa.

1.2 Elinikäisen oppimisen avaintaitojen kuvaus

Oppiminen ja ongelmanratkaisu

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja suunnittelee toimintaansa sekä kehittää itseään ja työtään. Hän arvioi omaa osaamistaan. Hän ratkaisee työssään ongelmia sekä tekee valintoja ja päätöksiä. Hän toimii työssään joustavasti, innovatiivisesti ja uutta luovasti. Hän hankkii tietoa, jäsentää, arvioi ja soveltaa sitä.

Vuorovaikutus ja yhteistyö

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja toimii tilanteen vaatimalla tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa sekä ilmaisee erilaisia näkökantoja selkeästi, rakentavasti ja luottamusta herättäen. Hän toimii yhteistyökykyisesti erilaisten ihmisten kanssa ja työryhmän jäsenenä sekä kohtelee erilaisia ihmisiä tasavertaisesti. Hän noudattaa yleisesti hyväksyttyjä käyttäytymissääntöjä ja toimintatapoja. Hän hyödyntää saamaansa palautetta toiminnassaan.

Ammattietiikka

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja toimii työssään ammatin arvoperustan mukaisesti. Hän sitoutuu työhönsä ja toimii vastuullisesti noudattaen tehtyjä sopimuksia ja ammattiinsa kuuluvaa etiikkaa.

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja toimii turvallisesti ja vastuullisesti työ- ja vapaa-aikana sekä liikenteessä ja ylläpitää terveellisiä elintapoja sekä toiminta- ja työkykyään. Hän työskentelee ergonomisesti ja hyödyntää alallaan tarvittavan terveysliikunnan sekä ehkäisee työhön ja työympäristöön liittyviä vaaroja ja terveyshaittoja.

Aloitekyky ja yrittäjäyys

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja edistää toiminnallaan tavoitteiden saavuttamista. Hän toimii aloitteellisesti ja asiakaslähtöisesti työntekijänä ja/tai yrittäjänä. Hän suunnittelee toimintaansa ja työskentelee tavoitteiden saavuttamiseksi. Hän toimii taloudellisesti ja tuloksellisesti ja johtaa itseään. Hän mitoittaa oman työnsä tavoitteiden mukaan.

Kestävä kehitys

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja toimii ammattinsa kestävän kehityksen ekologisten, taloudellisten, sosiaalisten sekä kulttuuristen periaatteiden mukaisesti. Hän noudattaa alan työtehtävissä keskeisiä kestävän kehityksen säädöksiä, määräyksiä ja sopimuksia.

Estetiikka

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja ottaa toiminnassaan huomioon oman alansa esteettiset tekijät. Hän edistää tai ylläpitää työympäristönsä viihtyisyyttä ja muuta esteettisyyttä.

Viestintä ja mediaosaaminen

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja viestii monimuotoisesti ja vuorovaikutteisesti tilanteeseen sopivalla tavalla hyödyntäen kielitaitoaan. Hän havainnoi, tulkitsee sekä arvioi kriittisesti erilaisia mediatuotteita, käyttää mediaa ja viestintäteknologiaa sekä tuottaa media-aineistoja.

Matematiikka ja luonnontieteet

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja käyttää peruslaskutoimituksia työssä vaadittavien ja arkipäivän laskutehtävien ratkaisemisessa. Hän käyttää esim. kaavoja, kuvaajia, kuvioita ja tilastoja ammattitehtävien ja -ongelmien ratkaisemisessa ja hän soveltaa fysiikan ja kemian lainalaisuuksiin perustuvia menetelmiä ja toimintatapoja työssään.

Teknologia ja tietotekniikka

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja hyödyntää ammatissa käytettäviä teknologioita monipuolisesti. Hän ottaa työssään huomioon tekniikan hyödyt, rajoitukset ja riskit. Hän käyttää tietotekniikkaa monipuolisesti ammatissaan ja kansalaisena.

Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja käyttää hyödykseen tietoa yhteiskunnan perusrakenteista ja toimintavoista sekä osallistuu rakentavalla tavalla yhteisön toimintaan ja päätöksentekoon. Hän toimii oikeuksiensa ja velvollisuuksiensa mukaisesti sekä työssä että arkielämässä. Hän pyrkii aktiivisella toiminnalla vaikuttamaan epäkoh-
tien poistamiseen. Hän noudattaa tasa-arvo- ja yhdenvertaisuuslakeja. Hän toimii asiallisesti ja työelämän vaatimusten mukaisesti eri kulttuuritaustan omaavien ihmisten kanssa kotimaassa ja kansainvälisissä toiminnoissa.

1.3 Terveystilavaatimukset

Elintarvikealan perustutkinnossa ei ole määritelty erityisiä terveystilavaatimuksia. Mikäli opiskelun aikana ilmenee sellaisia terveystilallisia opiskelun esteitä, joita ei voida poistaa, selvitetään mahdollisuus hakeutua muuhun koulutukseen, jonka opiskelijaksi ottamisen edellytykset hän täyttää. Opetushallituksen määräyksen taulukossa 1 on lueteltu tutkintokohtaiset terveystilavaatimukset ammatillisissa perustutkinnoissa koulutusaloittain ja tutkinnoittain (Opetushallitus 2014).

1.4 Perustutkinnon rakenne

ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO
Tutkinnon muodostuminen ammatillisessa peruskoulutuksessa, 180 osp
2 Amatilliset tutkinnon osat, 135 osp
2.1 Pakolliset tutkinnon osat, 105 osp
2.1.1 Elintarviketuotannossa toimiminen, 30 osp (EL2.1.1.p) ¹
2.1.2 Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito, 30 osp (EL2.1.2.p)
2.1.3 Elintarvikkeiden valmistus, 45 osp (EL2.1.3.p)
2.2 Valinnaiset tutkinnon osat, 30 osp
Opiskelijan on valittava 30 osaamispistettä kohdista 2.2.1–2.2.16.
2.2.1 Elintarvikkeiden myymälätoiminnot, 15 osp (EL2.2.1.v)
2.2.2 Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa, 15 osp (EL2.2.2.v)
2.2.3 Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa, 15 osp (EL2.2.3.v)
2.2.4 Pakkaustoiminnot, 15 osp (EL2.2.4.v)
2.2.5 Varastointi- ja lähettämötoiminnot, 15 osp (EL2.2.5.v)
2.2.6 Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä, 15 osp

¹ Suluissa on KPEDUn Primuksessa käyttämä koodi. KPEDUn tarjoamat tutkinnon osat on merkitty harmaalla.

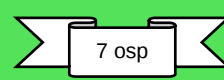
(EL2.2.6.v)		
2.2.7 Yrittäjyys elintarvikealalla, 15 osp (EL2.2.7.v)		
2.2.8 Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp (VA2.15.100.v)		
2.2.9 Tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta, 10–15 osp (EL2.15.101.v)		
2.2.10 Tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta* (EL2.15.102.v)		
2.2.11 Tutkinnon osa ammattikorkeakouluopinnoista* (EL2.15.103.v)		
2.2.12 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp (VA2.15.104.v)		
2.2.13 Yrityksessä toimiminen, 15 osp (VA2.15.105.v)		
2.2.14 Huippuosaaajana toimiminen, 15 osp (EL2.15.106.v)		
2.2.15 Paikallisesti tarjottava tutkinnon osa, 5–15 osp (EL2.15.107.v)		
– Pienleipomossa toimiminen, 15 osp (EL2.15.107.1.v)		
– Leipurin tehtävissä toimiminen hotelli-, ravintola ja suurtalousalalla 15 osp (EL2.15.107.2.v)		
2.2.16 Tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista, 5–15 osp (EL2.15.108.v)		
* Tämän valinnaisen tutkinnon osan laajuudeksi lasketaan 15 osp.		
3 Yhteiset tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa, 35 osp		
	Pakolliset	Valinnaiset
3.1 Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp (Y3.1)	8 osp	3 osp
3.1.1 Äidinkieli (Y3.1.1.p)	5	0–3
3.1.2 Toinen kotimainen kieli, ruotsi (Y3.1.2.p)	1	0–3
3.1.3 Vieraat kielet (Y3.1.3.p)	2	0–3
3.2 Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 9 osp (Y3.2)	6 osp	3 osp
3.2.1 Matematiikka (Y3.2.1.p)	3	0–3
3.2.2 Fysiikka ja kemia (Y3.2.2.p)	2	0–3
3.2.3 Tieto- ja viestintätekniikka sekä sen hyödyntäminen (Y3.2.3.p)	1	0–3

3.3 Yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittava osaaminen, 8 osp (Y3.3)	5 osp	3 osp
3.3.1 Yhteiskuntataidot (Y3.3.1.p)	1	0–3
3.3.2 Työelämätaidot (Y3.3.2.p)	1	0–3
3.3.3 Yrittäjyys ja yritystoiminta (Y3.3.3.p)	1	0–3
3.3.4 Työkyvyn ylläpitäminen, liikunta ja terveystieto (Y3.3.4.p)	2	0–3
3.4 Sosiaalinen ja kulttuurinen osaaminen, 7 osp (Y3.4)		7 osp
3.4.1 Kulttuurien tuntemus (Y3.4.1.v)		0–3
3.4.2 Taide ja kulttuuri (Y3.4.2.v)		0–3
3.4.3 Etiikka (Y3.4.3.v)		0–3
3.4.4 Psykologia (Y3.4.4.v)		0–3
3.4.5 Ympäristöosaaminen (Y3.4.5.v)		0–3
3.4.6 Osa-alueita kohdista 3.1.1–3.3.4(Y3.4.6.v)		0–3
	19 osp	16 osp
Kohtien 3.1.1–3.4.6 valinnaisista osa-alueista voidaan laatia pienempiä kuin 3 osp:n laajuisia osa-alueita, esim. 1–2 osp:n laajuisia osa-alueita. Nämä valinnaiset osa-alueet laaditaan tutkinnon perusteissa olevien 3 osp:n osa-alueiden osaamistavoitteiden, arvioinnin kohteiden ja arviointikriteerien pohjalta. Lisäksi kohtien 3.1.1–3.4.6 osa-alueista voidaan laatia uusia tutkinnon perusteissa olevia 3 osp:ttä laajempia 4 osp:n laajuisia valinnaisia osa-alueita. Näihin osa-alueisiin laaditaan osaamistavoitteet, arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit Opetushallituksen määräyksen liitteen mukaisesti.		

4 Vapaasti valittavat tutkinnon osat, 10 osp
4.1 Ammattitaitoa syventäviä tai laajentavia ammatillisia tutkinnon osia (VV4.1v) 4.2 Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin tai osaamistavoitteisiin perustuvia tutkinnon osia (VV4.2v) 4.3 Yhteisiä tutkinnon osia tai lukio-opintoja (VV4.3.v) 4.4 Jatko-opintovalmiuksia tai ammatillista kehittymistä tukevia opintoja (VV4.4.v) 4.5 Työkokemuksen kautta hankittuun osaamiseen perustuva yksilöllinen tutkinnon osa (VV4.5.v)
5 Tutkintoa yksilöllisesti laajentavat tutkinnon osat (YL5.v)

1.5 Tutkinnon muodostuminen

KUVIO 1. Modulit

15 osp	15 osp	15 osp	15 osp
1. pakollinen tutkinnon osa Yht. 15 osp	1. pakollinen tutkinnon osa Yht. 15 osp	Yht. 15 osp	2. pakollinen tutkinnon osa yht. 15 osp
Yht. 15 osp	2. pakollinen tutkinnon osa 15 osp  	Osaamisalan 1. pakollinen tutkinnon osa 15 osp  	Osaamisalan 1. pakollinen tutkinnon osa 10 osp Yht. 5 osp
Osaamisalan 1. pakollinen tutkinnon osa 15 osp	2. ammatillinen valinnainen 15 osp  	1. ammatillinen valinnainen 15 osp  	Osaamisalan 2. pakollinen osa 5 osp   Vapaasti valittavat 10 osp

2 AMMATILLISET TUTKINNON OSAT, 135 osp

2.1 Pakolliset tutkinnon osat, 105 osp

2.1.1 Elintarviketuotannossa toimiminen 30 ops,

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • hygieniosaaminen • aikaisempi elintarvikealan yrityksessä tehty työ • aikaisemmat alan opinnot Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain/ osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammatti-osaamisen	

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä toimimalla elintarvikealan yrityksessä tai muussa mahdollisimman hyvin elintarvikeyrityksen oloja vastaavassa paikassa joko pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisuusprosessissa yhden tuotteen yhdessä työvaiheessa (esim. ennakoivat työt, tuotteen valmistus tai pakkaaminen). Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työssäoppimispaikalla leipomossa, elintarvike- tai liha-alan yrityksessä tai muussa elintarvikeyrityksen oloja vastaavassa paikassa työssäoppimisen yhteydessä. Tarvittaessa opiskelijalla on mahdollisuus suorittaa ammattiosaamisen näyttö myös oppilaitoksessa. Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa, ammatillisessa peruskoulutuksessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu. Näyttötodistukseen tulee yksilöllinen kuvaus näytöstä Osaaminen voidaan osoittaa myös seuraavien tutkinnon osien yhteydessä: ➤ Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito ➤ Elintarvikkeiden valmistus Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa, johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosanasta päät-	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
täminen	arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta

Ei edellytä aiempia suorituksia.
Tutkinnon osassa suoritetaan hygieniosaamistesti.
Ammattiosaamisen näyttö suoritetaan toisena vuonna toisen tutkinnon osan työssäoppimisen yhteydessä.

Oppimisympäristö:

Ammattiopiston opetustehtaat, työssäoppimispaikat

Menetelmät:

Työskentely opetustehtaissa (elintarvike, liha ja leipomo)
Teoriaopinnot ja oppimistehtävät
Työssäoppimista ei ole ensimmäisenä vuonna.
Osaaminen osoitetaan työssäoppimisessa toisen tutkinnon osan yhteydessä työssäoppimispaikassa.

Opiskeltava sisältö/ toteutus

Käytännön työssä opiskelu
Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä

Työn perustana oleva teoriatieto

Teoriaopetus toteutetaan 5 viikon aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja hygieniosaamistesti merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee ja saa ohjausta.

Integroidut opinnot

Matematiikka, tarvittaessa/ jos ei ole osaamisen tunnistamista.

Oppimisen ohjaus

Tutkinnon osan opettaja/ opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnistamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnistamista päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaamisen tunnistettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/	Oppimisen seurantakohteet/
Opiskelija • huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja omavalvonnasta • pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti toimissaan elintarvikealan tuotteiden valmistuksessa • tekee työprosessin ennakoivat työt, käsittelee raaka-aineita, valmistaa tuotteita, vie säilytykseen ja lopettaa oman työvaiheen • valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita valmistuksen eri vaiheissa • huolehtii raaka-aineiden ja tuotteiden laadun säilymisestä • arvioi raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden laatua • käyttää valmistusprosessin koneita ja/tai laitteita • työskentelee pitäen yllä toimintakykyään ja noudattaen työturvallisuusohjeita sekä tuotteiden valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä • pakkaa tuotteita	• Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukainen toiminta omassa työtehtävässä • Elintarvikkeen valmistusprosessin kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen • Oman työsuorituksen arviointi tuotteen valmistuksessa • Raaka-aineiden valinta, käsittely ja käyttö sekä niiden ja valmiiden tuotteiden aistinvarainen arviointi • Työvälineiden, koneiden ja/ tai laitteiden käyttö • Tuotteen pakkaaminen • Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen • Elintarviketuotannossa toimiminen • Raaka-aineiden valinnassa tarvittavan raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuuksien huomioiminen	1. Työaikojen noudattaminen 2. Työryhmän jäsenenä työskentely ja käyttäytyminen 3. Vaatimusten mukainen työasu 4. Henkilökohtainen ja työskentelyhygieni • Hygieniiosaamistesti 5. Omavalvontatoimenpiteiden suorittaminen 6. Elintarvikkeprosessit • ammattitaitovaatimusten mukaisissa työtehtävissä toimiminen ko. opetustehaissa • elintarvike teknologia • lihateknologia • leipomoteknologia 7. Koneet ja laitteet 8. Puhdistustoimenpiteet 9. Elintarvikealan toimialojen ja alueen tärkeimpien yritysten tunteminen 10. Oppimistehtävät • elintarviketeknologia • lihateknologia • leipomoteknologia 11. hygieniiosaaminen 12. Työturvallinen työskentely

varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten • noudattaa työaika- ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita.	• Elintarvikkeiden käsittelyssä, säilytyksessä ja valmistuksessa tarvittavien fysikaalisten ja kemiallisten tekijöiden sekä mikrobitoiminnan tunteminen ja soveltaminen • Laatuvaatimusten noudattaminen • Elintarvikealaa koskevan lainsäädännön ja hygieeniseen työskentelyyn liittyvän mikrobiologian noudattaminen • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Työympäristön työturvallisuusohjeiden mukainen toiminta	
---	---	--

2.1.2 Elintarvikeprosessienohjaus ja käynnissäpito, 30 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • Hygieniosaaminen • Aikaisempi työskentely valmistusprosessissa elintarvikealan yrityksessä • Aikaisemmat alan opinnot Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
4. Ammatti- osaamisen näyttö Ammattiosaami- sen näytön ku- vaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaami- sen osaaminen osoitetaan Arviointikeskus- telu Arvosanasana- sta päättäminen ja dokumentointi	Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä toimimalla elintarvikealan yrityksessä tai muussa mahdollisimman hyvin elintarvikeyrityksen oloja vastaavassa paikassa joko pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisuusprosessissa yhden tuotteen yhdessä työvaiheessa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työssäoppimispaikalla leipomossa, elintarvike- tai liha-alan yrityksessä tai muussa elintarvikeyrityksen oloja vastaavassa paikassa. Tarvittaessa opiskelijalla on mahdollisuus suorittaa ammattiosaamisen näyttö myös oppilaitoksessa. Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa, ammatillisessa peruskoulutuksessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu. Näyttötodistukseen tulee yksilöllinen kuvaus näytöistä. Osaaminen voidaan osoittaa myös seuraavien tutkinnon osien yhteydessä: ➤ Elintarvikkeiden valmistus Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa, johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Opiskelija tekee itsearvioinnin osaamisestaan kriteereiden perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaami- sen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosa- nasta päättä-	Tutkinnon osan arvosaana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä.

ARVIOINNIN KESKEISET ASI- AT	Toteutus käytännössä
minen	Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta	Ei edellytä aiempia suorituksia
Oppimisympäristö:	Työskentely opetustehtaissa (elintarvike, liha ja leipomo) ja/ tai To-paikassa. Teoriaopinnot ja oppimistehtävät Työssäoppiminen 15 osp
Menetelmät:	EA 1 ja työturvallisuuskorttikoulutus Teoriaopinnot / oppimistehtävät.
Opiskeltava sisältö/ toteutus	Käytännön työssäopiskelu Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä Ammattiosaamisen näyttö suoritetaan toisena vuonna työssäoppimisen yhteydessä.
Työn perustana oleva teoriatieto	Teoriaopetus toteutetaan 3 viikon aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja työturvallisuus ja ensiapukoulutus merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee ja saa ohjausta.
Integroidut opinnot	Englanti/ Ruotsi, tarvittaessa, jos ei osaamisen tunnistamista
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja/ opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamista päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaamisen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö:	Oppimisen seuranta-kohteet:
Opiskelija • huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja omavalvonnasta sekä pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti • osallistuu oman alan työtehtävien mukaan elintarvikkeen valmistusprosessiin, jossa tehdään erilaisia ohjaustointoja elintarvikkeen tai tuotteen valmistuksen eri vaiheissa • seuraa tuotantoprosessin aikana sekä tuotteen laatua että tuotantolaitteiden kuntoa ja toimintaa • kirjaa ja tulkitsee havainnot ja mittaustulokset • käyttää prosessinohjauksen tekniikkaa • säätää prosessia • huolehtii käytettävien koneiden ja laitteiden päivittäisestä käyttökunnosta seuraamalla niiden kuntoa ja toimintaa • toimii yhteistyössä kunnossapito henkilöstön kanssa • huolehtii työympäristön puhtaanapidosta • käyttää tarvittaessa oman alansa vieraskielistä sanastoa.	Ohjaus oppimistehtävien suorittamiseen ja oppimiskeskustelut: • Valmistusprosessit • Kone- ja laitetekniikka • Tuotekehittely • Vieraskielinen sanasto Kontaktiopetus: • Valmistusprosessit • Prosessiosaaminen Testit: EA 1 ja työturvallisuuskortti Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat/ oppimiskeskustelut • Omavalvonnan ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen omassa työtehtävässä • Valmistusprosessin hallinta ja vastuullinen tekeminen • Prosessinohjaus • Valmistusprosessin koneiden ja/tai laitteiden käyttö • Tuotteen laadun seuranta ja viestintä • Tuotantolaitteiden kunnon valvonta (prosessin käynnissäpito) • Valmistusprosessissa käytettävien koneiden ja laitteiden kone - ja laitetekniikoiden soveltaminen • Tuotantolaitteiden kunnonvalvonnassa tarvittavan laitetekniikan hallinta ja turvamääräysten noudattaminen	1. Kriittiset pisteet 2. Omavalvonta 3. Prosessiosaaminen 4. Kone- ja laitetekniikan hallinta Testit: 5. Ensiapukortti 6. Työturvallisuuskortti Kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteista itsearviointia ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. Työtä tekemällä oppiminen/ työssäoppiminen: 7. Vaatimusten mukainen työasu 8. Henkilökohtainen ja työskentelyhygienia 9. Työaikojen noudattaminen 10. Työryhmän jäsenenä työskentely ja käyttäytyminen 11. Koneiden ja laitteiden käyttö sekä niiden kunnon valvonta 12. Työturvallinen työskentely 13. Kriittisten pisteiden tunnistaminen ja kirjaus

	• Ongelmanratkaisu • Ammattietiikka • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	14. Puhdistustoimenpiteet 15. Työssäoppiminen
--	---	--

2.1.3 Elintarvikkeiden valmistus, 45 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: Aikaisempi työskentely elintarvikealan yrityksessä jossain seuraavista valmistusprosessista/prosesseista: • ruokavalmiste-, marja-, hedelmä-, kasvis-, kala-, makeis-, suklaa-, juoma-, myllytuotteet-, keksit tai muu elintarviketeknologiaan liittyvä prosessi Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
Arviointikeskustelu	Näyttötodistukseen tulee yksilöllinen kuvaus näytöistä. Osaamista ei voida osoittaa muiden tutkinnon osien yhteydessä. Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa, johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan.
Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosanasta päättäminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta:

Elintarviketuotannossa toimiminen suoritettuna oppimisen seurantakohteiden mukaisesti.

Teoriaopintoja ja työsalityöskentelyä

Oppimisympäristö:

Ammattiopiston opetustehtaat / työssäoppimispaikat

Menetelmät:

Työskentely elintarviketyösalissa / työssäoppimispaikassa
TO-paikassa 0 – 35 osp. Teoriaopinnot/ oppimistehtävät

Opiskeltava sisältö/ Toteutus

Käytännön työssä opiskelu
Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä

Työn perustana oleva teoriatieto

Toteutetaan 6 viikon aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee ja saa ohjausta

Integroidut opinnot

Fysiikka ja Kemia, tietotekniikka sekä työelämätaidot tarvittaessa

Oppimisen ohjaus

Tutkinnon osan opettaja tarkistaa onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamista päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaamisen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö:	Oppimisen seurantakohteet:
Opiskelija: - työskentelee valitulla tuotannonalalla elintarvikkeen/elintarvikkeiden valmistuksen eri vaiheissa: ennakoivat työt, raaka-aineiden käsittely, tuotteen/tuotteiden valmistus ja säilytys sekä oman työvaiheen lopetus - noudattaa työssään tuotteen valmistukseen liittyviä laatu-, hygieni- ja omavalvontamääräyksiä sekä elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä - suunnittelee työtään ottaen huomioon elintarvikkeiden ravitsemuksellisen merkityksen	Ohjaus oppimistehtävien suorittamiseen ja oppimiskeskustelut - Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen omassa työtehtävässä - Valmistusprosessin suunnittelu (sisältää myös erityisruokavalio tuotteet) - Työn kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen - Oman työsuorituksen arviointi tuotteen valmistuksessa - Raaka-aineiden ja lisäaineiden valinta ja käyttö (myös erityisruokavalio tuotteisiin) - Raaka-aineen ja valmiin tuotteen ja laadun arvi-	1. Oppimistehtävät - Työsuunnitelma - Omavalvonta - Erytisruokavalio tuotteet - Ravintotieto - Tuotekehitys - Taloudellisuus Kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. Työtä tekemällä oppiminen /Työssäoppiminen: 2. Prosessiosaaminen (vastuullinen tekeminen, työaikojen noudattaminen, ympäristön huomioonottaminen, tuotteiden pakkaaminen)

• valitsee ja käsittelee valmistamiensa tuotteiden raaka-aineita • käyttää työssä tarvittavia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita • hallitsee työn edellyttämät kädentaidot • valmistaa erityisruokavaliot tuotteita tai on mukana erityisruokavaliot tuotteita valmistavassa prosessissa (keliakia, allergiat, laktoosi-intoleranssi) ja valitsee raaka-aineet erityisruokavaliioihin • työskentelee edistään työyhteisönsä yritystoiminnan tuloksellisuutta • käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä ja noudattaa työaikoja sekä muita työhön ja yritystoimintaan liittyviä toimintaohjeita sekä elintarvikealan eettisiä periaatteita • arvioi työtään ja valmiiden tuotteiden ominaisuuksia ja laatua • toimii tarvittaessa tuotekehityksessä avustajana • tekee työssä tarvittavia raportteja, kirjallisia viestejä ja lasku-	ointi • Työvälineiden, koneiden ja laitteiden käyttö • Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen Kontaktiopetus • Ympäristöä säästävien menetelmien käyttäminen • Tuotteen pakkaaminen valitun tuotannonalan pakkausprosessissa • Työprosessia koskevan lainsäädännön noudattaminen • Elintarvikeketjun (alkutuotannosta kuluttajalle) tunteminen • Taloudellinen ja yritystoiminnan huomioon ottava työskentely • Raaka-aineiden valinta ja elintarvikkeiden käsittelyssä, säilytyksessä sekä valmistuksessa tarvittavien fysikaalisten ja kemiallisten tekijöiden sekä mikrobitoiminnan huomioon ottaminen • Työssä tarvittavan tietotekniikan ja laskutoimitusten hallinta • Elintarvikealan tuotekehityksen periaatteiden tunteminen Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat/oppimiskeskustelut	3. Työaikojen noudattaminen ja työturvallisuuden noudattaminen 4. Taloudellinen toiminta 5. Hygieniasaaminen 6. Raaka-aineiden valinta, käsittely ja jalostus (marjat ja hedelmät, liha, kala, maito- ja rasvavalmisteet, Karamellit ja muut erikoisvalmisteet) 7. Koneiden ja laitteiden käyttö ja puhdistustoimenpiteet 8. Erityisruokavaliot tuotteiden valmistaminen 9. Tuotteiden pakkaaminen 10. Aistinvarainen arviointi 11. Yhteistyötaidot ja ryhmässä toimiminen 12. Työssäoppiminen
---	--	---

toimituksia hyödyntäen tietotekniikkaa.	• Tuotteiden ravitsemuksellisten tekijöiden huomioon ottaminen • Erityisruokavalioiden valmistaminen • Laatuvaatimusten noudattaminen • Ympäristöä säästävien menetelmien soveltaminen • Elintarvikealan tuotekehityksen periaatteiden tunteminen • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Ammattietiikka • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
---	---	--

2.2 Valinnaiset tutkinnon osat, 30 osp

2.2.1 Elintarvikkeiden myymälätoiminnot, 15 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • aikaisempaa työskentelyä elintarvikemyymälän työtehtävissä ja kassapalveluissa. Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita.

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
	Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain/ osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen / työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammatti-osaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus	Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä toimimalla elintarvikemyymälässä työtehtävässä, kuten myymälän varastossa, lihan- ja kalankäsittelyssä, maito- ja maitovalmisteosastolla, leipä ja konditoriaosastolla, hedelmä- ja vihannesosastolla, teollisten elintarvikkeiden käsittelyssä, palvelutiskissä tai toimimalla jonkin edellä mainitun lisäksi kas-sapalveluissa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
täminen	Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Suoritetaan pääsääntöisesti Elintarviketuotannossa toimimisen tutkinnon osan jälkeen Teoriaopintoja ja elintarvikemyymälässä toimimista
Oppimisympäristö ja menetelmät:	Työssäoppimispaikka Teoriaopinnot. Opinnot sisältävät työssäoppimista elintarvikemyymälässä vähintään 12 osp
Opiskeltava sisältö/ Toteutus	Käytännön työssä opiskelu Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä
Työn perustana oleva teoriatieto	Teoriaopetus toteutetaan 1 viikon aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee ja saa ohjausta
Integroidut opinnot	Ei integrointia
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaaminen tunnistettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö /Toteutus	Oppimisen seurantakohteet/ Oppimisen ohjaus
• työskentelee elintarvikkeiden myyntitehtävissä • noudattaa hygieni- ja työturvallisuusohjeita, kuluttajasuojalainsäädäntöä, yrityksen laatuvaatimuksia ja omavalvontajärjestelmää sekä ympäristöä säästävää työskentelytapaa • työskentelee elintarvikemyymälässä, palvelutiskissä tai kassapalveluissa • tekee tilauksia, vastaanottaa niitä, purkaa kuormia, tarkistaa päiväyksiä, hyllyttää ja erottaa kauppakelpoiset tuotteet • pakkaa ja säilyttää erilaisia elintarvikkeita ja niistä valmistettuja tuotteita • tulkitsee pakkausmerkintöjä ja opastaa tuotteiden käytössä ruoka-aineallergisia ja muita erityisruokavalioita noudattavia asiakkaita • toimii asiakaspalvelutehtävissä tarvittaessa vieraalla kielellä • toimii kassapalveluissa käyttäen erilaisia maksuvälineitä • huolehtii oman työkykynsä ylläpitämisestä • noudattaa työaikoja ja muita yrityksen toimintaohjeita	Ohjaus oppimistehtävien suorittamiseen ja oppimiskeskustelut: • Pakkausmerkintöjen tulkinta sekä erityisruokavalioita noudattavien ja ruoka-aineallergisten opastus Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat/oppimiskeskustelut • Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen • Myymälätoiminnan kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen • Oman työsuorituksen arvioiminen • Myymälässä toimiminen • Myytävien elintarvikkeiden pakkaaminen • Varastotyössä ja eri tuotteiden käsittelyssä sekä palvelutiskillä tai kassapalveluissa tarvittavien välineiden ja laitteiden ja materiaalin käsittely • Kestävän toimintatavan mukainen toiminta • Elintarviketuntemuksen soveltaminen myynnissä olevien elintarvikkeiden esittelyssä ja käytön opastuksessa • Myynnissä olevien elintarvikkeiden säilyttäminen ja varastointi • Pakkausmerkintöjen tulkinta sekä erityis-	1. Oppimistehtävä • Pakkausmerkinnät • Ruoka-aineallergiat Kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. Työtä tekemällä oppiminen /Työssäoppiminen: 2. Elintarvikemyymälässä työskentely 3. Omavalvonta – ja hygieni 4. Ryhmän jäsenenä toimiminen 5. Omatoimisuus, 6. Asiakaspalvelu 7. Välineiden, laitteiden ja materiaalin käsittely 8. Ergonomia 9. Työaikojen noudattaminen 10. Työssäoppiminen

	ruokavalioita noudattavien ja ruoka-aineallergisten opastus • Elintarvike- ja kuluttajasuojalainsäädännön soveltaminen • Asiakaspalvelun periaatteiden ja maksuliikenteen tuntemisen soveltaminen • Asiakaspalvelu vieras- ja kielellä • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka	
--	---	--

2.2.2 Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa, 15 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista. • aikaisempi työskentely jossakin elintarviketeollisuuden yrityksen pienimuotoisessa tuotannossa. Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita.

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
	Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain/ osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen / työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammatti-osaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus	Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä toimimalla elintarvikealan yrityksessä tai muussa mahdollisimman hyvin elintarvikeyrityksen oloja vastaavassa paikassa pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa (esim. ennakoivat työt, tuotteen valmistus tai pakkaaminen). Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
	Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Elintarviketuotannossa toimiminen tutkinnon osa suoritettuna (oppimisen seurantakohteiden mukaisesti)
Oppimisympäristö:	Opetustehtaat ammattiopisto / työssäoppimispaikat
Menetelmät:	Työskentely opetustehtaissa / työssäoppimispaikassa TO-paikassa 0-15 osp. Teoriaopinnot/ Oppimistehtävät
Opiskeltava sisältö/toteutus	Käytännön työssä opiskelu
Työn perustana oleva teoriatieto:	Teoriaopetus toteutetaan 1 viikon aikana. Opiskelijalle ohjeistetaan kurssin sisällön toteutus. Opiskelijoiden kanssa oppimiskeskusteluja, lähiopetusta ja oppimispäiväkirjan täyttäminen to:n aikana. Muuna aikana opiskelija opiskelee ja saa ohjausta.
Integroidut opinnot:	Ei integrointia
Oppimisen ohjaus:	Tutkinnon osan/opettajat tarkistavat, onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamista päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaaminen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset:	Opiskeltava sisältö:	Oppimisen seurantakohteet:
Opiskelija: valmistaa valitsemaansa tuotantoalalla pienimuotoisesti erikois-	Ohjaus oppimistehtävien suorittamiseen ja oppimiskeskustelut:	1. Oppimistehtävät Kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteista itsearviointia

tuotteita kuten esimerkiksi suklaa-, marsi- paani- tai muita kondi- toriatuotteita tai erikois- lihavalmisteita, erikois- juustoja, hilloja ja hyy- telöitä • noudattaa hygieni- ja omavalvontaohjeita ja huolehtii henkilökohtai- sesta hygieniastaan • valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita valmistuksen eri vai- heissa • hallitsee kädentaidot valmistaessaan alakoh- taisia erikoistuotteita • arvioi raaka-aineiden ja tuotteiden laatua • pakkaa tuotteita varas- tointia, kuljetusta ja myyntiä varten • ottaa valmistuksessa huomioon tuotteen myytävyyden • käyttää työssään tarvit- tavia tietoteknisiä so- velluksia • noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita • käyttää työssään ympä- ristöä säästäviä mene- telmiä • huolehtii työkykynsä ylläpitämisestä • noudattaa työturvalli- suusohjeita sekä tuot- teen valmistukseen liit- tyviä laatumääräyksiä	Oppimistehtävät: • alakohtainen raaka-ainetietous • alakohtainen eri- koistuotteen val- mistusprosessi • tuotannossa tar- vittavat koneet ja laitteet • Tuotetta koskeva lainsäädäntö • Tuotteen/ tuottei- den pakkaami- nen Käytännön työtä tekemäl- lä ja perehtymäl- lä/selvittämällä oppimis- ympäristön opiskeltavan sisällön asi- at/oppimiskeskustelut • Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimimi- nen pienimuotoises- sa elintarviketuotan- nossa • Valitun tuotteen val- mistuksen hallinta ennakoiduista töistä työn lopetusvaihee- seen ja työn vastuul- linen tekeminen • Oman työsuorituksen arvioiminen • Tuloksellinen ja ta- loudellinen toiminta • Raaka- ja lisäainei- den valinta ja käyttö • Raaka-aineen ja tuotteen laadun arvi- ointi • Työmenetelmien hallinta • Välineiden ja laittei- den käyttö	ja opettajan palautetta oppimi- sesta tutkinnon aikana ja loppu- vaiheessa tutkinnon osaa 2. Työsuunnitelma 3. Työaikojen noudattami- nen 4. Työpisteen mukainen pu- keutuminen 5. Hygieniiosaaminen 6. Kädentaidot 7. Prosessiosaaminen 8. Tuotteen valmistus 9. Koneet ja laitteet 10. Puhdistustoimenpiteet 11. Omavalvonta 12. Ryhmän jäsenenä toimi- minen 13. Laadun hallinta 14. Työssäoppiminen
---	---	--

	• Tuotteen pakkaaminen • Tuotteen kaupallisen menestymisen edistäminen • Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen • Ympäristöä säästävien menetelmien käyttäminen • Työprosessia koskevan lainsäädännön soveltaminen • Raaka-aineiden ja tuotteiden käsittely ja säilytys • Laatuvaatimusten soveltaminen • Työprosessissa tarvittavan tietotekniikan ja laskutoimitusten hallinta • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Ammattietiikka • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
--	---	--

2.2.3 Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa, 15 ops

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnistamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista. • aikaisempi työskentely elintarvikealan yrityksessä prosessituotannossa. Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain/ osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia
3. Työssäoppimisen / työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
Arvosanasana- sta päättäminen ja dokumentointi	osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaami- sen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosa- nasta päättä- minen	Tutkinnon osan arvosaana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosaana on tutkinnon osan osaamisen arvosaana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Elintarviketuotannossa toimiminen suoritettuna oppimisen seurantakohteiden mukaan
Oppimisympäristö:	Työssäoppimispaikat
Menetelmät:	Työskentely työssäoppimispaikassa TO-paikassa 15 osp Oppimistehtävä / Erikoistuotteet
Opiskeltava sisältö / toteutus	Käytännön työssä opiskelu Työssäoppimispaikassa
Työn perustana oleva teorian tieto	Oppimistehtävät
Integroidut opinnot	Ei integroituja opintoja

Oppimisen ohjaus

Teoriaopetus toteutetaan 1 viikon aikana. Tutkinnon osan opettaja tarkistaa onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamista päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaamisen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:in kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset:	Opiskeltava sisältö:	Oppimisen seurantakohteet:
Opiskelija: - valmistaa valitsemallaan tuotantoalalla erikoistuotteita prosessituotannossa kuten esimerkiksi jäätelöitä, jälkiruokatuotteita, heratuotteita, pateita, hyyteleitä, pastejointa, erikoismakkaroita, makeisia, suklaita, näkkileipiä, pikkuleipiä, jauhetuotteita tai erilaisia kausituotteita - noudattaa hygieni- ja omavalvontaohjeita ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan - arvioi raaka-aineiden laatua - seuraa tuotanto- ja pakkausprosessin aikana erikoistuotteiden laatua ja tuotantolaitteiden kuntoa ja toimintaa sekä tarvittaessa säättää prosessia - pakkaa tuotteita varastointia ja kuljetusta varten - huolehtii työkykynsä ylläpitämisestä - noudattaa työturvallisuusohjeita ja tuotteen valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä - käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä	Ohjaus oppimistehtävän suorittamiseen ja oppimiskeskustelu: - Erikoistuotteet Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä / selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat / oppimiskeskustelut - Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen pienimuotoisessa elintarviketuotannossa - Valitun tuotteen valmistuksen hallintaenakoivista töistä työn lopetusvaiheeseen ja työn vastuullinen tekeminen - Oman työsuorituksen arvioiminen - Tuloksellinen ja taloudellinen toiminta - Raaka- ja lisäaineiden valinta ja käyttö - Raaka-aineen ja tuotteen laadun arviointi - Työmenetelmien hallinta - Välineiden ja laitteiden	- Oppimistehtävät Kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteista itsearviointia ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. - Työaikojen noudattaminen - Työpisteen mukainen pukeutuminen - Työsuunnitelma - Valmistusprosessi - Tuotteen valmistus - Koneiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus - Omavalvonta- ja hygieni - Ryhmän jäsenenä toimiminen, yhteistyötaitot - Laadunhallinta

noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita	käyttö - Tuotteen pakkaaminen - Tuotteen kaupallisen menestymisen edistäminen - Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen - Ympäristöä säästävien menetelmien käyttäminen - Työprosessia koskevan lainsäädännön soveltaminen - Raaka-aineiden ja tuotteiden käsittely ja säilytys - Laatuvaatimusten soveltaminen - Työprosessissa tarvittavan tietotekniikan ja laskutoimitusten hallinta - Oppiminen ja ongelmanratkaisu - Ammattietiikka - Vuorovaikutus ja yhteistyö - Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	11. Työturvallisuus 12. Työssäoppiminen
---	---	---

2.2.4 Pakkaustoiminnot, 15 ops

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista. • aikaisempi työskentely elintarvikealan yrityksen pakkaustoiminnoissa. Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain/ osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen / työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
	perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Tämä tutkinnon osa ei edellytä aiempia suorituksia
Oppimisympäristö:	Opetustehtaat / työssäoppimispaikat
Menetelmät:	Työskentely opetustehtaissa (elintarvike, liha ja leipomo) tai To-paikassa. TO-paikassa 0-15 osp, Teoriaopinnot ja oppimistehtävät
Opiskeltava sisältö/ toteutus	Käytännön työssä opiskelu Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä
Työn perustana oleva teorialieto	Teoriaopetus toteutetaan 1 viikon aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut. Muuna aikana opiskelija opiskelee ja saa ohjausta.
Integroidut opinnot	Ei integrointia
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja/ opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamista päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantaan, osaamisen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset:	Opiskeltava sisältö:	Oppimisen seurantakohteet:
Opiskelija: toimii pakkaustehtävissä jonkin elintarvikealan yrityksen pakkausprosessissa, vähintään yhdessä työvaiheessa	Ohjaus oppimistehtävien suorittamiseen ja oppimiskeskustelut: - pakkausmerkinnät, -lainsäädäntö ja pakkausmateriaali - Pakkauksen laadun	- Pakkausmerkintöjen hallinta - Pakkausmerkinnät/ oppimistehtävä Kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteista itsearviointia ja

• noudattaa pakkaamista koskevaa lainsäädäntöä sekä omavalvonnan määräyksiä • tekee tarvittavat kirjaukset ja merkinnät käyttäen työssään tarvittavaa tietotekniikkaa • seuraa pakkauksen laatua ja pakkausmerkintöjen oikeellisuutta sekä suorittaa tarvittaessa pakkauskoneiden säätötoimenpiteitä • noudattaa pakkaushygieniaa • lajittelee, kierrättää ja hävittää pakkausjätteet • noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita.	ja pakkausmerkintöjen seuranta Kontaktiopetus: • Elintarvikkeiden pakkausmerkinnät ja hinnoittelu Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat/ oppimiskeskustelut • Omavalvonnan mukainen toiminta • Pakkaustoiminnan kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen • Oman työsuorituksen arvioiminen • Pakkauskoneiden käyttö • Pakkausmateriaalien ja – menetelmien hallinta • Pakkausjätteen lajitteleminen ja kierrättäminen • Pakkauksen merkityksen ja pakkaushygienian huomioon ottaminen • Pakkausmerkintöjä ja pakkausta koskevan lainsäädännön soveltaminen • Pakkaamisen kustannustekijöiden huomioon ottaminen	opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. Työtä tekemällä oppiminen/ työssäoppiminen: 3. Työaikojen noudattaminen 4. Työsuunnitelma 5. Pakkausprosessit 6. Pakkaaminen 7. Koneiden ja laitteiden käyttö 8. Puhdistustoimenpiteet 9. Omavalvonta ja hygienia 10. Ryhmän jäsenenä toimiminen 11. Työturvallisuus 12. Työssäoppiminen
---	---	--

	• Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Ammattietiikka • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
--	--	--

2.2.5 Varastointi ja lähettämötoiminnot, 15 osp,

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista. • aikaisempi työskentely elintarvikealan yrityksen varastointi- ja lähettämötoiminnoissa. Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain/ osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen / työpaikalla tapahtuvan opiskelun ar-	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosanasta päättäminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Tämä tutkinnon osa ei edellytä aiempia suorituksia.
Oppimisympäristö:	Työssäoppimispaikat
Menetelmät:	Työskentely työssäoppimispaikassa TO-paikassa 15 osp. Oppimistehtävä.
Opiskeltava sisältö / toteutus	Käytännön työssä opiskelu Työssäoppimispaikassa
Työn perustana oleva teoriatieto	Ohjaus ja oppimistehtävä. Teoria toteutetaan 1 viikon aikana
Integroidut opinnot	Ei integroituja opintoja
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja tarkistaa onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamista päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaamisen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:in kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset:	Opiskeltava sisältö:	Oppimisen seurantakohteet:
Opiskelija: • työskentelee elintarvikealan yrityksen varastossa ja lähettämössä • tilaa tarvittaessa valmistus- ja raaka-aineita, vastaanottaa ja varastoi niitä • ottaa vastaan valmiiden tuotteiden tilaukset ja lähettää tuotteet asiakkaille • tekee tarvittavat dokumentit esimerkiksi varastomäärien seurannan ja laskutuksen pohjaksi • toimii yhteistyössä työtovereiden ja asiakkaiden kanssa • huolehtii tilojen siisteydestä ja järjestyksestä • noudattaa työsuojelu- ja ergonomiaohteja	Ohjaus oppimistehtävän suorittamiseen ja oppimiskeskustelu: • Elintarviketuotteiden logistiikka. Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä / selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat / oppimiskeskustelut • Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen • Varastointi- ja lähettämötoiminnan kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen • Oman työsuorituksen arvioiminen • Valmistus- ja raaka-aineiden tilaus • Tilatun tavaran vastaanottotarkastus (raaka-aineet, materiaalit ja tuotteet) • Tilausten käsittely (tilauksen vastaanotto) • Tilattujen tuotteiden keräily ja toimitus asiakkaalle. • Laadunvalvonta • Varasto- ja lähettämötyövälineiden ja –koneiden käyttäminen • Siisteys ja järjestyksen ylläpito ja taloudellisuus varastoinnissa • Varastointi- ja lähettämöjärjestelmien käyt-	1. Oppimistehtävä Kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteista itsearviointia ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi Työtä tekemällä oppiminen/ työssäoppiminen: 2. Varastointi- ja lähettämötoiminta 3. Varastointi- ja lähettämötoimintatyötehtävissä työskentely 4. Laadunvalvonta 5. Omavalvonta ja hygieniä 6. Varasto- ja lähettämötyövälineiden ja –koneiden käyttäminen ja puhdistus 7. Oppimistehtävät 8. Ryhmän jäsenenä toimiminen 9. Työaikojen noudattaminen 10. Työturvallisuus 11. Tietojärjestelmän käyttö 12. Työssäoppiminen

	täminen (inventointi) • Lähettämötoimintojen tietojärjestelmien käyttäminen • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Ammattietiikka • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
--	--	--

2.2.6 Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä, 15 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • aikaisempaa ulkomailla tehtyä työskentelyä elintarviketurvatehtävissä joko pienimuotoisessa tuotannossa tai teollisuusprosessissa. Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain/ osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
3. Työssäoppimisen / työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammatti-osaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan	Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä toimimalla ulkomailla elintarvikeyrityksessä joko pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisuusprosessissa yhden tuotteen yhdessä työvaiheessa esim. ennakoiватыö, tuotteen valmistus tai pakkaaminen. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla joko työssäoppimisen yhteydessä tai ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla. Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla. Näyttötodistukseen tulee yksilöllinen kuvaus näytöistä. Osaamista ei voida osoittaa muiden tutkinnon osien yhtey-

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
Arviointikeskustelu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	dessä. Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa, johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosanasta päättäminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta:

Suoritetaan pääsääntöisesti Elintarviketuotannossa toimimisen tutkinnon osan jälkeen
Teoriaopintoja ja työssäoppiminen ulkomailla

Oppimisympäristö ja menetelmät:

Työssäoppimispaikkana elintarvikkeita valmistava yritys ulkomailla

Teoriaopinnot ja raportit.

Opinnot sisältävät työssäoppimista ulkomailla vähintään 10 osp

Opiskeltava sisältö/Toteutus	Käytännön työssä opiskelu Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä
Työn perustana oleva teoriatieto	Toteutetaan 1 viikon aikana. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee ja saa ohjausta
Integroidut opinnot	Ei integrointia
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja/ opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamista päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantaan, osaamisen tunnustettu. Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö /Toteutus	Oppimisen seurantakohteet/ Oppimisen ohjaus
• toimii elintarvikkeiden valmistajana jossakin elintarvikkeyrityksessä ulkomailla erilaisessa kulttuuriympäristössä • työskentelee elintarvikkeiden valmistuksessa kohdemaan hygieni- ja omavalvontaohjeita noudattaen ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan • valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita ja valmistaa tuotteita • noudattaa kohdemaan yrityksen toimintatapoja • noudattaa ergonomia- ja työturvallisuusohjeita • noudattaa tuotteen valmistukseen liittyviä maakohtaisia laatumääräyksiä • pakkaa tarvittaessa tuotteita varastointia ja kuljetusta varten • noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita	Ohjaus oppimistehtävien suorittamiseen ja oppimiskeskustelut: • Kulttuuriympäristö • Pakkausmerkintöjen tulkinta sekä erityisruokavalioiden noudattavien ja ruoka-aineallergisten opastus Kontaktiopetus: • Kohdemaan laatuvaatimukset ja kulttuuriympäristö Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat/oppimiskeskustelut • Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen • Elintarvikkeen valmistuksen kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen • Oman työsuorituksen arvioiminen • Tuloksellinen ja taloudellinen toiminta • Raaka-aineiden valinta ja käyttö • Raaka-aineen valmiin tuotteen laadun arviointi kohdemaan laatumääräysten mukaan • Valmistukseen kuuluvien välineiden, koneiden ja laitteiden käyttö • Tuotteen pakkaaminen • Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen	1. Oppimistehtävät • Hakemus ja toiminnan kuvaus • Kulttuuriympäristö 2. Raportti Kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. Työtä tekemällä oppiminen /Työssäoppiminen: 3. Työaikojen noudattaminen 4. Pukeutumien työn edellyttämällä tavalla 5. Hygieniiosaaminen ja omavalvonta 6. Elintarvikealan työtehtävissä toimiminen 7. Laadun arviointi kohdemaan laatumääritysten mukaisesti 8. Vieraan kielen hallinta ja kulttuuriympäristössä toimiminen 9. Yhteistyötaidot ja ryhmässä toimiminen 10. Työssäoppiminen

	• Vieraan kielen hallinta ja vieraassa kulttuuriympäristössä toimiminen • Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
--	--	--

2.2.7 Yrittäjyys elintarvikealalla, 15 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • aikaisempaa yrityksen perustamiseen ja/tai toimintaan liittyvää osaamista tai työskentelyä näissä tehtävissä. Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain/ osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen / työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta.

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
6. Tutkinnon osan arvosana- nasta päättä- minen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Suoritetaan pääsääntöisesti Elintarviketuotannossa toimimisen ja Elintarvikeprosessin ohjaus ja käynnissä pito tutkinnon osien jälkeen Teoriaopintoja ja työsalityöskentelyä sekä harjoitusyrityksessä tai työssäoppimispaikassa toimimista
Oppimisympäristö ja menetelmät:	Opetustehtaat /harjoitusyritys/ työssäoppimispaikat Verkko-opinnot Opinnot sisältävät työssäoppimista tai harjoitusyrityksessä toimimista vähintään 8 osp.
Opiskeltava sisältö/ Toteutus	Käytännön työssä opiskelu Merkitään lukujärjestykseen työpäivinä
Työn perustana oleva teoretieto	Toteutetaan verkko-opintoina, ohjauskeskusteluna ja harjoitusyrityksessä toimimisena. Sisältöjen toteutuksen ohjeistus, lähiopetus, oppimiskeskustelut ja testit merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee ja saa ohjausta
Integrointi:	Ei integrointia
Oppimisen ohjaus	Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppi mi-

sen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaaminen tunnistettu Opettaja selvittää opiskelijan HOPS:iin kirjattuja toiveita oppimisesta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö /Toteutus	Oppimisen seuranta-kohteet/ Oppimisen ohjaus
• hankkii yrityksen perustamiseen ja toiminnan eri vaiheisiin tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntijapalveluja • suunnittelee yritystoimintaa liiketoiminnan periaatteiden, kustannus- ja laatutietoisuuden ja markkinoinnin ja asiakassegmentoinnin periaatteiden pohjalta • arvioi omia vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan yrittäjänä elintarvikealalla • osaa käyttää alansa tietotekniikkaa, työvälineitä ja materiaaleja.	Ohjaus verkko-opintoihin/oppimiskeskustelut / testit • Yritystoiminnan suunnittelu • Yrittäjänä toimimisen mahdollisuuden arviointi • Tietotekniikan hallinta • Yritystoiminnan taloushallinnon suunnittelu • Elintarvikealan tulevaisuuden huomioon ottaminen yritystoiminnan suunnittelussa Käytännön työtä tekemällä ja perehtymällä/ selvittämällä oppimisympäristön opiskeltavan sisällön asiat/oppimiskeskustelut • Työn suunnittelu ja kokonaisuuden toteuttaminen ja vastuullinen tekeminen • Laadukas toiminta • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Ammattietiikka • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	1. Oppimistehtävät: • Liiketoimintasuunnitelma • Markkinointisuunnitelma • Yrittäjänä toimimisen mahdollisuuden arviointi • Yritysmuodot • Yritystoiminnan taloushallinnon suunnittelu • Elintarvikealan tunteminen Kannustavaa palautetta sekä kriteeriperusteinen Itsearviointi ja opettajan palautetta oppimisesta tutkinnon osan aikana ja lopuksi. Työtä tekemällä oppiminen /Työssäoppiminen: 2. Laadukas työskentely 3. Yhteistyötaidot ja ryhmässä toimiminen 4. Yritystoiminnan toteuttaminen 5. Työssäoppiminen/harjoitteluyrityksessä toimiminen

2.2.8 Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa osaamisen tunnustamista voi tapahtua esimerkiksi seuraavas-ti: • Opinnot ammattikorkeakoulussa, avoimessa yliopistossa, yliopistossa • Opiskelija on toiminut yrittäjänä, johtavassa asemassa yrityksessä tai perheyrityksessä sellaisissa tehtävissä, jotka vastaavat tutkinnossa olevia vaatimuksia Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tun-nustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opet-taja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
1. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. • Ei erillisiä osa-alueita: Opettaja/t kirjaavat oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnon osittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
2. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimiseen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakoh-teista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakoh-

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
Arvosanasta päättäminen ja dokumentointi	tuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimielimen päätöksen mukaisesti
4. Muu osaami- sen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
5. Tutkinnon osan arvosa- nasta päät- täminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta

Ei edellytä aiempia suorituksia

Oppimisympäristö ja menetelmät:

Oppilaitosympäristö ja verkkoympäristö

Teoriaopinnot/verkko-opinnot.

Oppimisen ohjaus:

Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaaminen tunnistettu. Opettaja selvittää opiskelijan toiveita oppimismenetelmien käytöstä ja ohjaa opiskelijan oppimista valitun menetelmän mukaisesti.

Opettaja tiedottaa opiskelijoille osaamisen tunnustamisen mahdollisuudesta. Opiskelija voi pyytää osa-alueen opettajalta osaamisen tunnustamista osa-alueen osasta. Opiskelijan on osoitettava osaamisensa dokumenteilla tai näytöllä.

Opiskeltava sisältö/Toteutus

Toteutetaan jakson aikana tai lukuvuoden aikana ja teoria-opinnot merkitään lukujärjestykseen. Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa tarvittaessa ohjausta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/Toteutus	Oppimisen seuranta-kohteet/Oppimisen ohjaus
• arvioida oman osaamisensa tuotteistamista tai markkinoilla olevaa • liiketoimintamahdollisuutta • selvittää perustettavan yrityksen liiketoimintaympäristöä ja kilpailutilannetta • esittää liikeidean ja yritysmuodon • laatia yritykselle liiketoimintasuunnitelman • laatia yrityksen perustamiseen liittyvät asiakirjat	Ohjaus oppimistehtävien suoritamiseen kontaktiopetuksen ja verkko-opetus materiaalin kautta • Tutustuu innovatiivisiin suomalaisiin yrityksiin ja oman alueensa yritystoimintaan • Kartoittaa markkinatilannetta Suomessa ja lähialueella. Tutustuu oman alansa menestyviin tuotteisiin/palveluihin • Omien vahvuuksien ja mielenkiinnonkohteiden kartoittaminen Kontaktiopetus/verkko-opetus materiaalin käyttöön ohjaaminen • Yrityksen perustamista koskevat toimet liiketoimintasuunnitelman tekemisessä: - o liikeidea - o luvanvaraiset toimialat - o sidosryhmät - o yritysmuodot - o hinnoittelu ja kannattavuus - o rahoitus ja taloushallinto - o mainonta ja markkinointi - o vakuutukset - o riskien hallinta - o rekisteröintiasiat - o yhteiskuntavastuu	1. Minä yritys SWOT 2. Erotu massasta markkinaselvitys ja kilpailutilanneanalyysi 3. Liiketoimintasuunnitelma Tutkinnon osan aikana ja lopuksi annetaan kannustavaa palautetta sekä tehdään kriteeriperusteinen itsearviointi

2.2.12 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • Työkokemus työpaikkaohjaajana toimiminen Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteuttaminen määritetään opiskelijakohtaisesti (HOPS) Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammatti-osaamisen näyttö	Opiskelija osoittaa osaamisensa tekemällä suunnitelman ammattiosaamisen näytöstä tai työssäoppimisesta. Hän perehtyy työyhteisön toimintaan, työtehtäviin, työkulttuuriin ja sääntöihin sekä arvioi työyhteisön työturvallisuusriskit ja työergonomiakysymykset oman työn osalta. Opiskelija kartoittaa mahdollisuudet toteuttaa työssäoppimista ja

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	ammattiosaamisen näyttöjä työpaikalla. Näyttötodistukseen tulee yksilöllinen kuvaus näytöstä. Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla joko työssäoppimisen yhteydessä tai ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla. Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa, johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Opiskelija analysoi oman työssäoppimisensa ja ammattiosaamisen näyttönsä arvioinnit. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosanasta päättäminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/	Oppimisen seuranta-kohteet/
tunnistaa työpaikalla työssäoppimiseen tai ammattiosaamisen näyttöön sopivat työtehtävät ja selvittää niiden	Perehtyminen oman perustutkinnon tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin ja kriteereihin Ammattiosaamisen näytön suunnittelu valittuun tutkinnon osaan työtehtävät	Valitsee työpaikalle soveltuvan tutkinnon osan/ammattiosaamisen näytön

arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit • neuvotella työyhteisössä työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamisesta • valmistella yhteistyössä opettajan ja työpaikkaohjaajan kanssa työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytön suunnitelmia • perehdyttää muita opiskelijoita työpaikalla tai oppilaitoksissa tehtäviin töihin, toimintatapoihin ja sääntöihin • esitellä alansa työ- ja koulutusmahdollisuuksia esimerkiksi työelämään tutustumisjaksolla oleville opiskelijoille • käydä ohjauskeskusteluja, kehittää toimintaansa palautteen perusteella ja sovitella näkemyserojatomoja eri laisten oppijoiden ja työtovereiden kanssa • vastaanottaa ja antaa kehittävää palautetta • itsearvioida työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näyttöään ennalta sovittujen arvioinnin kohteiden ja arviointikriteereiden mukaan • arvioida työhönsä liittyvät työturvallisuusriskit sekä hän osaa toimia ja ohjata myös muita toimimaan työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	• kesto/toteutus • arvioijat Opiskelijan perehdyttämiseen kuuluvat asiat; Oman alan • työtehtävät ja mahdollisuudet • koulutusmahdollisuuksia Palaute ja kehittäminen http://www.educa-instituutti.fi/media/julkaisut/tyopaikkaohjaaja-opiskelijan-ohjaajana.pdf Tutkinnon osan arviointi-suunnitelma Näytön kuvauksessa mainittu asia oman alan työturvallisuus	2. Ammattiosaamisen näytönsuunnitelman laatiminen yhdessä työpaikkaohjaajaan tai opettajan kanssa 3. Perehdyttää opiskelija/opiskelijoita työssäoppimispaikalla tai oppilaitoksessa 4. Palautekeskustelu työpaikkaohjaajan kanssa työssäoppimisen aikana 5. Itsearviointi toteutuu ammattiosaamisen näyttössä
--	--	--

2.2.13 Yrityksessä toimiminen, 15 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa osaamisen tunnustamista voi tapahtua esimerkiksi seuraavasti: • Opinnot ammattikorkeakoulussa, avoimessa yliopistossa, yliopistossa • Opiskelija on toiminut yrittäjänä, johtavassa asemassa yrityksessä tai perheyrityksessä sellaisissa tehtävissä, jotka vastaavat tutkinnossa olevia vaatimuksia Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. • Ei erillisiä osa-alueita: • Opettaja/t kirjaavat oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnon osittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimiseen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
6. Tutkinnon osan arvosana- nasta päät- täminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta

Ei edellytä aiempia suorituksia

Oppimisympäristö:

Oma NY-yritys tai joku muu yritys, oppilaitosympäristö, muun oppilaitoksen, ulkopuolinen oppimiseen soveltuva ympäristö ja työssäoppimispaikka.

Menetelmät:

Tekemällä oppiminen. Teoriaopinnot ja/tai verkkoopinnot tekemällä oppimisen tukena ja apuna.

Työssäoppimalla oppiminen. Opinnot sisältävät työssäoppimista vähintään 4 osp

Oppimisen ohjaus:

Tutkinnon osan opettaja/opettajat tarkistavat onko tutkinnon osaa suorittamaan tulevilla opiskelijoilla osaamisen tunnustamisia. Opettaja merkitsee osaamisen tunnustamisesta päätöksen oppimisen arviointikirjan seurantakohteeseen, osaaminen tunnistettu. Opettaja selvittää opiskelijan toiveita oppimismenetelmien käytöstä ja ohjaa opiskelijan oppimista valitun menetelmän mukaisesti.

Opettaja tiedottaa opiskelijoille osaamisen tunnustamisen mahdollisuudesta. Opiskelija voi pyytää osa-alueen opettajalta osaamisen tunnustamista osa-alueen osasta. Opiskelijan on osoitettava osaamisensa dokumenteilla tai näytöllä.

Opiskeltava sisältö/Toteutus

Toteutetaan jakson aikana tai lukuvuoden aikana ja teoria-opinnot merkitään lukujärjestykseen.

Muuna aikana opiskelija opiskelee itsenäisesti ja saa tarvittaessa ohjausta.

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/Toteutus	Oppimisen seurantakohteet/Oppimisen ohjaus
• arvioida oman alan tarjontaa ja uusien asiakkaiden löytymistä tuotteistamisen lähtökohdista • täsmentää taloudellisesti kannattavan liikeidean ja kehittää toiminta-ajatuksen • suunnitella yrityksen toimintaa tavoitteellisesti ja asiakaslähtöisesti • tehdä yrityksen toimintaan liittyviä työtehtäviä • hankkia yhteistyökumppaneita ja rakentaa liiketoiminnan edellyttämiä verkostoja • esitellä yrityksen toimintaa erilaisissa tilanteissa • käyttää toiminnassaan apuna tietoa ja viestintätekniikkaa toimia yrityksessä osana ryhmää, mutta kykenee myös itsenäiseen toimintaan ja päätöksentekoon • arvioida yrityksen kehittämistarpeita.	Ohjaus oman työn suunnitteluun kontaktiopetuksessa sekä tukimateriaalin käyttöön verkossa • Oman työn suunnittelu ja tekeminen - yrittäjämäinen ajattelu ja toiminta - oman alan yritystoimintaan tutustuminen - asiakassegmentit - tuotteistaminen • Suunnittelee yrityksen toimintaa - liikeidean ja toiminta-ajatuksen kehittäminen - innovatiivisuus - kannattavuus • Toimii yrityksessä - yrittäjän eri työtehtävien käytännön harjoittelua: asiakaspalvelu, myyntityö, markkinointi ja talousosaaminen - sähköinen kaupankäynti • Yritysvierailut ja asiantuntijatapaamiset	1. Laatii toimintasuunnitelman 2. Testaa yritysidean 3. Harjoittaa yritystoimintaa 4. Laatii vuosikertomuksen/toimintakatsauksen 5. Työssäoppiminen suoritettu Tutkinnon osan aikana ja lopuksi annetaan kannustavaa palautetta sekä tehdään kriteeriperusteinen itsearviointi

2.2.15 Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvat tutkinnon osat:
a) Pienleipomossa toimiminen, 15 osp,

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • Aikaisempi työskentely leipomoalan yrityksessä kahvileipien, ruokaleipien, erityisleivonnaisten, leipomoneiden tai konditoriatuotteiden valmistuksessa Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.

Oppimisen etenemisen seuranta:	Leivonnän perustaidot suoritettu
Oppimisympäristö:	Työssäoppimispaikka / teollisuus
Menetelmät:	Työskentely työssäoppimispaikassa
	TO-paikassa 12 osp, perusteet oppilaitoksessa
	Teoriaopinnot/ Oppimistehtävät

Ammattitaitovaatimukset:	Opiskeltava sisältö:	Oppimisen seurantakohteet:
Opiskelija: - noudattaa hygieniavaatimuksia ja pukeutuu työn vaatimalla tavalla - noudattaa omavalvontasuunnitelmaa - valitsee ja käyttää erilaisia raaka-aineita - valmistaa tuotteita yrityksen reseptiikan ja ohjeiden mukaisesti - valmistaa yrityksen tuotteita myyntiä varten - hallitsee pienleipomön erilaisia prosesseja - hallitsee kädentaidot - pakkaa ja valitsee pakkausmateriaalit tarvittaessa - huolehtii tuotteiden laadusta ja myytävyydestä - käyttää ja puhdistaa työvälineitä, koneita ja laitteita sekä työtiloja - noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	- Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen - Työn kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen - Valmistusmenetelmien hallinta ja kädentaidot - Raaka-aineen ja laadun arviointi - Valmistusmenetelmien, koneiden ja laitteiden hallinta - Leipomotuotteiden pakkaaminen - Pienleipomön omavalvonnän noudattaminen - raaka-aineiden käsittely ja säilytys - Tuoteryhmien ja erityisleivonnaisten tunteminen - Oppiminen ja ongelmanratkaisu - Ammattietiikka - Vuorovaikutus ja yhteistyö	1. Työaikojen noudattaminen 2. Omavalvonnän noudattaminen ja Hygieniäosaaminen 3. Pienleipomön valmistusprosessin tunteminen ja hallitseminen 4. Raaka-aineiden käsittely ja säilytys 5. Pienleipomön erilaisten leipomotuotteiden tunteminen 6. Pienleipomön leipomotuotteiden valmistusprosessin tunteminen 7. Kädentaidot 8. Leipomotuotteiden pakkaaminen 9. Tuotteiden laadun tarkkailu/myytävyytys 10. Koneiden, laitteiden, työvälineiden käyttäminen ja puhdistaminen 11. Yhteistyötaidot/työskentely pienessä työyhteisössä 12. Työturvallisuusohjeiden noudattaminen

• toimii yhteistyössä muun henkilöstön kanssa • työskentelee ergonomisesti ja noudattaa työturvallisuusohjeita	• Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	13. Oppimispäiväkirjan täyttäminen wilmassa
---	---	---

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- noudattaa hygieniavaatimuksia ja pukeutuu työn vaatimalla tavalla
- valitsee ja käyttää erilaisia raaka-aineita
- valmistaa tuotteita yrityksen reseptiikan ja ohjeiden mukaisesti
- valmistaa yrityksen tuotteita myyntiä varten
- hallitsee pienleipomon erilaisia prosesseja
- hallitsee kädentaidot
- pakkaa ja valitsee pakkausmateriaalit tarvittaessa
- huolehtii tuotteiden laadusta ja myytävyydestä
- käyttää ja puhdistaa työvälineitä, koneita ja laitteita sekä työtiloja
- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
- toimii yhteistyössä muun henkilöstön kanssa
- työskentelee ergonomisesti ja noudattaa työturvallisuusohjeita

Arviointi

1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen	opiskelija toimii ohjatuna hygieenisesti ja omavalvontamääräysten mukaisesti	opiskelija toimii lähes itsenäisesti hygieenisesti ja omavalvontamääräysten mukaisesti	opiskelija toimii oma-toimisesti hygieenisesti ja omavalvontasuunnitelman mukaisesti
Työn kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen sekä oman työsurituksen	Opiskelija toimii ohjautusti leipomotuotteiden valmistuksessa ja noudattaa työaika- ja	Opiskelija toimii lähes oma-toimisesti leipomotuotteiden valmistuksen eri työvaiheissa	Opiskelija toimii oma-toimisesti ja vastuullisesti leipomotuotteiden valmistusprosessissa

arvioiminen	sekä sopii poikkeamista	noudattaen työaikoja sekä sopii poikkeamista	sekä osaa arvioida omaa työsuoritustaan
Valmistusmenetelmien hallinta ja kädentaidot	Opiskelija tekee ohjatusti erilaisilla työmenetelmillä pienleipomon erilaisia leipomotuotteita	Opiskelija hallitsee lähes omatoimisesti erilaiset työmenetelmät pienleipomon erilaisten leipomotuotteiden valmistuksessa	Opiskelija hallitsee omatoimisesti erilaiset työmenetelmät tuotteen jokaisessa työvaiheessa valmistaessaan pienleipomon erinlaisia leipomotuotteita sekä omaa leipomotuotteiden valmistuksessa luovuutta ja kädentaitoja
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Raaka-aineiden valinta ja laadun arviointi	opiskelija tuntee erilaiset pienleipomossa käytettävät raaka-aineet ja osaa ohjatusti käyttää ja säilyttää niitä oikein	opiskelija tuntee ja osaa lähes itsenäisesti käyttää pienleipomon raaka-aineita ja säilyttää niitä oikein	opiskelija osaa valita oikeat raaka-aineet ja ottaa huomioon niiden käsittelyssä, säilytyksessä ja valmistuksessa tarvittavia fysikaalisia ja kemiallisia ilmiöitä
Valmistusmenetelmien, koneiden ja laitteiden hallinta	opiskelija osaa kuvata pienleipomon erilaiset leipomotuotteet ja niiden valmistustekniikat. Opiskelija tietää pienleipomon erilaiset koneet ja laitteet	opiskelija osaa ohjatusti valmistaa erilaisia pienleipomon leipomotuotteita sekä toimii ohjatusti pienleipomon eri prosesseissa ja käyttää ja puhdistaa pienleipomon koneita ja laitteita	Opiskelija hallitsee pienleipomotuotteiden valmistuksen ja osaa omatoimisesti käyttää ja puhdistaa erilaisia pienleipomon koneita ja laitteita
Leipomotuotteiden pakkaaminen	Opiskelija tietää erilaiset pakkausmateriaalit ja osaa ohjatusti valita tarvittaessa oikeanlaisen pakkauksen	Opiskelija tuntee pakkausmateriaalit ja osaa tarvittaessa valita pakkausmateriaalit kullekin tuot-	Opiskelija osaa valita tarvittavat oikeanlaiset pakkaukset ja pakkausmateriaalit sekä säilyttää tuotteet

	sen kullekin tuotteelle sekä osaa säilyttää oikein erilaiset tuotteet	teelle sekä säilyttää oikein erilaiset tuotteet	oikein ottaen huomioon pakkauksen valinnassa että pakkaus on myyvä
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Pienleipomon omavalvonnan noudattaminen	opiskelija on perehtynyt pienleipomon omavalvontaan	Opiskelija osaa ohjautusti tehdä omavalvonnan mukaisia merkintöjä ja ohjautusti käsittelee raaka-aineita	Opiskelija osaa tehdä oma-valvontamerkinnot omatoimisesti ja käsittelee raaka-aineita taloudellisesti
Raaka-aineiden käsittely- ja säilytys	opiskelija tietää erilaiset raaka-aineet joita tarvitaan leipomotuotteiden valmistuksessa	Opiskelija osaa ohjautusti käyttää tarvittavia raaka-aineita leipomotuotteiden valmistuksessa	Opiskelija osaa käyttää erilaisia raaka-aineita ja välttää hävikkiä työssään
Tuoteryhmien ja erityisleivonnaiten tunteminen	Opiskelija tuntee erilaiset yrityksen valmistamat kahvi- ja ruokaleivät, leipomoeinekset, konditoriatuotteet ja erityisleivonnaiset	Opiskelija osaa ohjautusti valmistaa erilaisia yrityksen valmistamia kahvi- ja ruokaleipiä, leipomoeineksiä, konditoriatuotteita ja erityisleivonnaisia	Opiskelija tuntee ja osaa valmistaa erilaisia yrityksen valmistamia kahvi- ja ruokaleipiä, leipomoeineksiä, konditoriatuotteita ja erityisleivonnaisia
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	opiskelija selviytyy leipomotuotteiden valmistuksessa tutuissa tilanteissa, mutta muuttuvissa ja valintatilanteissa tarvitsee ohjausta	selviytyy muuttuvissa ja valintatilanteissa lähes omatoimisesti	selviytyy muuttuvissa ja valintatilanteissa omatoimisesti
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintata-	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammat-	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten

	poja	tieettisiä toimintatapoja	mukaisesti noudattaen elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja muut työntekijät
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti tarviten ajoittaisesti ohjausta	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa oma-toimisesti huomioon työympäristön riskitekijät

**b) Leipurin tehtävissä toimiminen hotelli- ravintola tai suurtalousalalla,
15 osp**

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustami- sen toteutta- misesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • Aikaisempi työskentely elintarvikealan yrityksessä kahvileipien, ruokaleipien, erityisleivonnaisten, leipomoeinesten tai konditoriatuotteiden valmistuksessa Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan.
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain / osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppi- misen /työpaikalla tapahtuvan opiskelun ar- viointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
4. Ammatti-osaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Näyttötodistukseen tulee yksilöllinen kuvaus näytöistä Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä toimimalla leipomotuotteita valmistavassa Hotelli-, ravintola- tai suurtalousalan yrityksessä joko itsenäisesti tai ryhmässä prosessin eri vaiheissa: ennakoivat työt, raaka-aineiden käsittely, tuotteen/tuotteiden valmistus ja/ tai säilytys sekä oman työvaiheen lopetus. Ammattiosaamisen näytön toteutus voi olla HOPS:n mukaan yksilöllinen. Näyttöympäristönä voi olla työssäoppimispaikka leipomotuotteita valmistavassa yrityksessä kuten laitoskeittiö/ suurkeittiö, ruokapalvelukeskus, pitopalvelu ja lounas-kahvila Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla joko työssäoppimisen yhteydessä tai ammattiosaamisen näyttönä työpaikalla. Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/ työkohteessa, ammatillisessa peruskoulutuksessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu. Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa, johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustellut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosa-	Tutkinnon osan arvosaana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä.

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
nasta päät-täminen	Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta: Leipomisen perusteet suoritettu

Oppimisympäristö: Työssäoppimispaikat (Lounas-kahvilat, suurkeittiöt, pitopalvelut)

Menetelmät: Työssäoppiminen leipurin töissä horeca-alalla ja perusteet oppilaitoksessa
TO-paikassa 12 osp, perusteet oppilaitoksessa

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/	Oppimisen seurantakohteet/
Opiskelija - valmistaa leipomotuotteita yrityksen käyttöön - noudattaa hygieniavaatimuksia ja puukeutuu työn vaatimalla tavalla - valitsee, käyttää ja säilyttää raaka-aineita ja tarvikkeita - osaa käyttää erilaisia valmistustekniikoita ja menetelmiä yrityksen työtiloissa - tulkitsee ja käyttää yrityksen reseptejä - käyttää ja puhdistaa yrityksen koneita ja laitteita	- Omavalvonnan mukainen ja hygieniavaatimusten mukainen toimiminen - Myytävien leipomotuotteiden valmistus ja niiden vastuullinen tekeminen - Valmistusmenetelmien hallinta ja kädentaidot - Raaka-aineiden valinta ja laadun arviointi - Valmistusmenetelmien, koneiden ja laitteiden hallinta - Valmiiden leipomotuotteiden laadun varmistaminen ja esille laittaminen	- Työaikojen noudattaminen - Omavalvonnan ja hygieniavaatimusten noudattaminen - Työkohteen mukainen puukeutuminen - Raaka-aineiden käsittely ja säilytys - Leivonnin valmistustekniikoiden tunteminen - Kädentaidot - Koneiden, laitteiden, työ-

• laittaa leivonnaiset esille ja huolehtii tarvittaessa tuotteiden riittävydestä • osaa valita oikeat raaka-aineet ja valmistaa erityisruokavalioituotteet tuoteturvallisesti • toimii taloudellisesti ja vastuullisesti • huolehtii työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta • toimii yhteistyössä muun henkilöstön kanssa • työskentelee ergonomisesti ja noudattaa työturvallisuusohjeita	• Omavalvonta yrityksessä • Raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden käsittely ja säilytys • Erityisleivonnaisten tunteminen ja valmistaminen • (laktoositon, gluteeniton, maidoton ja munaton) • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Ammattietiikka • Vuorovaikutus ja yhteistyötaidot • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	välineiden käyttäminen ja puhdistaminen 7. Leipomotuotteiden esille laittaminen 8. Erityisruokavalioituotteiden valmistaminen tuoteturvallisesti 9. Yhteistyötaitot/työskentely muun henkilöstön kanssa 10. Oppimispäiväkirjan täyttäminen (wilma)
--	--	---

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- valmistaa leipomotuotteita yrityksen käyttöön
- noudattaa hygieniaohteita ja pukeutuu työn vaatimalla tavalla
- valitsee, käyttää ja säilyttää raaka-aineita ja tarvikkeita
- osaa käyttää erilaisia valmistustekniikoita ja menetelmiä yrityksen työtiloissa
- tulkitsee ja käyttää yrityksen reseptejä
- käyttää ja puhdistaa yrityksen koneita ja laitteita
- laittaa leivonnaiset esille ja huolehtii tarvittaessa tuotteiden riittävydestä
- osaa valita oikeat raaka-aineet ja valmistaa erityisruokavalioituotteet tuoteturvallisesti
- toimii taloudellisesti ja vastuullisesti
- huolehtii työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta
- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
- toimii yhteistyössä muun henkilöstön kanssa

- työskentelee ergonomisesti ja noudattaa työturvallisuusohjeita

Arviointi

1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen	opiskelija toimii ohjatusti hygieni- ja omavalvonta suunnitelman mukaisesti	opiskelija toimii hygieni- ja omavalvonta suunnitelman mukaisesti	opiskelija toimii itsenäisesti hygieni- ja omavalvonta suunnitelman mukaisesti
Myytävien leipomotuotteiden valmistus ja niiden vastuullinen tekeminen	Opiskelija valmistaa leipomotuotteita ohjatusti yrityksen ohjeiden mukaisesti ja toimii vastuullisesti	Opiskelija toimii lähes oman toimisesta ja vastuullisesti leipomotuotteiden valmistuksen eri työvaiheissa	Opiskelija toimii oman toimisesta ja taloudellisesti valmistaen erilaisia leipomotuotteita yrityksen liikeidean mukaisesti
Valmistusmenetelmien hallinta ja kädentaidot	Opiskelija tekee ohjatusti erilaisen työmenetelmien ja tekniikoiden mukaisesti erilaisia leipomotuotteita	Opiskelija tuntee erilaiset valmistustekniikat ja menetelmät sekä valmistaa opastettuna erilaisia leipomotuotteita	Opiskelija hallitsee omatoimisesti erilaiset työmenetelmät ja tekniikat valmistaessaan erilaisia leipomotuotteita sekä omaa leipomotuotteiden valmistuksessa luovuutta ja kädentaitoja
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Raaka-aineiden valinta ja laadun arviointi	Opiskelija tuntee ohjatusti yrityksessä käytettävät raaka-aineet ja osaa säilyttää niitä oikein	Opiskelija tuntee ja osaa valita ja käyttää lähes itsenäisesti yrityksessä käytettäviä raaka-aineita ja säilyttää niitä oikein	Opiskelija osaa valita oikeat raaka-aineet ja ottaa huomioon niiden käsittelyssä, säilytyksessä ja valmistuksessa tarvittavia fysikaalisia ja kemiallisia ilmiöitä

Valmistusmenetelmien, koneiden ja laitteiden hallinta	Opiskelija valmistaa ohjatusti erilaisia leipomotuotteita sekä käyttää ja puhdistaa yrityksen koneita ja laitteita	Opiskelija valmistaa lähes itsenäisesti erilaisia leipomotuotteita käyttää ja puhdistaa yrityksen koneita ja laitteita	Opiskelija valmistaa omatoimisesti erilaisia leipomotuotteita omatoimisesti käyttää ja puhdistaa yrityksen koneita ja laitteita
Valmiiden leipomotuotteiden laadun varmistaminen ja esille laittaminen	Opiskelija huolehtii ohjattuna tuotteiden laadusta ja esillelaitosta	Opiskelija huolehtii lähes itsenäisesti leipomotuotteiden laadusta ja osaa laittaa tuotteet esille oikein	Opiskelija huolehtii itsenäisesti leipomotuotteiden laadusta ja osaa laittaa tuotteet näyttävästi esille sekä pystyy mukautumaan muuttuviin tilanteisiin
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Omavalvonta yrityksessä	opiskelija on perehtynyt yrityksen omavalvontaan	Opiskelija tuntee yrityksen omavalvonnan ja osaa ohjatusti tehdä omavalvonnan mukaisia merkintöjä	Opiskelija tuntee yrityksen omavalvonnan ja osaa tehdä omavalvontamerkinnot omatoimisesti
Raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden käsittely- ja säilytys	opiskelija tietää erilaiset raaka-aineet joita tarvitaan leipomotuotteiden valmistuksessa	Opiskelija osaa ohjatusti käyttää tarvittavia raaka-aineita leipomotuotteiden valmistuksessa	Opiskelija osaa käyttää erilaisia raaka-aineita ja välttää hävikkiä työssään ja toimii taloudellisesti
Erityisleivonaisten tunteminen ja valmistaminen (Laktoositon, gluteeniton, maidoton, munaton)	Opiskelija tuntee erityisleivonnaiset sekä niiden valmistustekniikat	Opiskelija osaa ohjatusti valmistaa erilaisia erityisleivonnaisia tuoteturvallisesti	Opiskelija valmistaa itsenäisesti erilaisia erityisleivonnaisia, tuoteturvallisesti ja huolellisesti sekä tuntee erilaiset valmistustekniikat ja raaka-aineet
4. Elinikäisen oppimisen	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3

avaintaidot			
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	opiskelija selviytyy leipomotuotteiden valmistuksessa tutuissa tilanteissa, mutta muuttuvissa ja valintatilanteissa tarvitsee ohjausta	selviytyy muuttuvissa ja valintatilanteissa lähes oma-toimisesti	selviytyy muuttuvissa ja valintatilanteissa oma-toimisesti
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti noudatten elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja pyytää tarvittaessa apua	työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja muut työntekijät
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti tarvit- ajoitteisesti ohjausta.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät

c) Juhlaleivonnaisten valmistus, 5 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • aikaisempi kokemus erilaisten juhlaleivonnaisten valmistamisesta asiakkaille leipomo- tai pitopalveluyrityksessä tai muussa vastaavassa. Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain/ osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen / työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seuran-

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
ja dokumentointi	työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosana- nasta päät- täminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta: Leipomisen perusteet suoritettu

Oppimisympäristö: Ammattiopisto opetusleipomo/ pitopalvelu yritykset

Menetelmät: Ammattiopiston opetusleipomossa tai työssäoppien

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/	Oppimisen seuranta-kohteet/
Opiskelija Opiskelija työskentelee hygieenisesti ja leipomon	Omavalvonnan mukainen ja hygieniavaatimusten mukainen toimiminen	- Työaikojen noudattaminen - Omavalvonnan ja hygieniavaa-

omavalvonnan mukaisesti • Osaa suunnitella ja laskea tarvittavat määrät erilaisiin juhlatilauksiin asiakkaan toiveiden mukaisesti • Opiskelija tuntee perinteiset juhlaileivonnaiset sekä erityisleivonnaiset • Opiskelija osaa valmistaa erilaisia leipomo- ja konditoriatuotteita erilaisiin juhlatilauksiin • Opiskelija valitsee, käyttää ja säilyttää erilaisia leipomon raaka-aineita • Opiskelija hallitsee erilaiset työmenetelmät erilaisten massojen, kuorrutusten ja koristeiden valmistamisessa • Opiskelija omaa luovuutta ja kädentaitoja työssään • Juhlaileivonnaisten valmistuksen hallinta ja soveltaminen • Osaa pakata ja valita erilaisia pakkausmateriaaleja leipomotuotteisiin • Oppiminen ja ongelman ratkaisu • Toimii taloudellisesti ja vastuullisesti • Huolehtii työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta • Toimii yhteistyössä muiden kanssa • Työskentelee ergonomisesti ja noudattaa työturvallisuusohjeita	• Leipomotuotteiden suunnittelu ja laskeminen erilaisiin juhliin • Juhla- ja erityisleivonnaisten tunteminen • Leipomo- ja konditoriatuotteiden valmistaminen erilaisiin juhlatilauksiin • Erityisleivonnaisten valmistaminen • Raaka-aineiden valinta ja laadun arviointi • Valmistusmenetelmien hallitseminen (massat, kuorrutukset, koristeet sekä eri leivontatekniikat • Leipomotuotteiden pakkaaminen ja pakkausmateriaalin valinta • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Ammattietiikka • Vuorovaikutus ja yhteistyötaidot • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	timusten noudattaminen 3. Juhlatilauksen suunnittelu 4. Erilaisten juhlaileivonnaisten valmistaminen 5. Leipomotuote kokonaisuuden valmistaminen juhlaan 6. Erityisleivonnaisten valmistaminen tilauskokonaisuuteen 7. Raaka-aineiden käsittely ja säilytys 8. Leivonnän valmistustekniikoiden tunteminen 9. Kädentaidot 10. Leipomotuotteiden pakkaaminen 11. Koneiden, laitteiden, työvälineiden käyttäminen ja puhdistaminen 12. Yhteistyötaidot, asiakkaan kohtaaminen 13. Työturvallisuusohjeiden noudattaminen 14. Oppimistehtävät
---	---	--

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- työskentelee hygieenisesti ja leipomon omavalvonnan mukaisesti
- osaa suunnitella ja laskea tarvittavat määrät erilaisiin juhlatilauksiin asiakkaan toiveiden mukaisesti
- tuntee perinteiset juhlaleivonnaiset sekä erityisleivonnaiset
- osaa valmistaa ja soveltaa erilaisia leipomo- ja konditoriatuotteita erilaisiin juhlatilauksiin
- valitsee, käyttää ja säilyttää erilaisia leipomon raaka-aineita
- hallitsee erilaisia työmenetelmiä erilaisten massojen, kuorrutteen ja koristeiden valmistamisessa
- omaa luovuutta ja kädentaitoja työssään
- osaa pakata ja valita erilaisia pakkausmateriaaleja leipomotuotteisiin
- toimii taloudellisesti ja vastuullisesti
- huolehtii työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta
- toimii yhteistyössä muiden kanssa
- työskentelee ergonomisesti ja noudattaa työturvallisuusohjeita

Arviointi

1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
• Opiskelija työskentelee hygieenisesti ja leipomon omavalvonnan mukaisesti	Opiskelija toimii ohjattuna hygieenisesti ja omavalvontamääräysten mukaisesti	Opiskelija toimii opastettuna hygieenisesti ja omavalvontamääräysten mukaisesti	Opiskelija toimii omatoimisesti hygieenisesti ja omavalvontamääräysten mukaisesti
• Osaa suunnitella ja laskea tarvittavat määrät erilaisiin juhlatilauksiin asiakkaan • Opiskelija tuntee perinteiset juhla- sekä erityisleivonnaiset • osaa valmis-	Opiskelija suunnittelee ja laskee ohjatusti tarvittavat määrät juhlatilauksiin asiakkaan toiveiden mukaisesti opiskelija tuntee perinteiset juhla- ja erityisleivonnaiset	Opiskelija toimii lähes itsenäisesti suunnitellen ja laskien tarvittavia määriä juhlatilauksiin asiakkaan toiveiden mukaisesti Opiskelija osaa kuvata ja suunnitella perinteisiä juhla- ja erityisleivonnaisia osaa lähes itsenäisesti erilaisia leipomo- ja	Opiskelija osaa omatoimisesti suunnitella ja laskea tarvittavia määriä juhlatilauksiin asiakkaan toiveiden mukaisesti Opiskelija osaa omatoimisesti suunnitella perinteisiä ja uusia juhla- ja erityis-

taa erilaisia leipomo- ja konditoriatuotteita erilaisiin juhlatilauksiin	osaa ohjattuna valmistaa erilaisia leipomo- ja konditoria tuotteita erilaisiin juhlatilauksiin	konditoria tuotteita erilaisiin juhlatilauksiin	leivonnaisia sekä valmistaa omatoimisesti erilaisia leipomo- ja konditoria tuotteita erilaisiin juhlatilauksiin
Opiskelija valitsee, käyttää ja säilyttää erilaisia leipomon raaka-aineita	Opiskelija osaa ohjatusti valita, käyttää ja säilyttää erilaisia leipomon raaka-aineita	Opiskelija osaa lähes omatoimisesti valita, käyttää ja säilyttää erilaisia leipomon raaka-aineita	Opiskelija valitsee omatoimisesti ja käyttää sekä säilyttää erilaisia leipomon raaka-aineita

2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Opiskelija hallitsee erilaiset työmenetelmät erilaisten massojen, kuorrutteen ja koristeiden valmistamisessa	Opiskelija toimii ohjatusti erilaisten työmenetelmien, massojen ja kuorrutteen sekä koristeiden valmistamisessa	Opiskelija toimii lähes omatoimisesti erilaisten työmenetelmien, massojen ja kuorrutteen sekä koristeiden valmistamisessa	Opiskelija toimii omatoimisesti erilaisten työmenetelmien, massojen ja kuorrutteen sekä koristeiden valmistamisessa
Opiskelija omaa luovuutta ja kädentaitoja työssään	Opiskelija hallitsee työn edellyttämät kädentaidot, sekä osaa ohjatusti valita aiheeseen sopivan tuotteen sekä koristelun	Opiskelija hallitsee työn edellyttämät kädentaidot, sekä osaa lähes itsenäisesti valita aiheeseen sopivan tuotteen sekä koristelun	Opiskelija hallitsee työn edellyttämät kädentaidot, sekä osaa omatoimisesti valita aiheeseen sopivan tuotteen sekä koristelun
Huolehtii työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta	Opiskelija huolehtii työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta ohjatusti	Opiskelija huolehtii lähes omatoimisesti työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta	Opiskelija huolehtii omatoimisesti työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3

• Osaa pakata ja valita erilaisia pakkausmateriaaleja leipomotuotteisiin	Opiskelija osaa ohjatusti pakata ja valita erilaisia pakkausmateriaaleja leipomotuotteisiin	Opiskelija osaa lähes omatoimisesti pakata ja valita erilaisia pakkausmateriaaleja leipomotuotteisiin	Opiskelija osaa omatoimisesti pakata ja valita erilaisia pakkausmateriaaleja leipomotuotteisiin
--	---	---	---

4. Elinikäisen oppimisen avain-aidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
• Oppiminen ja ongelmanratkaisu	Opiskelija selviytyy tutuista tilanteista, mutta muutuvissa ja valintatilanteissa tarvitsee ohjausta ja tukea	Selviytyy muuttuvista ja valintatilanteista oma aloitteisesti	Opiskelija toimii erilaisissa tilanteissa itsenäisesti, tilanteeseen sopivasti ja löytää toiminnalleen vaihtoehtoja
• Ammattietiikka	Opiskelija käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	Opiskelija toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	Opiskelija toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti noudattaen elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
• Vuorovaikutus ja yhteistyö	Opiskelija toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	Opiskelija toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	Opiskelija työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja muut työntekijät
• Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	Opiskelija työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti tarvittaen ajoittain ohjausta	Opiskelija työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	Opiskelija työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät

d) Marsipaani- ja suklaatyöt, 5 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • aikaisempi kokemus suklaan tai marsipaanitöiden tekemisessä. Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain/ osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen / työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seurantakohteiden mukaisesta oppimisesta.

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
Arvosanasana- sta päättämi- nen ja doku- mentointi	Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaami- sen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosa- nasta päättä- minen	Tutkinnon osan arvosaana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosaana on tutkinnon osan osaamisen arvosaana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta: Konditoriatekniikan perusteet suoritettu

Oppimisympäristö: Ammattiopisto opetusleipomo

Menetelmät: Työskentely ammattiopiston opetusleipomossa
Oppimistehtävät

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/	Oppimisen seurantakohteet/
Opiskelija Opiskelija työskentelee hygieenisesti ja kondi-	Omavalvonnan mukainen ja hygieniavaatimus-	1. Työaikojen noudattaminen

torian omavalvonnan mukaisesti • Opiskelija käsittelee ja säilyttää raaka-aineita oikein • Opiskelija hallitsee suklaan temperoinnin sekä tuntee erilaiset suklaalaadut • Opiskelija hallitsee marsipaenin käsittelyn ja värjäyksen • Opiskelija osaa erilaisia valmistustekniikoita ja toteuttaa niitä tehden koristeita ja konditoriatuotteita • Opiskelija omaa luovuutta ja kädentaitoja työssään • Erilaisten koneiden- ja laitteiden ja työvälineiden käyttäminen ja puhdistus • Oppiminen ja ongelman ratkaisu • Opiskelija huolehtii työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta • Toimii yhteistyössä muiden kanssa • Työskentelee ergonomisesti ja noudattaa työturvallisuusohjeita	ten mukainen toimiminen • Raaka-aineiden säilytyksessä ja käsittelyssä fyysikaalisten ja kemiallisten ilmiöiden huomioon ottaminen • Suklaan temperoinnin hallitseminen ja eri suklaalaatujen tunteminen • Erilaisten valmistustekniikoiden käyttäminen ja koristeiden ja konditoriatuotteiden valmistaminen • Kädentaidot ja luovuus ja värien käyttäminen • Konditorian erilaisten koneiden ja laitteiden sekä työvälineiden käyttäminen ja puhdistus • Työympäristön siisteys • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Ammattietiikka • Vuorovaikutus ja yhteistyötaidot • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	2. Omavalvonnan ja hygieniavaatimusten noudattaminen 3. Raaka-aineiden käsittely ja säilytys 4. Suklaan temperointi ja lämpötilojen hallitseminen 5. Marsipaenin käsittely ja värjäys 6. Suklaatyöt; • suklaa spritsaus • valamalla tehdyt suklaatyöt • suklaamassasta tehdyt koristeet • kuorruttaminen suklaalla 7. Marsipaanityöt; • marsipaanikukat • marsipaanihahmo • muotilla tehdyt koristeet • kuorruttaminen marsipaanilla 8. Sommittelutaito 9. Kädentaidot 10. Koneiden ja laitteiden sekä työvälineiden käyttäminen ja puhdistus 11. Työympäristön siisteys 12. Yhteistyötaidot 13. Työturvallisuusohjeiden noudattaminen 14. Oppimistehtävät
---	--	--

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- työskentelee hygieenisesti ja konditorian omavalvonnan mukaisesti
- käsittelee ja säilyttää raaka-aineita oikein
- hallitsee suklaan temperoinnin sekä tuntee erilaiset suklaalaadut
- hallitsee marsipaanin käsittelyn ja värjäyksen
- osaa erilaisia valmistustekniikoita ja toteuttaa niitä tehden koristeita ja konditoriatuotteita
- omaa luovuutta ja kädentaitoja työssään
- erilaisten koneiden- ja laitteiden ja työvälineiden käyttäminen ja puhdistus
- oppiminen ja ongelman ratkaisu
- huolehtii työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta
- toimii yhteistyössä muiden kanssa
- työskentelee ergonomisesti ja noudattaa työturvallisuusohjeita

Arviointi

1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
• Opiskelija työskentelee hygieenisesti ja konditorian omavalvonnan mukaisesti	Opiskelija toimii ohjautusti omavalvontamääräysten mukaisesti ja hygieenisesti	Opiskelija toimii opastettuna omavalvontamääräysten mukaisesti ja hygieenisesti	Opiskelija toimii omatoimisesti omavalvontamääräysten mukaisesti ja hygieenisesti ja suunnitellusti
• Opiskelija käsittelee ja säilyttää raaka-aineita oikein • opiskelija osaa erilaisia valmistustekniikoita ja toteuttaa niitä tehden koristeita ja konditoriatuotteita	Opiskelija tuntee ohjautusti konditoriassa käytettävät raaka-aineet ja osaa säilyttää niitä oikein Opiskelija osaa ohjautusti erilaisia valmistustekniikoita ja toteuttaa niitä tehden koristeita ja konditoriatuotteita	Opiskelija tuntee ja osaa valita ja käyttää lähes itsenäisesti konditoriassa käytettäviä raaka-aineita ja säilyttää niitä oikein Opiskelija osaa osittain itsenäisesti toteuttaa erilaisia valmistustekniikoita ja valmistaa koristeita ja konditoriatuotteita	Opiskelija osaa valita oikeat raaka-aineet ja ottaa huomioon niiden käsittelyssä, säilytyksessä ja valmistuksessa tarvittavia fysikaalisia ja kemiallisia ilmiöitä Opiskelija osaa itsenäisesti toteuttaa erilaisia valmistustekniikoita ja valmistaa erilaisia koristeita ja konditoriatuotteita
• Opiskelija omaa luovuutta	Opiskelija hallitsee työn edellyttämät	Opiskelija hallitsee työn edellyttämät	Opiskelija hallitsee työn edellyttämät

ja kädentaitoja työssään	kädentaidot, sekä osaa ohjatusti valmistaa aiheeseen sopivan koristeen ja sommittelun	kädentaidot, sekä osaa lähes itsenäisesti valmistaa aiheeseen sopivan koristeen ja sommittelun	tämät kädentaidot, sekä osaa omatoimisesti valita aiheeseen sopivan koristeen ja sommittelun
--------------------------	---	--	--

2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Opiskelija hallitsee suklaan temperoinnin sekä tuntee erilaiset suklaalaadut	Opiskelija osaa ohjatusti temperoida suklaata ja tuntee suklaalaadut	Opiskelija osaa lähes itsenäisesti temperoida suklaata ja tuntee erilaisia suklaalaatuja	Opiskelija osaa itsenäisesti valita erilaisia suklaalaatuja ja temperoi suklaan oikein
Opiskelija hallitsee marsipaatin käsittelyn ja värjäyksen	Opiskelija osaa ohjatusti käsitellä ja värjätä marsipaania	Opiskelija osaa lähes itsenäisesti käsitellä ja värjätä marsipaania	Opiskelija osaa itsenäisesti käsitellä ja värjätä marsipaania
Opiskelija huolehtii työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta	Opiskelija huolehtii ohjatusti työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta	Opiskelija huolehtii lähes itsenäisesti työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta	Opiskelija huolehtii itsenäisesti työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Erilaisten koneiden- ja laitteiden ja työvälineiden käyttäminen ja puhdistus	Opiskelija osaa ohjatusti käyttää ja puhdistaa erilaisia konditorian koneita ja työvälineitä	Opiskelija osaa lähes itsenäisesti käyttää ja puhdistaa erilaisia konditorian koneita ja työvälineitä	Opiskelija osaa itsenäisesti käyttää ja puhdistaa erilaisia konditorian koneita ja työvälineitä

4. Elinikäisen oppimisen avain-taidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	Opiskelija selviytyy tutuista tilanteista, mutta muutuvissa ja	Selviytyy muuttuvista ja valintatilanteista oma aloitteisesti	Opiskelija toimii erilaisissa tilanteissa itsenäisesti, tilanteeseen sopivasti

	valintatilanteissa tarvitsee ohjausta ja tukea		ja löytää toiminnalleen vaihtoehtoja
• Ammattietiikka	Opiskelija käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	Opiskelija toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	Opiskelija toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti noudattaen elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
• Vuorovaikutus ja yhteistyö	Opiskelija toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	Opiskelija toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työ-yhteisössä	Opiskelija työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja muut työntekijät
• Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	Opiskelija työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti tarvitessa ajoittaisesti ohjausta	Opiskelija työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	Opiskelija työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa oma-toimisesti huomioon työympäristön riskitekijät

e) Sokerityöt, 5 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteuttamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista: • aikaisempi kokemus sokeritöiden tekemisestä. Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain/ osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen / työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjoitustilanteessa.

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosanasta päättäminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta: Konditoriatekniikan perusteet suoritettu

Oppimisympäristö: Ammattiopisto opetusleipomo

Menetelmät: Työskentely ammattiopiston opetusleipomossa
Oppimistehtävät

Ammattitaitovaatimukset	Opiskeltava sisältö/	Oppimisen seurantakohteet/
Opiskelija - Opiskelija työskentelee hygieenisesti ja leipomon omavalvonnan mukaisesti - Opiskelija osaa valita ja käyttää erilaisia raaka-aineita sokeritöihin - Oman työsuorituksen arvioiminen - Opiskelija tuntee sokeritöiden valmistusmenetelmät (valaminen, puhaltaminen ja vetäminen) - Opiskelija omaa luovuutta ja kädentaitoja työssään - Erilaisten koneiden- ja työvälineiden käyttäminen ja puhdistus - Sokeritöiden käsittely, pakkaus ja säilytys - Oppiminen ja ongelman ratkaisu - Opiskelija huolehtii työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta - Toimii yhteistyössä muiden kanssa - Työskentelee ergonomisesti ja noudattaa työturvallisuusohjeita	- Omavalvonnan mukainen ja hygieniavaatimusten mukainen toimiminen - Raaka-aineiden valitseminen sokeritöihin - Sokeritöiden erilaisten valmistustekniikoiden tunteminen; valaminen, puhaltaminen ja vetäminen - Työvälineiden ja koneiden käyttäminen ja puhdistus - Sokeritöiden käsittely, pakkaus ja säilytys - Työympäristön siisteys ja puhdistus - Oppiminen ja ongelmanratkaisu - Ammattietiikka - Vuorovaikutus ja yhteistyötaidot - Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	1. Työaikojen noudattaminen 2. Omavalvonnan noudattaminen ja hygieniasaaminen 3. Raaka-aineiden käsittely ja säilytys 4. Sokerityön valmistus valmistustekniikkaa käyttäen 5. Vedetyn sokerityön valmistus 6. Puhaltamalla valmistettu sokerityö 7. Kädentaidot 8. Koneiden ja laitteiden sekä työvälineiden käyttäminen ja puhdistus 9. Työympäristön siisteys 10. Sokeritöiden käsittely ja pakkaaminen 11. Yhteistyötaidot 12. Työturvallisuusohjeiden noudattaminen 13. Oppimistehtävät

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija:

- työskentelee hygieenisesti ja leipomon omavalvonnan mukaisesti
- osaa valita ja käyttää erilaisia raaka-aineita sokeritöihin
- oman työsuorituksen arvioiminen
- tuntee sokeritöiden valmistusmenetelmät (valaminen, puhaltaminen ja vetäminen)
- omaa luovuutta ja kädentaitoja työssään
- erilaisten koneiden-ja työvälineiden käyttäminen ja puhdistus
- sokeritöiden käsittely, pakkaus ja säilytys
- oppiminen ja ongelman ratkaisu
- huolehtii työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta
- toimii yhteistyössä muiden kanssa
- työskentelee ergonomisesti ja noudattaa työturvallisuusohjeita

Arviointi

1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
• Opiskelija työskentelee hygieenisesti ja leipomon omavalvonnan mukaisesti	Opiskelija toimii ohjautusti omavalvontamääräysten mukaisesti ja hygieenisesti	Opiskelija toimii opastettuna omavalvontamääräysten mukaisesti ja hygieenisesti	Opiskelija toimii omatoimisesti omavalvontamääräysten mukaisesti ja hygieenisesti
• Opiskelija osaa valita ja käyttää erilaisia raaka-aineita sokeritöihin	Opiskelija osaa ohjautusti valita, käyttää ja säilyttää erilaisia sokeritöiden raaka-aineita	Opiskelija osaa lähes omatoimisesti valita, käyttää ja säilyttää erilaisia sokeritöiden raaka-aineita	Opiskelija osaa omatoimisesti valita, käyttää ja säilyttää erilaisia sokeritöiden raaka-aineita
• Oman työsuorituksen arvioiminen	Opiskelija arvioi omaa työsuoritusta ohjautusti	Opiskelija osaa arvioida omaa työsuoritustaan	Opiskelija osaa arvioida omaa työsuoritustaan ja esittää kehittämissuhteita

2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Opiskelija tuntee sokeritöiden valmistusmenetelmät (valaminen, puhaltaminen ja vetäminen)	Opiskelija toimii ohjatusti käyttämällä erilaisia tekniikoita sokeritöissä	Opiskelija toimii lähes omatoimisesti käyttämällä erilaisia tekniikoita sokeritöissä	Opiskelija toimii omatoimisesti käyttämällä erilaisia tekniikoita sokeritöissä
Opiskelija omaa luovuutta ja kädentaitoja työssään	Opiskelija hallitsee ohjatusti työn edellyttämät kädentaidot	Opiskelija hallitsee osittain työn edellyttämät kädentaidot	Opiskelija hallitsee työn edellyttämät kädentaidot, sekä omaa luovuutta tehdessään erilaisia sokeritöitä
Erilaisten koneiden- ja työvälineiden käyttäminen ja puhdistus	Opiskelija käyttää ja puhdistaa ohjatusti erilaisia työvälineitä ja koneita	Opiskelija käyttää ja puhdistaa osittain ohjatusti erilaisia työvälineitä ja koneita	Opiskelija käyttää ja puhdistaa omatoimisesti erilaisia työvälineitä ja koneita
Opiskelija huolehtii työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta	Opiskelija huolehtii ohjatusti työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta	Opiskelija huolehtii osittain työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta	Opiskelija huolehtii omatoimisesti työympäristön siisteydestä ja puhtaudesta
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Sokeritöiden käsittely, pakkaus ja säilytys	Opiskelija osaa ohjatusti käsitellä, pakata ja säilyttää sokeritöitä	Opiskelija osaa käsitellä, pakata ja säilyttää sokeritöitä	Opiskelija osaa omatoimisesti käsitellä, pakata ja säilyttää sokeritöitä

4. Elinikäisen oppimisen avain- taidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	Opiskelija selviytyy tutuista tilanteista, mutta muuttuvissa ja valintatilanteissa tarvitsee ohjausta ja tukea	Selviytyy muuttuvista ja valintatilanteista oma aloitteisesti	Opiskelija toimii erilaisissa tilanteissa itsenäisesti, tilanteeseen sopivasti ja löytää toiminnalleen vaihtoehtoja
	Opiskelija käyt-	Opiskelija toimii	Opiskelija toimii

• Ammattietiikka	täytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammatti eettisiä toimintatapoja	hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti noudattaen elintarvike-alan ammattieettisiä toimintatapoja
• Vuorovaikutus ja yhteistyö	Opiskelija toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	Opiskelija toimii sujuvasti erilaisien ihmisten kanssa työyhteisössä	Opiskelija työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja muut työntekijät
• Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	Opiskelija työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti tarvitessa ajoittain ohjausta	Opiskelija työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	Opiskelija työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa oma-toimisesti huomioon työympäristön riskitekijät

f) Makeisten valmistus, 5 osp

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
1. Kuvaus osaamisen tunnustamisen toteutamisesta	Tässä tutkinnon osassa voidaan tunnistaa ja tunnustaa osaamista. • aikaisempi työskentely elintarvikealan yrityksessä makeisten valmistuksessa. Tutkinnon osan arvioinnista vastaava opettaja tekee osaamisen tunnustamisen ja tunnustamisen. Hän haastattelee opiskelijaa olemassa olevan osaamisen selvittämiseksi. Tarvittaessa opiskelijalle annetaan mahdollisuus näyttää vaadittava osaaminen. Opettaja tekee osaamisen tunnustamispäätöksen ja kirjaa arviointipäätöksen Wilmaan
2. Oppimisen arviointi	Oppimisen arvioinnin suunnitelmat (seurantakohteet) on laadittu erillisinä. Tässä tutkinnon osassa ei ole osa-alueita. Opettaja kirjaa oppimisen seurantakohteiden arviointipäätöksen tutkinnonosittain/ osa-alueittain Wilmaan ennen opiskelijan osaamisen arviointia.
3. Työssäoppimisen / työpaikalla tapahtuvan opiskelun arviointi	Työssäoppimisen toteutuksen seurantakohteet määritetään opiskelijakohtaisesti tutkinnon osan oppimisen seurantakohteista (HOPS), mikäli niitä ei ole määritetty valmiiksi. Oppimisen tavoitteet/seurantakohteet käydään yhdessä läpi työpaikkaohjaajan, opiskelijan ja opettajan kanssa työssäoppimisesta sovittaessa sekä tarkemmin vielä työpaikalla opiskelijan työssäoppimisen sopimuksen allekirjotustilanteessa. Opiskelijaa ohjaava työpaikkaohjaaja käy opiskelijan kanssa keskustelua työssäoppimisen aikana oppimisen seuran-

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
	takohteiden mukaisesta oppimisesta. Työssäoppimista ohjaava opettaja varmistaa opiskelijan oppimisen työpaikkaohjaajalta. Arviointipäätös on opettajan ja työpaikkaohjaajan yhdessä tekemä. Opettaja merkitsee oppimisen arviointipäätöksen Wilmaan.
4. Ammattiosaamisen näyttö Ammattiosaamisen näytön kuvaus ja toteutus Tutkinnon osan ammattiosaamisen osaaminen osoitetaan Arviointikeskustelu Arvosanasanasta päättäminen ja dokumentointi	Ammattiosaamisen näyttö toteutetaan oppilaitoksessa tai makeisia valmistavassa yrityksessä työssäoppimisen yhteydessä Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammattillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu. Näyttötodistukseen tulee yksilöllinen kuvaus näytöistä. Osaamista ei voida osoittaa muiden tutkinnon osien yhteydessä. Tämän tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö arvioidaan arviointikeskustelussa, johon osallistuvat opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Opiskelija tekee itsearviointin osaamisestaan kriteereiden perustella. Opettaja kirjaa arviointiin osallistuvien osapuolten arvioinnit Wilmaan. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimikunnan päätöksen mukaisesti. Opettaja kirjaa ammattiosaamisen näytön arvioinnin perustelut arviointikeskustelun yhteydessä.

ARVIOINNIN KESKEISET ASIAT	Toteutus käytännössä
5. Muu osaamisen arviointi	Tähän tutkinnon osaan ei ole suunniteltu muuta osaamisen arviointia.
6. Tutkinnon osan arvosanasta päättäminen	Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytöstä. Ammattiosaamisen näytön arvosana on tutkinnon osan osaamisen arvosana. Ammattiosaamisen näytön arvioinut opettaja kirjaa tutkinnon osan arviointipäätöksen Wilmaan kahden viikon kuluessa arvioinnin suorittamisesta. Arvioinnin perustelut kirjataan ammattiosaamisen näytön arvioinnin yhteydessä.

Oppimisen etenemisen seuranta: Elintarviketuotannossa toimiminen suoritettuna oppimisen seurantakohteiden mukaisesta

Oppimisympäristö: Opetustehtaat / työssäoppimispaikat

Menetelmät: Työskentely opetustehtaissa

Teoriaopinnot/ Oppimistehtävät

Ammattitaitovaatimukset:	Opiskeltava sisältö:	Oppimisen seuranta-kohteet:
Opiskelija: - noudattaa hygieniavaatimuksia ja pukeutuu työn vaatimalla tavalla - tuntee makeisteollisuuden toimintaa, makeistuotteita ja makeisten yleisimpiä valmistusprosesseja - valitsee ja käyttää erilaisia raaka-aineita ja osaa valmistaa niistä makeistuotteita	- Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen - Työn kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen sekä oman työsuorituksen arvioiminen - Valmistusmenetelmien hallinta ja kädentaidot	- Työsuunnitelmat - Makeisten valmistusprosessit - Makeisten valmistus - Makeisten pakkaaminen - Koneiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus

ta • hallitsee makeisten valmistukseen liittyvät kädentaidot • hallitsee makeisten pakkausprosessin • huolehtii tuotteiden laadusta ja myytävyydestä • käyttää ja puhdistaa työvälineitä, koneita ja laitteita sekä työtiloja • noudattaa omavalvontasuunnitelmaa • toimii yhteistyössä muun henkilöstön kanssa • työskentelee ergonomisesti ja noudattaa työturvallisuusohjeita	• Raaka-aineiden valinta ja laadun arviointi • Valmistusmenetelmien, koneiden ja laitteiden hallinta • Makeisten pakkaaminen • Elintarviketuotannossa toimiminen • Makeisten valmistus • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Ammattietiikka • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	tus 6. Omavalvonta- ja hygienia 7. Ryhmän jäsenenä toimiminen, yhteistyötaidot, työturvallisuus
---	--	--

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- noudattaa hygieniavaatimuksia ja pukeutuu työn vaatimalla tavalla
- tuntee yleisempiä makeist tuotteita ja makeisten valmistusprosesseja
- säilyttää, valitsee ja käyttää erilaisia raaka-aineita ja osaa valmistaa joitakin makeist tuotteita
- tietää makeisten pakkauksia ja osaa pakata tekemiään tuotteita
- huolehtii tuotteiden laadusta ja myytävyydestä
- käyttää ja puhdistaa työvälineitä, koneita ja laitteita sekä työtiloja
- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
- toimii yhteistyössä muun henkilöstön kanssa
- työskentelee ergonomisesti ja noudattaa työturvallisuusohjeita

Arviointi

1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Omaavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen	Opiskelija toimii ohjattuna hygieenisesti ja omaavalvonta-määräysten mukaisesti	Opiskelija toimii lähes itsenäisesti hygieenisesti ja omaavalvonta-määräysten mukaisesti	Opiskelija toimii omatoimisesti hygieenisesti ja omaavalvontasuunnitelman mukaisesti
Työn kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen sekä oman työsuorituksen arvioiminen	Opiskelija toimii ohjatusti makeist tuotteiden valmistuksessa ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista	Opiskelija toimii lähes omatoimisesti makeist tuotteiden valmistuksen eri työvaiheissa noudattaen työaikoja sekä sopii poikkeamista	Opiskelija toimii omatoimisesti ja vastuullisesti makeist tuotteiden valmistusprosessissa sekä osaa arvioida omaa työsuoritustaan
Valmistusmenetelmien hallinta ja kädentaidot	Opiskelija tekee ohjatusti erilaisilla työmenetelmillä erilaisia makeisia	Opiskelija hallitsee lähes omatoimisesti erilaisia työmenetelmät makeisten valmistuksessa	Opiskelija hallitsee omatoimisesti erilaisia työmenetelmiä tuotteen jokaisessa työvaiheessa valmistuksessaan erilaisia makeist tuotteita

2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Raaka-aineiden valinta ja laadun arviointi	Opiskelija tuntee erilaiset makeisten valmistuksessa käytettävät raaka-aineet ja osaa ohjatusti käyttää ja säilyttää niitä oikein	Opiskelija tuntee ja osaa lähes itsenäisesti käyttää makeisten valmistuksessa käytettäviä raaka-aineita ja säilyttää niitä oikein	Opiskelija osaa valita oikeat raaka-aineet ja ottaa huomioon niiden käsittelyssä, säilytyksessä ja valmistuksessa tarvittavia fyysisiä ja kemiallisia ilmiöitä
Valmistusmenetelmien, koneiden ja laitteiden hallinta	Opiskelija osaa kuvata makeisia ja niiden valmistus-tekniikoita. Opiskelija tietää makeisten valmistuksessa käytettäviä koneita ja laitteita	Opiskelija osaa ohjatusti valmistaa makeist tuotteita sekä toimii ohjatusti eri tuotteiden valmistusprosesseissa ja käyttää ja puhdistaa koneita ja laitteita	Opiskelija hallitsee joidenkin makeist tuotteiden valmistuksen ja osaa omatoimisesti käyttää ja puhdistaa erilaisia koneita ja laitteita
Makeisten pakkaaminen	Opiskelija tietää erilaiset pakkausmateriaalit ja	Opiskelija tuntee pakkausmateriaalit ja osaa tarvit-	Opiskelija osaa valita tarvittavat oikeanlaiset pak-

	osaa ohjatusti valita tarvittaessa oikeanlaisen pakkauksen kullekin tuotteelle sekä osaa säilyttää oikein erilaiset tuotteet	taessa valita pakkauksmateriaalit kullekin tuotteelle sekä säilyttää oikein erilaiset tuotteet	kaukset ja pakkauksmateriaalit sekä säilyttää tuotteet oikein ottaen huomioon pakkauksen valinnassa, että pakkaus on myyvä
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Elintarviketuotannossa toimiminen	hankkii tietoa makeisten valmistajista	hankkii tietoa omatoimisesti makeisten valmistajista ja tuotteista	hankkii tietoa omatoimisesti makeisten valmistajista ja niiden tuotteista
Raaka-aineiden käsittely ja säilytys	Opiskelija tietää erilaiset raaka-aineet ja osaa ohjatusti käyttää raaka-aineista makeistuotteiden valmistuksessa	Opiskelija osaa käyttää tarvittavia raaka-aineita makeistuotteiden valmistuksessa	Opiskelija osaa käyttää erilaisia raaka-aineita ja välttää hävikkiä työssään
Makeisten valmistus	Opiskelija tuntee erilaisia makeisia, niiden raaka-aineita. Osaa ohjatusti valmistaa joitain makeisia.	Opiskelija tuntee erilaisia makeisia, niiden raaka-aineita. Osaa ohjatusti valmistaa erilaisia makeisia.	Opiskelija tuntee erilaisia makeisia, niiden raaka-aineita. Osaa valmistaa useita erilaisia makeisia ja kehittää omaaloitteisesti uusia makeisia.

4. Elinikäisen oppimisen avain- taidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	Opiskelija selviytyy makeisten valmistuksessa tutuissa tilanteissa, mutta muuttuvissa ja valinta-tilanteissa tarvitsee ohjausta	Opiskelija selviytyy muuttuvissa- ja valinta-tilanteissa lähes omatoimisesti	Opiskelija selviytyy muuttuvissa- ja valinta-tilanteissa omatoimisesti
Ammattietiikka	Opiskelija käyttäytyy asiallisesti ja	Opiskelija toimii hyvien käyttäytymis-	Opiskelija toimii hyvien käyttäytymis-

	noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	mistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	pojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti noudattaen elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteis-työ	Opiskelija toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	Opiskelija toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työ-yhteisössä	Opiskelija työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja muut työntekijät
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	Opiskelija työskentelee työympäristönsä työ-turvallisuusohjeiden mukaisesti tarviten ajoittaisesti ohjausta	Opiskelija työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työ-turvallisuusohjeiden mukaisesti	Opiskelija työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa oma-toimisesti huomioon työympäristön riskitekijät

3 YHTEISET TUTKINNON OSAT

Tähän tulee yhteiset tutkinnon osat taulukkona ja sähköisessä versiossa linkitettynä niiden suunnitelmat. Yhteisten tutkinnon osien ja osa-alueiden opetussuunnitelmat ovat Wilmassa ja KPEDUn [www-sivulla](http://www.kpedu.fi)

3 Yhteiset tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa, 35 osp		
	Pakolliset	Valinnaiset
3.1 Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen,	8 osp	3 osp
3.1.1. Äidinkieli	5	
3.1.1.1 Mediaviestinnän perusteet		2
3.1.1.2 Lukunurkka		1
3.1.2. Toinen kotimainen kieli, ruotsi	1	
3.2.2.1 Svenska PRO		2
3.1.3. Vieraat kielet	2	
3.1.3.1 English PRO		2
3.1.2.2 Italiano per tutti, italiaa kaikille		1
3.1.2.3 Eins-zwei-drei! Saksan perusteet		1
3.1.2.4 Privet! Venäjän perusteet		1
3.2 Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 9 osp	6 osp	3 osp
3.2.1. Matematiikka	3	
3.2.1.1 Talous- ja tilastomatematiikka		2
3.2.1.2 Lausekkeet ja yhtälöt		1
3.2.1.3 Matemaattiset menetelmät		2
3.2.2. Fysiikka ja kemia	2	
3.2.2.1 Energia ja ympäristö		2
3.2.2.2 Kestävä kehitys		2
3.2.3. Tieto- ja viestintätekniikka sekä sen hyödyntäminen	1	
3.2.3.1 Suunnitteluohjelmat		2
3.2.3.2 Sovellusohjelmat		2
3.2.3.3 Viestintälaitteet		1
3.3 Yhteiskunnassa ja työelämässä tarvit-	5 osp	3 osp

3.3.1. Yhteiskuntataidot	1	2
3.3.1.1 Oma talous		2
3.3.1.2 Kansalaisen lakitieto		1
3.3.1.3 Kuluttajatieto	1	2
3.3.2. Työelämätaidot	1	2
3.3.2.1 Työelämän pelisäännöt		2
3.3.3. Yrittäjyys ja yritystoiminta	2	2
3.3.3.1 Yritystoiminnan suunnittelu		2
3.3.4. Työkyvyn ylläpitäminen, liikunta ja ter- veystieto		2
3.3.4.1 Liikunta		2
3.3.4.2 Liikunta		1
3.3.4.3 Liikunta		2
3.4 Sosiaalinen ja kulttuurinen osaami- nen, 7 osp		7 osp
3.4.1. Kulttuurien tuntemus		2
3.4.2. Taide ja kulttuuri		2
3.4.3. Etiikka		1
3.4.4. Psykologia		2
3.4.5. Ympäristöosaaminen		2
3.4.6. Osa-alueita kohdista 3.1.1–3.3.4		
	19 osp	16 osp
Tutkinnon perusteissa määrättyjen osa-alueiden (3.1.1–3.4.6) valinnaisten osaamistavoitteiden lisäksi tai niiden sijaan koulutuksen järjestäjä voi päättää eri-laajuisia muita valinnaisia osaamistavoitteita. Koulutuksen järjestäjän itse päät- tämille valinnaisille osaamistavoitteille määritellään osaamisen arviointi ja laajuus osaamispisteinä. Tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet voivat olla myös opiskelijan aikai- semmin hankkimaa osaamista, joka tukee kyseisen tutkinnon osan ja sen osa- alueiden osaamistavoitteita.		

4 VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT

Elintarvikealan tutkintoon sisältyy Vapaasti valittavia opintoja 10 osp. Ne voivat olla yksilöllisen valinnan mukaisesti ammatillisia tai yhteisiä tutkinnon osia, lukio-opintoja tai työkokemuksen kautta hankittuun osaamiseen perustuva yksilöllinen tutkinnon osa. Vapaasti valittavat tutkinnon osat ovat KPEDUn Wilmassa, josta opiskelija voi tehdä valintansa. Opiskelijan valinnat dokumentoidaan HOPSiin.

Varusmies- ja siviilipalveluksen, harrastustoiminnan, vapaaehtoistyön, tutor-toiminnan, opiskelijayhdistystoiminnan ja esim. autokoulun tuottama osaaminen tunnustetaan ja tunnustetaan tutkintokohtaisesti. Päätös osaamisen tunnustamisesta tehdään sen pohjalta, miten hankittu osaaminen vastaa ammattitaitovaatimuksia tai osaamistavoitteita tai vapaasti valittavia tutkinnon osia. Päätöksestä vastaa perustutkintovastaava. Osaamisen laajuudessa tulee arvioida hankitun osaamisen merkittävyys, vaikeus ja kattavuus suhteessa koko tutkinnon tuottamaan osaamiseen.

Edellä mainittujen tuottama osaaminen voidaan tunnistaa myös ammatillisiin tai yhteisiin tutkinnon osiin.

5 OPISKELIJAN OHJAUS JA HENKILÖKOHTAINEN OPISKELUSUUNNITELMA

Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma (HOPS) on pedagoginen asiakirja, joka tehdään jokaiselle opiskelijalle ja sen avulla ohjataan opiskelijan tutkinnon suorittamista. HOPS pohjautuu opiskelijan yksilöllisiin tarpeisiin ja valintoihin sekä yksilölliseen opinnoissa etenemiseen. Opiskelijan ennen tutkinnon osan opintoja aikaisemmin hankittu osaaminen tunnustetaan ja tunnustetaan ja otetaan huomioon henkilökohtaista opiskelusuunnitelmaa laadittaessa.

Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman tavoitteena on tukea opiskelijan urasuunnittelua ja kehittää hänen valmiuksiaan itsearviointissa. Opintojen aikana HOPS ohjaa ja tukee osaltaan itseohjautuvuutta ja ammatillista kasvua. Se perustuu

opiskelijan oman opiskelun suunnitteluun, yksilöllisiin valintoihin, opinnoissa etenemiseen ja oppimisen arviointiin.

Henkilökohtaisessa opiskelusuunnitelmassa määritellään

- osaamisen tavoitteet,
- oppimismenetelmät,
- tutkinnon osien suorittaminen,
- suoritustavat ja ajoitus sekä
- osaamisen arviointi (KPEDU 2015; Opetushallitus 2015).

Siihen merkitään opiskelijakohtaisesti

- osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen,
- opiskelun etenemismahdollisuus osaamisen tunnustamisen jälkeen,
- opiskelijan valinnaiset tutkinnon osat sekä
- työssäoppiminen, työssäoppimispaikat ja -ajat (KPEDU 2015; Opetushallitus 2015).

Oppimisen arviointi dokumentoidaan myös henkilökohtaiseen opiskelusuunnitelmaan. Henkilökohtaisessa opiskelusuunnitelmassa tulee huomioida myös opiskeluvalmiuksien erilaisuus. (KPEDU 2015; Opetushallitus 2015.)

Opintojen alussa opiskelija tekee oman opiskelusuunnitelmaansa ryhmänohjaajan/Hops-vastaavan tai opinto-ohjaajan kanssa. HOPS tehdään Wilmassa sähköisenä lomakkeille alkuhaastattelu ja toteuttamissuunnitelma. Ryhmänohjaaja seuraa yhdessä opiskelijan kanssa säännöllisesti koulutuksen aikana henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman toteutumista. Opintojen edetessä suunnitelmaa päivitetään.

6 TYÖSSÄOPPIMINEN

Tutkintoon sisältyy vähintään 30 osp työssäoppimista. Opiskelijan työssäoppimisen määrä(osp) on yksilöllinen johtuen opiskelijan valitsemista ammatillisista valinnaista ja vapaasti valittavista opinnoista sekä mahdollisesta yksilöllisestä opinpolusta. Työssäoppiminen tapahtuu pääsääntöisesti tutkinnon osan osaaminen oppimisen loppuvaiheeseen, jolloin osaaminen osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä.

Opiskelija valitsee yhdessä opettajan kanssa työssäoppimispaikan. Työssäoppimisesta laaditaan aina ennen työssäoppimista opiskelijan sopimus. Sopimuksen allekirjoittavat työpaikalla työssäoppimisen ohjaaja, opiskelija ja mahdollisuuksin mukaan opettaja. Siinä yhteydessä käydään läpi työssäoppimisen tavoitteet ja oppimisen seurantakohteet. Opettaja ohjaa opiskelijan oppimista myös työssäoppimisen aikana. Työpaikkakäynnin jälkeen työssäoppimisen ohjaus tapahtuu pääsääntöisesti sähköisten välineiden avulla. Oppimisen ohjaamisella varmistetaan, että opiskelijalla on oppinut ammattitaitovaatimuksien ja arviointikriteereiden mukaiset asiat niin, että hän voi osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä. Työssäoppiminen on suoritettava hyväksytysti ennen ammattiosaamisen näyttöä. Työssäoppimista ohjaavan opettajan tehtävänä on varmistaa, että myös kaikki tutkinnon osaan oppimiseen liittyvät suoritukset on hyväksytty ennen ammattiosaamisen näyttöä.

Työnantaja vastaa työssäoppimisessa opiskelijan työturvallisuudesta siten kuin siitä työntekijöiden osalta säädetään ja määrätään, vaikka opiskelija ei ole työso-
pimussuhteessa työnantajaan (KPEDU 2015).

7 KANSAINVÄLISYYS

Opiskelijalla on mahdollisuus hakeutua ammattiopiston hakuprosessin kautta opintojensa aikana kv-työssäoppimis- tai vaihtojaksolle. Elintarvikealan tutkinnossa Elintarviketecnologian osaamisalalla kv-työssäoppimista voidaan suorittaa useissa eri tutkinnon osissa. Kv-jakson tavoitteet ja toteutus kuvataan opiskelijan HOPSissa.

8 ARVIOINTI JA ARVIOINNISTA TIEDOTTAMINEN

Opettajat suunnittelevat tutkintokohtaisiin opetussuunnitelmiin opiskelijan arvioinnin tutkinnon osittain. **Tutkinnon osan arviointisuunnitelmassa** kuvataan mahdollinen aiemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen sekä opiskelijan osaamisen arviointi. Opiskelijan oppimisen arviointi kuvataan erillisellä lomakkeella. **Oppimisen arviointi** ohjaa opiskelijaa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten saavuttamiseen ja itsearviointiin. **Osaamisen arviointi** määrittää osaamisen arvioinnin menetelmät ja arvosanan muodostumisen periaatteet. Nämä suunnitelmat voivat tarkentua opiskelijan henkilökohtaisessa opiskelusuunnitelmassa.

Opiskelijan arvioinnilla ohjataan ja kannustetaan opiskelua, kehitetään opiskelijan edellytyksiä itsearviointiin, annetaan tietoa opiskelijan osaamisesta sekä varmistetaan tutkinnon tai opetussuunnitelman perusteiden ammattitaitovaatimusten ja osaamistavoitteiden saavuttaminen. Opiskelijan oppimista ja osaamista tulee arvioida monipuolisesti ja riittävän usein koulutuksen aikana. (L 630/1998/630, 787/2014.)

Opettaja ja työpaikkaohjaaja / muu henkilöstö keskustelee opiskelijan kanssa ja antaa palautetta tämän oppimisesta ja osaamisen tasosta. Opiskelijaa kannustetaan kehittämään toimintaansa itsearviointinsa ja saamansa palautteen jälkeen.

Arvioinnin oppaassa (Opetushallitus 2015) ohjeistetaan, että kaikki perustutkinnon perusteiden mukaan perustutkinnon suorittaneet tulee arvioida samojen periaatteiden mukaan huolimatta siitä, missä he ovat opiskelleet tai perustutkintonsa suorittaneet. Perustutkintojen perusteisiin on määritelty ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset ja yhteisten tutkinnon osien osa-alueiden osaamistavoitteet oppimistuloksina (tiedot, taidot, osaaminen tai pätevyys). Arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit on määritelty tasoille tyydyttävä (1), hyvä (2) ja kiitettävä (3).

Opettajan tehtävä on **tiedottaa** opiskelijaa ennen osaamisen arvioimista, mitkä ovat tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset ja osaamistavoitteet sekä mitkä ovat arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit. Opiskelijalle tulee selvittää oppimisen ja osaamisen arviointien tarkoitus sekä se, miten todistukseen tuleva arvosana muotoutuu. Arvioinnista tulee tiedottaa oikea-aikaisesti ja selkeästi kaikkia niitä henkilöitä (opiskelijat, huoltajat, työpaikkaohjaajat), joita arviointi koskee. (Opetushallitus 2015.)

Osaamisen tunnustaminen mahdollistaa opintojen joustavuuden ja yksilöllisyyden. Osaamisen tunnustamisella pyritään siihen, että opiskelijan aiemmin hankkima epävirallinen oppiminen, arkioppiminen tai virallinen oppiminen ja tätä kautta osaaminen saadaan näkyväksi ja tunnustetuksi. Jokaisen tutkinnon osan arviointisuunnitelmassa on kerrottu, millaista osaamista voidaan ko. tutkinnon osassa tunnustaa ja tunnustaa.

Tutkinnon osien osaamisen arviointisuunnitelmasta päättää koulutusyhtymän Ammattiosaamisen toimikunta. Tutkinnon osakohtaisessa osaamisen arviointisuunnitelmassa kuvataan ammattiosaamisen näyttö, mahdollinen muu osaamisen arviointi ja tutkinnon osan arvosanan muodostuminen sekä siitä päättäminen.

Mikäli tutkinnon osa arvioidaan vain ammattiosaamisen näytöllä, ko. arvosana on myös koko tutkinnon osan arvosana. Kun ammattiosaamisen näyttö toteutetaan työpaikalla, arvosanasta päättää opettaja ja työelämänedustaja yhdessä. Tutkinnon osan arvosana päätetään, kun kaikki osaaminen on arvioitu ja arvioinnista päättää opetuksesta vastaava opettaja(t). Tutkintotodistukseen tulevat arvosanat annetaan aina osaamisen arvioinnin pohjalta asteikolla **tyytyttävä** (1), **hyvä** (2) ja **kiitettävä** (3). Arvosana annetaan tutkinnon osittain tutkinnon perusteissa olevien arviointikriteerien perusteella. Arvioinnin perusteet on aina kirjattava. (Opetushallitus 2015.) Arvioinnista vastaava opettaja kirjaa arvosanan Wilmaan viipymättä, mutta vähintään kahden (2) viikon kuluessa suoritetusta arvioinnista. Ammattiosaamisen näytön arvosanasta tiedotetaan suullisesti arvioinnin yhteydessä, jolloin opiskelija saa myös tietoonsa perusteet arvioinnista ja hänelle voidaan antaa myös kopio ammattiosaamisen näytön arviointilomakkeesta.

Opiskelijalla on mahdollisuus osaamisen osoittamisen **uusimiseen**, jos osaamisen arviointi on hylätty, tai hyväksytyn arvosanan **korottamiseen**. Tästä mahdollisuudesta tulee tiedottaa opiskelijoita etukäteen. Opiskelijalta voidaan edellyttää parempaa oppimisen edistymistä ja osaamisen vahvistamista ennen uusimis- ja korottamistilaisuutta. Määrällistä rajaa uusimisille tai korottamisille ei ole. Opiskelijalla on koko opiskelunsa ajan oikeus osaamisen osoittamisen uusintaan tai osaamisen arvosanan korottamiseen. Osaamisen arvioinnin uusimisen ja korottamisen osalta opiskelija neuvottelee ko. tutkinnon osan arvioinnista vastanneelta opettajalta. Tutkintotodistuksen saamisen jälkeen opiskelija voi korottaa arvosanojaan yksityisopiskelijana. (Opetushallitus 2015.)

Mikäli opiskelija ei ole tyytyväinen osaamisen arviointiin, hänellä on oikeus tehdä arvioinnista **oikaisupyyntö**. Ensisijaisesti arvosanoista tulee keskustella arvioinnin suorittaneen opettajan/opettajien kanssa. Keskustelun jälkeen opiskelija voi tehdä suullisen tai kirjallisen oikaisupyynnön opettajalle tai rehtorille 14 päivän kuluessa siitä, kun opiskelijalla on ollut mahdollisuus saada arvioinnin tulokset ja arviointiperusteiden soveltamisen perusteet tietoonsa. Jos opiskelija on tyytymätön oikaisupyynnöstä tehtyyn päätökseen, hän voi tehdä oikaisupyynnön KPEDUn ammat-tiosaamisen toimikunnalle kirjallisena 14 päivän kuluessa siitä, kun hän on saanut tiedon ensimmäisen oikaisupyynnön päätöksestä.

LIITTEET: Liite 1: Ammatilliset opintopolut
Elintarvikealan opintopolut

5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170	175	180
30 osp Elintarviketuotannossa toimiminen					30 osp Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito					45 osp Elintarvikkeiden valmistus					Valinnaiset tutkinnon osat 30 osp										Yhteiset tutkinnon osat 19 osp			Yhteiset tutkinnon osat 16 osp			Vapaasti valinnaiset tutkinnon osat 10 osp				
Peruspolku										Ammatillinen valinnainen 15osp					Ammatillinen valinnainen 15osp											Vapaasti valinnaiset 10 osp									
Kädentaitajan polku										Erikoistuotteiden valmistus pienetuotannossa 15osp					Pienleipomossa toimiminen 15osp											Makeisten valmistus 5 op ja sokerityöt 5 op									
Prosessiosaajan polku										Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa 15 osp					Pakkaustoiminnot 15osp											Vapaasti valinnaiset 10 osp									
Elintarvikemyymälätyöskentelijän polku										Elintarvikkeiden myymälätyöskentely 15 osp					Varasto- ja lähettämötoiminnot 15 osp											Elintarvikekaupan työ10 osp									
Kaksoistutkinnon polku										Ammatillinen valinnainen 15 osp					Valinnainen lukio-opinnoista15 osp					Lukio-opinnoista			Lukio-opinnoista			Lukio-opinnoista 10 osp									
Toisen tutkinnon suorittajan polku										Ammatillinen valinnainen 15 osp					Osaamisen tunnustetaan toisesta tutkinnosta 15 osp					Osaamisen tunnustus			Osaamisen tunnustus			Osaamisen tunnustus									
Yrittäjäksi tavoittelevan polku										Yrittäjyys elintarvikealalla 15 osp					Erikoistuotteiden valmistus pienetuotannossa 15osp											Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen 5 osp + 5 osp									

Liite 2: Yhteiset opintopolut

KPEDU: kaikille perustutkinnoille tarjottavat yhteiset opintopolut. HOPSissa tarkennetaan suoritettavat opinnot.

5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170	175	180
---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

tutkinnon pakolliset osat	osaamisalan pakolliset osat	Valinnaiset tutkinnon osat			Yhteiset tutkinnon osat. pakolliset 19 osp	Yhteiset tutkinnon osat, valinn. 16 osp	vap. val. 10 osp
Kaksoistutkinnon polku (ylioppilaaksi)		lukio 15 osp			lukio 16 osp+ verkkokurssit 3 osp	lukio 16 osp	lukio 10 osp
Jatko-opintojen polku (amk tai yliopistoon)		väylä/amk tai lukio 15 osp			YTO tai lukiossa 16 osp + verkkokurssit 3 osp	YTO tai lukio	väylä/ amk tai lukio
Kansainvälisyyden polku (TOP ulkomailla)						vieraat kielet, kulttuurien tuntemus	kv-toiminta/ -vaihto
Huippuosaajan polku (ammattitaitokilpailuihin valm.)		Huippu-osaajana toim 15 osp					
Oikopolku (ylioppilas, toinen tutkinto, kesälukukausi)		lukiossa /pt:ssa suoritettu	kesällä TOP + am.os. näyttö		lukiossa /pt:ssa suoritettu	lukiossa /pt:ssa suoritettu	suoritettu

KPEDU: kaikille perustutkinnoille tarjottavat yhteiset opintopolut. HOPSissa tarkennetaan suoritettavat opinnot.

5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170	175	180
---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

tutkinnon pakolliset osat	osaamisalan pakolliset osat	Valinnaiset tutkinnon osat			Yhteiset tutkinnon osat. pakolliset 19 osp	Yhteiset tutkinnon osat, valinn. 16 osp	vap. val. 10 osp
Kaksikielinen polku (TOP toisella kotimaisella kielellä)		vaihto Oppimassa				svenska pro	
Yrittäjyyden polku (tarkentuu hankkeessa)		Yritystoiminnan suunn. 15 osp	TAI yrityksessä toimiminen 15 osp			yritystoiminnan suunn. 2	
Urheilijan polku (ur.akatemia, omaeht. valm., kisat)		lajitaidot liikunta 15 osp (vap.val)				liikunta 5 osp	lajitaidot, liikunta
Kulttuuripolku		työkokeemus (vap.val)				taide- ja kulttuuri	Taiteellinen toiminta
Omapolku (esim. työvaltainen, tuettu, OmaReitti)		TOP			integrointi TOP mahdoll. paljon	integrointi TOP mahdoll. paljon	työkokeemus