



**JEDU**

Jokilaaksojen  
koulutuskuntayhtymä

## **ELINTARVIKEJALOSTAJAN AMMATTITUTKINTO**

### **Valmistavan koulutuksen koulutussuunnitelma**

Voimassa 1.8.2015 alkaen

## SISÄLLYS

1	ELINTARVIKEJALOSTAJAN AMMATTITUTKINTO.....	3
1.1.	JOHDANTO .....	3
1.2.	VALMISTAVAN KOULUTUKSEN TAVOITTEET .....	3
1.3.	AMMATTIALAN KUVAUS .....	3
1.4.	TUTKINTOKOHTAISET TERVEYDENTILAVAATIMUKSET .....	4
1.5.	HENKILÖKOHTAISTAMINEN NÄYTTÖTUTKINNOSSA .....	4
1.6.	TUTKINNOSSA OSOITETTAVA OSAAMINEN .....	4
2	TUTKINNON RAKENNE JA VALMISTAVAN KOULUTUKSEN OSAT .....	6
3	VALMISTAVAN KOULUTUKSEN SUUNNITELMA TUTKINNON OSITTAIN .....	7
	ELINTARVIKEHYGIENIAN JA OMAVALVONNAN TOTEUTUS .....	7
	YRITYSTOIMINNAN SUUNNITTELU .....	9
	YRITYSTOIMINNAN KEHITTÄMINEN .....	11
	ELINTARVIKETUOTANTO .....	13
	PAKKAAMOTOIMINNOT .....	15
	MYLLYTUOTANTO .....	17
	JUOMATUOTANTO .....	19
	TUOTEKEHITYSKOEAJOT .....	21
	ELINTARVIKKEIDEN LÄHETTÄMÖTOIMINNOT .....	23

# 1 ELINTARVIKEJALOSTAJAN AMMATTITUTKINTO

## 1.1. JOHDANTO

Tämä koulutussuunnitelma on laadittu käyttäen suunnittelun perustana Elintarvikejalostajan ammattitutkinnon perusteita, OPH:n määräys, Dno 36/011/2013.

Tämä koulutussuunnitelma on ohjeellinen ja sitä tarkennetaan tutkinnon suorittajan/opiskelijan henkilökohtaistamissuunnitelman tai asiakkaan/rahoittajan tarpeiden mukaisesti.

**Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja.**

Näyttötutkintojärjestelmä tarjoaa aikuisväestölle joustavan tavan osoittaa, uudistaa ja ylläpitää ammatillista osaamistaan tai työtehtävien vaihtuessa pätevyitä myös uuteen ammattiin. Järjestelmän etuna on erityisesti se, että henkilön ammatillinen osaaminen voidaan sen avulla kansallisesti ja laadullisesti tunnustaa riippumatta siitä, onko osaaminen kertynyt työkokemuksen, opintojen tai muun toiminnan kautta. Näyttötutkintojärjestelmässä tunnustetaan eri tavoilla hankittu osaaminen.

Valmistava koulutus ja tutkintotilaisuudet on jäsennetty tutkinnon osien mukaisesti. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla on osana koulutusta mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

## 1.2. VALMISTAVAN KOULUTUKSEN TAVOITTEET

Valmistavan koulutuksen tavoitteena on että opiskelija saavuttaa Elintarvikejalostajan ammattitutkinnossa/tutkinnon osassa vaadittavan osaamisen.

Tutkinnon perusteissa määritellään tutkintoon kuuluvat osat ja mahdollisesti niistä muodostuvat osaamisalat, tutkinnon muodostuminen, kussakin tutkinnon osassa vaadittava ammattitaito, arvioinnin perusteet (arvioinnin kohteet ja kriteerit) ja ammattitaidon osoittamistavat. Tutkinnon osa muodostaa ammatin osa-alueen, joka voidaan erottaa luonnollisesta työprosessista itsenäiseksi arvioitavaksi kokonaisuudeksi. Tutkinnon osissa määritellyissä ammattitaitovaatimuksissa keskitytään ammatin ydintoimintoihin, toimintaprosessien hallintaan ja kyseessä olevan alan ammattikäytäntöihin. Niihin sisältyvät myös työelämässä yleisesti tarvittavat taidot, esimerkiksi sosiaaliset valmiudet. Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Koulutuksen järjestäjä päättää näyttötutkintoon valmistavan koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutus ja tutkintotilaisuudet on jäsennettävä tutkinnon osien mukaisesti. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto. Näyttötutkintoon valmistavassa koulutuksessa tulee ottaa huomioon ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain 11, 13, 13 a ja 16 §:n säännökset.

## 1.3. AMMATTIALAN KUVAUS

Elintarvikealan tehtävänä on alkutuotannosta saatavien raaka-aineiden jalostaminen korkeatasoisiksi elintarvikkeiksi. Kuluttajat arvostavat laadukkaita ja puhtaita elintarvikealan tuotteita.

Elintarvikejalostajan ammattitaitoa ovat yhteistyötaidot, tuotantotyöskentelyn hallinta ja lainsäädännön ja omavalvonnan mukainen toiminta. Työelämän haasteet edellyttävät jatkuvaa oppimista ja itsensä kehittämistä.

Elintarvikejalostajan ammattitutkinto on tarkoitettu henkilöille, jotka toimivat pienimuotoisessa elintarvikkeiden jalostuksessa perustehtävissä työntekijöinä ja/tai itsenäisinä yrittäjinä. Tutkinto soveltuu elintarvikejalostuksen työntekijöille, yrittäjyyttä aloittaville ja yrittäjille. Suoritettuaan Elintarvikejalostajan ammattitutkinnon tutkinnon suorittajalla on laaja-alaiset taidot työskennellä elintarvikkeiden jalostuksessa omalla toimialallaan ja hänellä on hyvät edellytykset ylläpitää ja kehittää omaa toimintaansa. Hänellä on myös valmiudet ja kyky muuntaa ja soveltaa taitojaan itsenäisesti, vaihtelevissa tilanteissa ja toimintaympäristöissä. Hän osaa itsenäisesti huomioida säädösmuutokset ja annetut ohjeet sekä soveltaa niitä käytännön työskentelyyn.

Elintarvikejalostajan ammattitutkinnon suorittanut henkilö työskentelee elintarvikealan pienissä tai keskiuurissa yrityksissä. Ammattitutkinnon suorittaneilla on monipuoliset perusvalmiudet työskennellä elintarvikejalostuksen perustehtävissä ja/tai itsenäisenä yrittäjänä. Elintarvike, rehu- ja lemmikkieläinruoan jalostajat tarvitsevat työssään hygieenisen työskentelyn vahvat perusteet ja laatuosaamista, raaka-aine- ja tuotetietoutta sekä perustiedot kemiallisesta turvallisuudesta, koostumusvaatimuksista ja pakkausmerkinnöistä. Lisäksi he tarvitsevat kone-, laite- ja menetelmäosaamista sekä työturvallisuusosaamista. Työntekijöiden tulee noudattaa toimialansa mukaan elintarvike-, rehu- ja työeläinlainsäädäntöä sekä

toimia työehtosopimuksen ja työsopimuksen mukaan. Heidän tulee myös ymmärtää työtehtäviensä vaikutus teollisuusyrityksen kannattavuuteen. Jos kyseessä on elintarvikejalostukseen erikoistunut yrittäjä, on hänellä lisäksi kaupallistamis-, markkinointi-, ja pakkaustekniset osaamisvaatimukset.

## 1.4. TUTKINTOKOHTAISET TERVEYDENTILAVAATIMUKSET

Tutkintokohtaisten terveydentilavaatimusten tavoitteena on edistää turvallisuutta näyttötutkintona suoritettavissa perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkinnoissa ja myöhemmin työelämässä. Valtioneuvoston asetuksessa (1033/2011) määriteltyihin perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkintoihin valmistaviin opintoihin sovelletaan opiskeluoikeuden peruuttamisessa ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain (952/2011) 11 §:n 9 kohtaa. Näyttötutkintoon valmistavassa koulutuksessa tulee ottaa huomioon myös em. lain 13, 13 a ja 16 §:n säännökset. Valmistavassa koulutuksessa noudatetaan tutkinnon perusteiden mukaisia terveydentilavaatimuksia.

## 1.5. HENKILÖKOHTAISTAMINEN NÄYTTÖTUTKINNOSSA

Näyttötutkintojärjestelmän tavoitteena on tarjota aikuisille joustavat järjestelyt ja parhaat mahdolliset olosuhteet osoittaa osaamisensa näyttötutkinnoissa sekä kehittää ja uudistaa työelämässä tarvitsemaansa ammattitaitoa. Henkilökohtaistaminen tarkoittaa näyttötutkinnon suorittajan ja näyttötutkintoon valmistavassa koulutuksessa olevan opiskelijan ohjaus-, neuvonta- ja tukitoimien asiakaslähtöistä suunnittelua ja toteutusta. Henkilökohtaistaminen on jaettu kolmeen vaiheeseen:

- 1) Näyttötutkintoon ja siihen valmistavaan koulutukseen hakeutuminen
- 2) Tutkinnon suorittaminen
- 3) Tarvittavan ammattitaidon hankkiminen.

Henkilökohtaistaminen dokumentoidaan henkilökohtaistamista koskevaan asiakirjaan.

Ammattiopisto tekee yhteistyötä koulutuksen tai tutkinnon hankkijan, työelämän edustajien ja tarvittaessa muiden asian-  
tuntijoiden kanssa. Henkilökohtaistamisessa noudatetaan aina tutkintojen perusteita.

Henkilökohtaistamisessa otetaan huomioon ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain (L 952/2011) 11 §:n säännökset opiskelijan oikeuksista ja velvollisuuksista sekä 13 §:n nojalla Opetushallituksen määräämät tutkintokohtaiset terveydentilavaatimukset.

Tarvittavan ammattitaidon hankkimisen henkilökohtaistamisessa ja oppimisen suunnittelussa ja toteutuksessa otetaan huomioon henkilön elämäntilanne, osaaminen, todetut oppimistarpeet ja työssä oppimisen mahdollisuudet. Lisäksi henkilökohtaistamisessa selvitetään ja sovitaan yhteisesti opiskelijalle soveltuvat koulutuksen järjestämismuodot ja oppimis-  
ympäristöt, sekä opetus- ja arviointimenetelmät ja ohjaustoimet.

Koulutussuunnitelmaa ja sen toteuttamista kehitetään työelämästä ja tutkinnon suorittajilta/ opiskelijoilta saadun palautteen perusteella. Erityistä tukea tarvitsevien tutkinnon suorittajien kohdalla oppimisvaikeuksien ja muun erityisen tuen tarpeen tunnistaminen sekä tarvittavan tuen, ohjauksen ja erityisjärjestelyjen huomioon ottaminen valmistavan koulutuksen aikana ovat oleellisia, jotta tutkinnon suorittaja voi valmistautua riittävän hyvin osoittamaan ammattitaitonsa näyttötutkinnossa.

## 1.6. TUTKINNOSSA OSOITETTAVA OSAAMINEN

Tutkinnon suorittaja osoittaa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisen osaamisensa mahdollisimman aidossa työympäristössä. Tutkinnon osan suorittamiseen valitaan elintarvikkeiden, rehun tai lemmikkieläinruokien lähettämötoiminnot, joissa voidaan osoittaa ja arvioida työelämän ammattitaitovaatimusten mukainen ammattimainen työskentely. Tutkintotilaisuuden laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaistamista koskevan suunnitelman mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa ja tarvittaessa tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuoritustaan suullisesti.

Elintarvikealan tehtävänä on alkutuotannosta saatavien raaka-aineiden jalostaminen korkeatasoisiksi elintarvikkeiksi. Kuluttajat arvostavat laadukkaita ja puhtaita elintarvikealan tuotteita. Elintarvikejalostajan ammattitaitoa ovat yhteistyötai-  
dot, tuotantotyöskentelyn hallinta ja lainsäädännön ja omavalvonnan mukainen toiminta. Työelämän haasteet edellyttävät jatkuvaa oppimista ja itsensä kehittämistä.

Elintarvikejalostajan ammattitutkinnon suorittanut henkilö työskentelee elintarvikealan pienissä tai keskisuurissa yrityksissä. Ammattitutkinnon suorittaneilla on monipuoliset perusvalmiudet työskennellä elintarvikejalostuksen perustehtävissä ja/tai itsenäisenä yrittäjänä. Elintarvike, rehu- ja lemmikkieläinruoan

jalostajat tarvitsevat työssään hygieenisen työskentelyn vahvat perusteet ja laatuosaamista, raaka-aine- ja tuotetietoutta sekä perustiedot kemiallisesta turvallisuudesta, koostumusvaatimuksista ja pakkausmerkinnöistä. Lisäksi he tarvitsevat

kone-, laite- ja menetelmäosaamista sekä työturvallisuusosaamista. Työntekijöiden tulee noudattaa toimialansa mukaan elintarvike-, rehu- ja työlainsäädäntöä sekä toimia työehtosopimuksen ja työsopimuksen mukaan. Heidän tulee myös ymmärtää työtehtäviensä vaikutus teollisuusyrityksen kannattavuuteen. Jos kyseessä on elintarvikejalostukseen erikoistunut yrittäjä, on hänellä lisäksi kaupallistamis-, markkinointi-, ja pakkausteknisiä osaamisvaatimuksia.

Nämä valmiudet tukevat ammatillisen osaamisen monipuolista kehittymistä ja ovat työelämäodotusten mukaisia.

## 2 TUTKINNON RAKENNE JA VALMISTAVAN KOULUTUKSEN OSAT

Tarkemmat tiedot tutkinnon perusteista osoitteesta:

[http://www.oph.fi/download/154550\\_Elintarvikejalostajan\\_ammattitutkinto\\_36\\_011\\_2013.pdf](http://www.oph.fi/download/154550_Elintarvikejalostajan_ammattitutkinto_36_011_2013.pdf)

ELINTARVIKEJALOSTAJAN AMMATTITUTKINTO	VALMISTAVAN KOULUTUKSEN OSAT
<b>PAKOLLISET TUTKINNON OSAT</b>	
<b>Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus</b>	<b>101330 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riskiperusteisen omavalvontaohjelman toteuttaminen</li> <li>• Mittausten ja näytteenoton tekeminen</li> <li>• Hygieeniset työskentelytavat ja elintarvikkeiden käsittelemisen</li> </ul>
<b>VALINNAISET TUTKINNON OSAT, JOISTA VALITTAVA KAKSI OSAA</b>	
<b>Yritystoiminnan suunnittelu</b>	<b>101331 Yritystoiminnan suunnittelu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omien yrittäjävalmiuksien arvioiminen</li> <li>• Omavalvontasuunnitelman laatiminen</li> <li>• Liiketoimintasuunnitelman laatiminen</li> </ul>
<b>Yritystoiminnan kehittäminen</b>	<b>101332 Yritystoiminnan kehittäminen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omien yritysvalmiuksien kehittäminen</li> <li>• Liiketoimintasuunnitelman kehittäminen</li> <li>• Yrityksen omavalvontasuunnitelman kehittäminen</li> </ul>
<b>Elintarviketuotanto</b>	<b>101333 Elintarviketuotanto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omavalvonnan toteutus</li> <li>• Raaka-aineet, vastaanotto ja valmistus</li> <li>• Elintarvikkeiden valmistus</li> </ul>
<b>Pakkaamotoiminnot</b>	<b>101335 Pakkaamotoiminnot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pakkaamoympäristössä toimiminen</li> <li>• Pakattavan tuotteen käsittely</li> <li>• Elintarvikkeen pakkaaminen</li> </ul>
<b>Myllytuotanto</b>	<b>101336 Myllytuotanto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Myllytuotteiden valmistuksessa toimiminen</li> <li>• Raaka-aineiden käsittely</li> <li>• Myllytuotteen valmistus</li> </ul>
<b>Juomatuotanto</b>	<b>101337 Juomatuotanto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Juomatuotteiden valmistusympäristössä toimiminen</li> <li>• Raaka-aineiden käsittely</li> <li>• Juomatuotteiden valmistaminen</li> </ul>
<b>Tuotekehityskoeajot</b>	<b>101338 Tuotekehityskoeajot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elintarvikkeiden valmistusympäristössä toimiminen</li> <li>• Raaka-aineiden käsittely</li> <li>• Tuotekehityskoeajojen valmistus</li> </ul>
<b>Elintarvikkeiden lähettämötoiminnot</b>	<b>101339 Elintarvikkeiden lähettämötoiminnot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erilaisissa lähettämöympäristöissä toimiminen</li> <li>• Logistiikkapalvelujen käyttäminen</li> <li>• Pakkaus-, varastointi- ja lähettämötoiminnan osaaminen</li> </ul>
<b>Muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon osa</b>	<b>Muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon osa</b>

### 3 VALMISTAVAN KOULUTUKSEN SUUNNITELMA TUTKINNON OSITTAIN

<b>ELINTARVIKEHYGIENIAN JA OMAVALVONNAN TOTEUTUS</b>
<b>Tutkinnon suorittaja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Osaa työskennellä yrityksen hygieniamääräysten ja omavalvontasuunnitelman mukaisesti</li> </ul>
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT (ARVIOINNIN KOHTEET)</b>
<b>Keskeiset sisällöt:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Riskiperusteisen omavalvontaohjelman toteuttaminen</li> <li>Mittausten ja näytteenoton tekeminen</li> <li>Hygieeniset työskentelytavat</li> <li>Elintarvikkeiden käsitteleminen</li> </ul> <b>Opintojaksot</b> Riskiperusteisen omavalvontaohjelman toteuttaminen Mittausten ja näytteenoton tekeminen Hygieeniset työskentelytavat ja elintarvikkeiden käsitteleminen
<b>OPINTOJAKSOT</b>
<b>Riskiperusteisen omavalvontaohjelman toteuttaminen</b>
<b>Keskeiset sisällöt:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Riskiperusteisen omavalvontaohjelman toteuttaminen</li> <li>Mittausten ja näytteenoton tekeminen</li> <li>Hygieeniset työskentelytavat</li> <li>Elintarvikkeiden käsitteleminen</li> </ul> <b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikkeiden jalostamotilat, luokkahuoneet, työpaikat <b>Toteuttamistavat:</b> Havainnollistaminen eri prosesseissa käytännön työtehtävissä, alan kirjallisuus, vierailut elintarvikeyrityksiin
<b>Mittausten ja näytteenoton tekeminen</b>
<b>Keskeiset sisällöt:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Opiskelija tekee ja kirjaa mittaukset omavalvonnan mukaisesti</li> <li>Ottaa näytteet omavalvonnan mukaisesti</li> <li>Dokumentoi tarpeelliset mittaustulokset</li> </ul> <b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikkeiden jalostamotilat <b>Toteuttamistavat:</b> Näytteen otto ja mittaaminen elintarviketiloissa eri prosessien aikana, tiedon hankinta alan kirjallisuutta apuna käyttäen
<b>Hygieeniset työskentelytavat ja elintarvikkeiden käsitteleminen</b>
<b>Keskeiset sisällöt:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Opiskelija toimii elintarviketyölle asetettujen hygieniamääräysten ja yrityksen ohjeiden mukaisesti</li> <li>Huolehtii asianmukaisesta suojavaatetuksesta, henkilökohtaisesta hygieniastaan ja työympäristön siisteydestä tuotannon kaikissa työvaiheissa</li> <li>Noudattaa hygienialueiden välillä liikkumisesta annettuja ohjeita</li> <li>Toteuttaa asianmukaista ihmisten ja materiaalivirtojen ohjausta eri tilojen välillä</li> </ul> <b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikkeiden jalostamotilat, luokkahuoneet, työpaikat <b>Toteuttamistavat:</b> Teoriaopetus hygieenisistä työtavoista, toimiminen elintarvikejalostuksessa sen eri prosesseissa, hygieniapassin suorittaminen

## OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA

Valmistavassa koulutuksessa oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammattitaitonsa tutkintotilaisuuksissa. Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.

## AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus -tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset osoitetaan valinnaisten tutkinnon osien 3.4–3.10 yhteydessä. Tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksia osoittaessaan tutkinnon suorittaja työskentelee tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden, rehun tai lemmikkieläinruoan valmistusprosessissa, jossa voidaan osoittaa ja arvioida työelämän ammattitaitovaatimusten mukainen ammattimainen työskentely.

Tutkintotilaisuuden laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaistamista koskevan suunnitelman mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa ja tarvittaessa tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuoritustaan suullisesti.

[http://www.oph.fi/download/154550\\_Elintarvikejalostajan\\_ammattitutkinto\\_36\\_011\\_2013.pdf](http://www.oph.fi/download/154550_Elintarvikejalostajan_ammattitutkinto_36_011_2013.pdf)



<b>YRITYSTOIMINNAN SUUNNITTELU</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja osaa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arvioida omia edellytyksiään toimia yrittäjänä</li> <li>• Esittää liikeideansa</li> <li>• Esittää yritykselleen toiminnan kannalta keskeisten alueiden liiketoimintasuunnitelmat</li> <li>• Laatia omavalvontasuunnitelman toimialansa lainsäädännön huomioiden</li> </ul>
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET)</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omien yrittäjävalmiuksien arvioiminen</li> <li>• Yritystoiminnan mahdollisuuksien ja riskien arviointi</li> <li>• Verkostoitumismahdollisuuksien selvittäminen</li> <li>• Asiakaslähtöinen tuotteiden suunnittelu</li> <li>• Tarvittavien resurssien selvittäminen</li> <li>• Liiketoiminnan suunnittelu</li> <li>• Liiketoimintasuunnitelman laatiminen asiantuntijan avulla</li> <li>• Neuvottelutaitojen hallinta</li> <li>• Omavalvontasuunnitelman laatiminen</li> </ul> <p><b>Opintojaksot</b> Omien yrittäjävalmiuksien arvioiminen Omavalvontasuunnitelman laatiminen Liiketoimintasuunnitelman laatiminen</p>
<b>OPINTOJAKSOT</b>
<b>Omien yrittäjävalmiuksien arvioiminen</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omien yrittäjävalmiuksien arvioiminen ja liikeidean esittäminen</li> <li>• Yritystoiminnan mahdollisuuksien ja riskien arviointi</li> <li>• Verkostoitumismahdollisuuksien selvittäminen</li> <li>• Asiakaslähtöinen tuotteiden suunnittelu</li> <li>• Tarvittavien resurssien selvittäminen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Luokkahuone, työpaikat <b>Toteuttamistavat:</b> Neuvonta, ohjaus ja opetus, kirjalliset tehtävät ja testit</p>
<b>Omavalvontasuunnitelman laatiminen</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutkinnon suorittaja laatii omavalvontasuunnitelman toimialansa lainsäädännön huomioiden</li> <li>• Omavalvontasuunnitelman laatiminen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Luokkahuone, työpaikat <b>Toteuttamistavat:</b> Neuvonta, ohjaus ja opetus, kirjalliset tehtävät ja testit</p>
<b>Liiketoimintasuunnitelman laatiminen</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Liiketoiminnan suunnittelu</li> <li>• Liiketoiminta suunnitelman laatiminen asiantuntijan avulla</li> <li>• Neuvottelutaitojen hallinta</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Luokkatila, työssäoppimispaikat <b>Toteuttamistavat:</b> Luennot, yritysvierailut, tehtävät</p>

## OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA

Valmistavassa koulutuksessa oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammatittaitonsa tutkintotilaisuuksissa. Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.

## AMMATTIT Aidon osoittamistavat tutkintosuorituksessa

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

Elintarvikejalostajan ammattitaidon osoittamisessa keskeisessä roolissa on kirjallinen liiketoimintasuunnitelma ja siihen liittyvät dokumentit, kuten verkostoitumismahdollisuuksia koskeva suunnitelma. Tutkinnon suorittaja osoittaa ammatillisen osaamisensa

1. Arvioimalla omat edellytyksensä toimia yrittäjänä
2. Laatomalla liikeidean ja liiketoimintasuunnitelman
3. Laatomalla omavalvontasuunnitelman toimialaansa koskevan lainsäädännön mukaisesti

Osaaminen osoitetaan työtoimintana ja yrityksen perustamiseen liittyvillä dokumenteilla, esimerkiksi perustamisasiakirjoilla. Jos tutkinnon suorittajalla ei ole käynnistyvää yritystä, hän osoittaa ammattitaitovaatimukset konkreettisina yrityksen käynnistämissuunnitelmina. Hän keskustelee oman toimialansa asiantuntijoiden kanssa, arvioi omia mahdollisuuksiaan sekä tekee liiketoimintasuunnitelmaan liittyviä selvityksiä, laskelmia ja arvioita. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessiin liittyvillä ja sen aikana itse tuottamillaan perustelluilla muilla dokumenteilla, joiden arviointi liitetään arviointiaineistoon.

[http://www.oph.fi/download/154550\\_Elintarvikejalostajan\\_ammattitutkinto\\_36\\_011\\_2013.pdf](http://www.oph.fi/download/154550_Elintarvikejalostajan_ammattitutkinto_36_011_2013.pdf)

<b>YRITYSTOIMINNAN KEHITTÄMINEN</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja osaa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arvioida omia kehittymistarpeitaan yrittäjänä</li> <li>• Kehittää liikeideaansa</li> <li>• Arvioida ja kehittää yritykselleen toiminnan kannalta keskeisten alueiden liiketoimintasuunnitelmaa</li> <li>• Kehittää omavalvontasuunnitelmaa ottaen huomioon toimialansa lainsäädännön</li> </ul>
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT (ARVIOINNIN KOHTEET)</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omien yrittäjävalmiuksien kehittämisen arviointi</li> <li>• Yrityksen johtaminen</li> <li>• Verkostoitumismahdollisuuksien selvittäminen</li> <li>• Asiakaslähtöinen tuotteiden suunnittelu</li> <li>• Tarvittavien resurssien selvittäminen</li> <li>• Liiketoiminnan arviointi ja suunnittelu</li> <li>• Talouden ja rahoituksen määrittely</li> <li>• Liiketoimintasuunnitelman arviointi ja kehittäminen</li> <li>• Toimintaympäristön kehityksen seuraaminen</li> <li>• Neuvottelutaitojen hallinta</li> <li>• Omavalvontasuunnitelman kehittäminen</li> </ul> <p><b>Opintojaksot</b>            Omien yritysvalmiuksien kehittäminen            Liiketoimintasuunnitelman kehittäminen            Yrityksen omavalvontasuunnitelman kehittäminen</p>
<b>OPINTOJAKSOT</b>
<b>Omien yritysvalmiuksien kehittäminen</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arvioida omia kehittymistarpeitaan yrittäjänä ja kehittää liikeideaansa</li> <li>• Omien yrittäjävalmiuksien kehittämisen arviointi</li> <li>• Yrityksen johtaminen</li> <li>• Verkostoitumismahdollisuuksien selvittäminen</li> <li>• Asiakaslähtöinen tuotteiden suunnittelu</li> <li>• Tarvittavien resurssien selvittäminen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Luokkatila, työssäoppimispaikat  <b>Toteuttamistavat:</b> Luennot, yritysvierailut, tehtävät</p>
<b>Liiketoimintasuunnitelman kehittäminen</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arvioida ja kehittää yritykselleen toiminnan kannalta keskeisten alueiden liiketoimintasuunnitelmaa</li> <li>• Asiakaslähtöinen tuotteiden suunnittelu</li> <li>• Talouden ja rahoituksen määrittely</li> <li>• Liiketoimintasuunnitelman arviointi ja kehittäminen</li> <li>• Toimintaympäristön kehityksen seuraaminen</li> <li>• Neuvottelutaitojen hallinta</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Luokkatila, työssäoppimispaikat  <b>Toteuttamistavat:</b> Luennot, yritysvierailut, tehtävät</p>

<b>Yrityksen omaevalvontasuunnitelman kehittäminen</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laatia omaevalvontasuunnitelman toimialansa lainsäädännön huomioiden</li> <li>• Omaevalvontasuunnitelman kehittäminen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Luokkatila, elintarvikehuoneistot, työssäoppimispaikat  <b>Toteuttamistavat:</b> Luennot, tehtävät</p>
<b>OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA</b>
<p>Valmistavassa koulutuksessa oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammattitaitonsa tutkintotilaisuuksissa. Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.</p>
<b>AMMATTIT Aidon osoittamistavat tutkintosuorituksessa</b>
<p>Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.</p> <p>Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.</p> <p>Ammattitaidon osoittamisessa keskeisessä roolissa on kirjallinen liiketoimintasuunnitelma ja siihen liittyvät dokumentit, kuten verkostoitumismahdollisuuksia koskeva suunnitelma. Tutkinnon suorittaja osoittaa ammatillisen osaamisensa</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arvioimalla ja kehittämällä omaa yritystoimintaansa</li> <li>2. Kehittämällä liikeideaa ja liiketoimintasuunnitelmaa</li> <li>3. Kehittämällä omaevalvontaa toimialaansa koskevan lainsäädännön mukaisesti</li> </ol> <p>Tutkinnon suorittaja osoittaa ammatillisen osaamisensa käytännön toiminnassa tarkentaessaan yrityksensä liiketoiminnan perusratkaisuja. Hän esimerkiksi keskustelee oman toimialansa asiantuntijoiden kanssa, arvioi omia mahdollisuuksiaan sekä tekee liiketoimintasuunnitelmaan liittyviä selvityksiä, laskelmia ja arvioita. Hän arvioi oman yrityksensä toimintaa, resursseja sekä tuotteita ja hyödyntää arvioinnissaan eri sidosryhmiä. Hän laatii suunnitelman liikeideansa kehittämiseksi. Prosessin päätteeksi hän laatii uudistetun liikeidean.</p> <p><a href="http://www.oph.fi/download/154550_Elintarvikejalostajan_ammattitutkinto_36_011_2013.pdf">http://www.oph.fi/download/154550_Elintarvikejalostajan_ammattitutkinto_36_011_2013.pdf</a></p>

<b>ELINTARVIKETUOTANTO</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja osaa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden valmistusympäristössä</li> <li>• Valita tarvittavat raaka-aineet ja tehdä valmistukseen liittyvät esityöt</li> <li>• Valmistaa tuotantosuuntansa mukaisen elintarvikkeen</li> <li>• Arvioida tuotteensa laadun</li> </ul>
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET)</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omavalvonnan mukainen toiminta</li> <li>• Koneiden ja laitteiden käyttäminen</li> <li>• Raaka-aineen vastaanotto, arvioiminen ja varastointi</li> <li>• Raaka-aineiden valinta ja valmistukseen liittyvät esityöt</li> <li>• Tuotantosuunnan mukaisen elintarvikkeen valmistaminen</li> <li>• Tuotteen laadun arviointi</li> </ul> <p><b>Opintojaksot</b>  Omavalvonnan toteutus  Raaka-aineet, vastaanotto ja valmistus  Elintarvikkeiden valmistus</p>
<b>OPINTOJAKSOT</b>
<b>Omavalvonnan toteutus</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden valmistusympäristössä</li> <li>• Omavalvonnan mukainen toiminta</li> <li>• Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus</li> <li>• Koneiden ja laitteiden käyttäminen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikeyritykset, oppilaitoksen jalostustilat, työssäoppimispaikat  <b>Toteuttamistavat:</b> Työssäoppiminen, ohjaus ja opetus, havainnollistaminen</p>
<b>Raaka-aineet, vastaanotto ja valmistus</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raaka-aineen vastaanotto, ja arvioiminen ja varastointi</li> <li>• Raaka-aineiden valinta ja valmistukseen liittyvät esityöt</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikeyritykset, oppilaitoksen jalostustilat, työssäoppimispaikat  <b>Toteuttamistavat:</b> Työssäoppiminen, ohjaus ja opetus, havainnollistaminen</p>
<b>Elintarvikkeiden valmistus</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuotantosuunnan mukaisen elintarvikkeen valmistaminen</li> <li>• Tuotteen laadun arviointi</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikeyritykset, oppilaitoksen jalostustilat, työssäoppimispaikat  <b>Toteuttamistavat:</b> Työssäoppiminen, ohjaus ja opetus, havainnollistaminen</p>

**OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA**

Valmistavassa koulutuksessa oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammattitaitonsa tutkintotilaisuuksissa. Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.

**AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA**

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

Elintarviketuotanto-tutkinnon osan suorittamisessa tutkinnon suorittaja työskentelee aidossa työympäristössä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden valmistusprosessissa, jossa voidaan osoittaa ja arvioida työelämän ammattitaitovaatimusten mukainen ammattimainen työskentely. Tutkintotilaisuuden laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaistamista koskevan suunnitelman mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa, ja tarvittaessa tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuoritustaan suullisesti.

[http://www.oph.fi/download/154550\\_Elintarvikejalostajan\\_ammattitutkinto\\_36\\_011\\_2013.pdf](http://www.oph.fi/download/154550_Elintarvikejalostajan_ammattitutkinto_36_011_2013.pdf)

<b>PAKKAAMOTOIMINNOT</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja osaa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa pakkaamoympäristössä</li> <li>• Tehdä pakkaamiseen liittyvät valmistelevat työt</li> <li>• Arvioida pakatun tuotteen laadun</li> </ul>
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT (ARVIOINNIN KOHTEET)</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omavalvonnan mukainen toiminta</li> <li>• Koneiden ja laitteiden käyttäminen</li> <li>• Pakkausmateriaalien valinta ja päiväysmerkintöjen tarkistaminen</li> <li>• Pakattavan tuotteiden vastaanotto, arvioiminen ja mahdollinen välivarastointi</li> <li>• Pakattavien tuotteiden käsittely</li> <li>• Tuotantosuunnan mukaisen elintarvikkeen, rehun tai lemmikkieläinruoan pakkaaminen</li> <li>• Tuotteen laadun arviointi</li> </ul> <p><b>Opintojaksot</b>  Pakkaamoympäristöissä toimiminen  Pakattavan tuotteen käsittely  Elintarvikkeen pakkaaminen</p>
<b>OPINTOJAKSOT</b>
<b>Pakkaamoympäristöissä toimiminen</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa pakkaamoympäristössä</li> <li>• Omavalvonnan mukainen toiminta</li> <li>• Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus</li> <li>• Koneiden ja laitteiden käyttäminen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikeyritykset, oppilaitoksen jalostustilat, työssäoppimispaikat  <b>Toteuttamistavat:</b> Työssäoppiminen, ohjaus ja opetus, havainnollistaminen</p>
<b>Pakattavan tuotteen käsittely</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutkinnon suorittaja osaa tehdä pakkaamiseen liittyvät valmistelevat työt</li> <li>• Pakkausmateriaalien valinta ja päiväysmerkintöjen tarkistaminen</li> <li>• Pakattavan tuotteiden vastaanotto, arvioiminen ja mahdollinen välivarastointi</li> <li>• Pakattavien tuotteiden käsittely</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikeyritykset, oppilaitoksen jalostustilat, työssäoppimispaikat  <b>Toteuttamistavat:</b> Työssäoppiminen, ohjaus ja opetus, havainnollistaminen</p>
<b>Elintarvikkeen pakkaaminen</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuotantosuunnan mukaisen elintarvikkeen pakkaaminen</li> <li>• Tuotteen laadun arviointi</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikeyritykset, oppilaitoksen jalostustilat, työssäoppimispaikat  <b>Toteuttamistavat:</b> Työssäoppiminen, ohjaus ja opetus, havainnollistaminen</p>

## OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA

Valmistavassa koulutuksessa oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammattitaitonsa tutkintotilaisuuksissa. Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.

## AMMATTITAITON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

Pakkaamotoiminnot -tutkinnon osan suorittamisessa tutkinnon suorittaja työskentelee aidossa työympäristössä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden, rehujen tai lemmikkieläinruokien pakkausprosessissa, jossa voidaan osoittaa ja arvioida työelämän ammattitaitovaatimusten mukainen ammattimainen työskentely. Tutkintotilaisuuden laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaistamista koskevan suunnitelman mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa, ja tarvittaessa tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuoritustaan suullisesti.

[http://www.oph.fi/download/154550\\_Elintarvikejalostajan\\_ammattitutkinto\\_36\\_011\\_2013.pdf](http://www.oph.fi/download/154550_Elintarvikejalostajan_ammattitutkinto_36_011_2013.pdf)



<b>MYLLYTUOTANTO</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja osaa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa myllytuotteiden valmistusympäristössä</li> <li>• Valita tarvittavat raaka-aineet ja tehdä valmistukseen liittyvät esityöt</li> <li>• Valmistaa tuotantosuuntansa mukaisen myllytuotteen</li> <li>• Arvioida tuotteensa laadun</li> </ul>
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET)</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omavalvonnan mukainen toiminta</li> <li>• Koneiden ja laitteiden käyttäminen</li> <li>• Raaka-aineen vastaanotto, arvioiminen ja varastointi</li> <li>• Raaka-aineiden valinta ja valmistukseen liittyvät esityöt</li> <li>• Tuotantosuunnan mukaisen myllytuotteen valmistus</li> <li>• Tuotteen laadun arviointi</li> </ul> <p><b>Opintojaksot</b> Myllytuotteiden valmistuksessa toimiminen Raaka-aineiden käsittely Myllytuotteen valmistus</p>
<b>OPINTOJAKSOT</b>
<b>Myllytuotteiden valmistuksessa toimiminen</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa myllytuotteiden valmistusympäristössä</li> <li>• Omavalvonnan mukainen toiminta</li> <li>• Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus</li> <li>• Koneiden ja laitteiden käyttäminen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikeyritykset, oppilaitoksen jalostustilat, työssäoppimispaikat <b>Toteuttamistavat:</b> Työssäoppiminen, ohjaus ja opetus, havainnollistaminen</p>
<b>Raaka-aineiden käsittely</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raaka-aineen vastaanotto, arvioiminen ja varastointi</li> <li>• Raaka-aineiden valinta ja valmistukseen liittyvät esityöt</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikeyritykset, oppilaitoksen jalostustilat, työssäoppimispaikat <b>Toteuttamistavat:</b> Työssäoppiminen, ohjaus ja opetus, havainnollistaminen</p>
<b>Myllytuotteen valmistus</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuotantosuunnan mukaisen myllytuotteen valmistus</li> <li>• Tuotteen laadun arviointi</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikeyritykset, oppilaitoksen jalostustilat, työssäoppimispaikat <b>Toteuttamistavat:</b> Työssäoppiminen, ohjaus ja opetus, havainnollistaminen</p>

**OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA**

Valmistavassa koulutuksessa oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammattitaitonsa tutkintotilaisuuksissa. Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.

**AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA**

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalle tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

Myllytuotanto-tutkinnon osan suorittamisessa tutkinnon suorittaja työskentelee aidossa työympäristössä tuotantosuuntansa mukaisessa myllytuotteiden valmistusprosessissa, jossa voidaan osoittaa ja arvioida työelämän ammattitaitovaa-  
timusten mukainen ammattimainen työskentely. Tutkintotilaisuuden laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaistamista koskevan suunnitelman mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa, ja tarvittaessa tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuoritustaan suullisesti.

[http://www.oph.fi/download/154550\\_Elintarvikejalostajan\\_ammattitutkinto\\_36\\_011\\_2013.pdf](http://www.oph.fi/download/154550_Elintarvikejalostajan_ammattitutkinto_36_011_2013.pdf)

<b>JUOMATUOTANTO</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja osaa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa juomien tai alkoholijuomien valmistusympäristössä</li> <li>• Valita tarvittavat raaka-aineet ja tehdä valmistukseen liittyvät esityöt</li> <li>• Valmistaa tuotantosuuntansa mukaisen juoman tai alkoholijuoman</li> <li>• Arvioida tuotteensa laadun</li> </ul>
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET)</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omavalvonnan mukainen toiminta</li> <li>• Koneiden ja laitteiden käyttäminen</li> <li>• Raaka-aineen vastaanotto, arvioiminen ja varastointi</li> <li>• Raaka-aineiden valinta ja valmistukseen liittyvät esityöt</li> <li>• Tuotantosuunnan mukaisen juoman ja alkoholijuoman valmistaminen</li> <li>• Tuotteen laadun arviointi</li> </ul> <p><b>Opintojaksot</b>  Juomatuotteiden valmistusympäristössä toimiminen  Raaka-aineiden käsittely  Juomatuotteiden valmistaminen</p>
<b>OPINTOJAKSOT</b>
<b>Juomatuotteiden valmistusympäristössä toimiminen</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa juomien tai alkoholijuomien valmistusympäristössä</li> <li>• Omavalvonnan mukainen toiminta</li> <li>• Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus</li> <li>• Koneiden ja laitteiden käyttäminen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikeyritykset, oppilaitoksen jalostustilat, työssäoppimispaikat  <b>Toteuttamistavat:</b> Työssäoppiminen, ohjaus ja opetus, havainnollistaminen</p>
<b>Raaka-aineiden käsittely</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raaka-aineen vastaanotto, arvioiminen ja varastointi</li> <li>• Raaka-aineiden valintaan ja valmistukseen liittyvät esityöt</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikeyritykset, oppilaitoksen jalostustilat, työssäoppimispaikat  <b>Toteuttamistavat:</b> Työssäoppiminen, ohjaus ja opetus, havainnollistaminen</p>
<b>Juomatuotteiden valmistaminen</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuotantosuunnan mukaisen juoman tai alkoholijuoman valmistaminen</li> <li>• Tuotteen laadun arviointi</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikeyritykset, oppilaitoksen jalostustilat, työssäoppimispaikat  <b>Toteuttamistavat:</b> Työssäoppiminen, ohjaus ja opetus, havainnollistaminen</p>

## OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA

Valmistavassa koulutuksessa oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammattitaitonsa tutkintotilaisuuksissa. Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.

## AMMATTITAITON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

Juomatuotanto-tutkinnon osan suorittamisessa tutkinnon suorittaja työskentelee aidossa työympäristössä tuotantosuuntansa mukaisessa juomien valmistusprosessissa, jossa voidaan osoittaa ja arvioida työelämän ammattitaitovaatimusten

mukainen ammattimainen työskentely. Tutkintotilaisuuden laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaistamista koskevan suunnitelman mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa, ja tarvittaessa tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuoritustaan suullisesti.

[http://www.oph.fi/download/154550\\_Elintarvikejalostajan\\_ammattitutkinto\\_36\\_011\\_2013.pdf](http://www.oph.fi/download/154550_Elintarvikejalostajan_ammattitutkinto_36_011_2013.pdf)

<b>TUOTEKEHITYSKOEAJOT</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja osaa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden, rehujen tai lemmikkieläinruokien valmistusympäristössä</li> <li>• Valita tarvittavat raaka-aineet ja tehdä valmistukseen liittyvät esityöt</li> <li>• Valmistaa tuotantosuuntansa mukaisia tuotekehityksen koe-eriä</li> <li>• Arvioida tuotantosuuntansa mukaisten koe-erien laadun ja koe-erien valmistusteknisiä ratkaisuja</li> </ul>
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET)</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omavalvonnan mukainen toiminta</li> <li>• Koneiden ja laitteiden käyttäminen</li> <li>• Raaka-aineiden valinta ohjeiden mukaan ja valmistukseen liittyvät esityöt</li> <li>• Tuotekehityskoe-erien valmistus</li> <li>• Tuotelaadun arviointi</li> </ul> <p><b>Opintojaksot</b> Elintarvikkeiden valmistusympäristössä toimiminen Raaka-aineiden käsittely Tuotekehityskoeajojen valmistus</p>
<b>OPINTOJAKSOT</b>
<b>Elintarvikkeiden valmistusympäristössä toimiminen</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden, rehujen tai lemmikkieläinruokien valmistusympäristössä</li> <li>• Omavalvonnan mukainen toiminta</li> <li>• Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus</li> <li>• Koneiden ja laitteiden käyttäminen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikeyritykset, oppilaitoksen jalostustilat, työssäoppimispaikat <b>Toteuttamistavat:</b> Työssäoppiminen, ohjaus ja opetus, havainnollistaminen</p>
<b>Raaka-aineiden käsittely</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raaka-aineiden valinta ohjeiden mukaan ja valmistukseen liittyvät esityöt</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikeyritykset, oppilaitoksen jalostustilat, työssäoppimispaikat <b>Toteuttamistavat:</b> Työssäoppiminen, ohjaus ja opetus, havainnollistaminen</p>
<b>Tuotekehityskoeajojen valmistus</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutkinnon suorittaja osaa valmistaa tuotantosuuntansa mukaisia tuotekehityksen koe-eriä ja osaa arvioida tuotantosuuntansa mukaisten koe-erien laadun ja koe-erien valmistusteknisiä ratkaisuja</li> <li>• Tuotekehityskoe-erien valmistus</li> <li>• Tuotelaadun arviointi</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikeyritykset, oppilaitoksen jalostustilat, työssäoppimispaikat <b>Toteuttamistavat:</b> Työssäoppiminen, ohjaus ja opetus, havainnollistaminen</p>

## OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA

Valmistavassa koulutuksessa oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammattitaitonsa tutkintotilaisuuksissa. Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.

## AMMATTIT Aidon osoittamistavat tutkintosuorituksessa

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

Tutkinnon suorittaja osoittaa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisen osaamisensa tuotekehityskoeajojen yhteydessä mahdollisimman aidossa työympäristössä. Tutkinnon osan suorittamiseen valitaan elintarvikkeiden, rehun tai lemmikkieläinruokien valmistusprosessi, jossa voidaan osoittaa ja arvioida työelämän ammattitaitovaatimusten mukainen ammattimainen työskentely. Tutkintotilaisuuden laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisista koskevan suunnitelman mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa ja tarvittaessa tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuoritustaan suullisesti.

[http://www.oph.fi/download/154550\\_Elintarvikejalostajan\\_ammattitutkinto\\_36\\_011\\_2013.pdf](http://www.oph.fi/download/154550_Elintarvikejalostajan_ammattitutkinto_36_011_2013.pdf)

<b>ELINTARVIKKEIDEN LÄHETTÄMÖTOIMINNOT</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja osaa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Työskennellä tuotantosuuntansa mukaisessa elintarvikkeiden, rehujen tai lemmikkieläinruokien lähettämötoiminnoissa</li> <li>• Käyttää tarvittavia logistiikkapalveluja</li> <li>• Pakkaus-, varastointi- ja lähettämötoiminnan</li> <li>• Arvioida pakatun tuotteen laadun</li> </ul>
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT (ARVIOINNIN KOHTEET)</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elintarvikkeiden keruu (keräily) tilausjärjestelmän mukaan asiakkaalle</li> <li>• Logistiikkapalvelujen käyttäminen</li> <li>• Pakkaus ja lähettämötoiminnan osaaminen</li> <li>• Tuotteen laadun arviointi</li> </ul> <p><b>Opintojaksot</b>            Erilaisissa lähettämöympäristöissä toimiminen            Logistiikkapalvelujen käyttäminen            Pakkaus-, varastointi- ja lähettämötoiminnan osaaminen</p>
<b>OPINTOJAKSOT</b>
<b>Erilaisissa lähettämöympäristöissä toimiminen</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteutus</li> <li>• Elintarvikkeiden keruu tilausjärjestelmän mukaan asiakkaalle</li> <li>• Tietojärjestelmien seuranta ja dokumentointi</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikealojen yritykset  <b>Toteuttamistavat:</b> Työssäoppiminen, ohjaus ja opetus</p>
<b>Logistiikkapalvelujen käyttäminen</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Logistiikkakeskuksen tiedon tulkitseminen</li> <li>• Erilaisten tietoteknisten sovellusten käyttäminen</li> <li>• Varastojärjestelmien, terminaali- ja varastopalvelujen käyttäminen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikealojen yritykset  <b>Toteuttamistavat:</b> Työssäoppiminen, ohjaus ja opetus</p>
<b>Pakkaus-, varastointi- ja lähettämötoiminnan osaaminen</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pakkaus ja lähettämötoiminnan osaaminen</li> <li>• Tilausten vastaanotto ja lähettäminen</li> <li>• Tuotteiden oikea varastointi</li> <li>• Tukkupakkausten ja myyntierien kokoaminen</li> <li>• Tuotteiden dokumentointi ja jäljitettävyyden varmistaminen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Elintarvikealojen yritykset  <b>Toteuttamistavat:</b> Työssäoppiminen, ohjaus ja opetus</p>

## OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA

Valmistavassa koulutuksessa oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammattitaitonsa tutkintotilaisuuksissa. Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.

## AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

Tutkinnon suorittaja osoittaa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisen osaamisensa tuotekehityskoeajojen yhteydessä mahdollisimman aidossa työympäristössä. Tutkinnon osan suorittamiseen valitaan elintarvikkeiden, rehun tai lemmikkieläinruokien valmistusprosessi, jossa voidaan osoittaa ja arvioida työelämän ammattitaitovaatimusten mukainen ammattimainen työskentely. Tutkintotilaisuuden laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisista koskevan suunnitelman mukaan. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa ja tarvittaessa tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuoritustaan suullisesti.

[http://www.oph.fi/download/154550\\_Elintarvikejalostajan\\_ammattitutkinto\\_36\\_011\\_2013.pdf](http://www.oph.fi/download/154550_Elintarvikejalostajan_ammattitutkinto_36_011_2013.pdf)