

**ELINTARVIKE PERUSTUTKINTO**

**Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymä**

**Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa**

**Ammatilliset tutkinnon osat**

**Leipuri-kondiittori**

Hyväksytty 19.5.2015



## Sisällys

2.1	PAKOLLISET TUTKINNON OSAT: .....	3
2.1.1	ELINTARVIKETUOTANNOSSA TOIMIMINEN .....	3
2.1.2	ELINTARVIKEPROSESSIN OHJAUS JA KÄYNNISSÄ PITO .....	9
2.1.3	ELINTARVIKKEIDEN VALMISTUS .....	14
2.2	VALINNAISET TUTKINNON OSAT: .....	20
2.2.1	ELINTARVIKKEIDEN MYYMÄLÄTOIMINNOT .....	20
2.2.2	ERIKOISTUOTTEIDEN VALMISTUS PIENUOTANNOSSA .....	25
2.2.7	YRITTÄJYYS ELINTARVIKEALALLA .....	31

## 2.1 PAKOLLISET TUTKINNON OSAT: Ammattitaitovaatimukset, sisällöt ja arviointi

<b>2.1.1 ELINTARVIKETUOTANNOSSA TOIMIMINEN</b>		<b>30 osp</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>		
<p><b>Opiskelija</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja omavalvonnasta</li> <li>• pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti toimiessaan elintarvikealan tuotteiden valmistuksessa</li> <li>• tekee työprosessin ennakoivat työt, käsittelee raaka-aineita, valmistaa tuotteita, vie säilytykseen ja lopettaa oman työvaiheensa</li> <li>• valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita valmistuksen eri vaiheissa</li> <li>• huolehtii raaka-aineiden ja tuotteiden laadun säilymisestä</li> <li>• arvioi raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden laatua</li> <li>• käyttää valmistusprosessin koneita ja/tai laitteita</li> <li>• työskentelee pitäen yllä toimintakykyään ja noudattaen työturvallisuusohjeita sekä tuotteiden valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä</li> <li>• pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten</li> <li>• noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita.</li> </ul>		
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA OPETUSMENETELMÄT</b>		
<p><b>Opintojaksot:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygienia ja omavalvonta ja ravitseminen, 8 osp</li> <li>• Elintarviketietous, työlainsäädäntö, ergonomia 7 osp</li> <li>• Elintarviketuotantoprosesseissa toimiminen, leivonta ja pakkaus, 5 osp</li> <li>• Työssäoppiminen, 10 osp</li> </ul> <p><b>Opetusmenetelmät</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• luokka-opetus alan teoria-aiheissa</li> <li>• opetuskeittiön leipomotiloissa leipomotyön eri prosesseissa toimiminen</li> <li>• oppilaitoksen ammattikeittiöllä toimiminen</li> <li>• oppilaitoksen marjojen ja vihannesten jatkojalostustilassa toimiminen</li> </ul>		
<b>OPINTOJAKSOT</b>		
<b>Hygienia ja omavalvonta ja ravitseminen, 8 osp</b>	<b>Elintarviketietous, työlainsäädäntö ja ergonomia 7osp</b>	
<p><b>Keskeiset sisällöt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hygienian ja omavalvonnan perusteet</li> <li>• hygieniapassin suorittaminen</li> <li>• ravitsemuksen ja erikoisruokavalioiden tunteminen</li> <li>• leipomon omavalvontasuunnitelma</li> <li>• kriittisten valvontapisteiden huomiointi eri prosesseissa</li> <li>• Ea- 1 suorittaminen</li> </ul> <p><b>Opetusmenetelmät</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• luokkaopetus</li> <li>• etätehtävät</li> <li>• käytännön työtehtävät</li> <li>• työ -ja työssäoppimispaikoilla oppiminen</li> </ul>	<p><b>Keskeiset sisällöt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elintarvike ja raaka - ainentuntemus</li> <li>• laatu elintarviketuotannossa</li> <li>• työlainsäädäntö</li> <li>• ergonomia</li> </ul> <p><b>Opetusmenetelmät</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• luokkaopetus</li> <li>• etätehtävät</li> <li>• käytännön työtehtävät</li> <li>• työ – ja työssäoppimispaikoilla oppiminen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Oppilaitos ja alan yritykset</p>	

<b>Oppimisympäristöt:</b> Oppilaitos ja alan yritykset	
<b>Elintarviketuotantoprosessissa toimiminen leivonta, pakkaus, 10 osp</b>	<b>Työssäoppiminen 10 osp</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• työprosessia koskevien ennakoivien työtehtävien suorittaminen</li> <li>• raaka-aineiden käsittely</li> <li>• elintarvike / leivontatuotteiden tuotteiden valmistaminen</li> <li>• tuotteiden säilyttäminen eri prosessien välillä ja jälkeen</li> <li>• valmistusprosessin koneiden ja laitteiden käyttö</li> <li>• koneiden ja laitteiden puhdistaminen</li> <li>• tuotteiden pakkaaminen kuljetusta ja myyntiä varten</li> <li>• tuotteiden myynti</li> <li>• laadun arviointi</li> </ul> <p><b>Opetusmenetelmät</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• leipomon, jalostamon ja ammattikeittiön työprosessissa käytännön käytännön työtehtävissä toimiminen</li> <li>• pakkaus ja myyntityössä toimiminen</li> <li>• työ -ja työssäoppimispaikoilla oppiminen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Oppilaitos ja alan yritykset</p>	<p><b>Keskeiset sisällöt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toimiminen erilaisissa elintarvikkeita tai leipomotuotteita valmistavassa työpaikoissa tai organisaatioissa alan työtehtävissä</li> </ul>
<b>EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT</b>	
Ei edeltävyysohjeita	
<b>OPPIMISEN ARVIOINTI</b>	
<b>OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN</b>	
<p>Ammattitaidon osoittamistavat:</p> <p>Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa 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 näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohdassa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekeväällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.</p>	

<b>AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA</b>
Elintarvikealan perustutkinnon ja leipomoalan osaamisalan <b>Elintarviketuotannossa toimiminen, 30 osp</b> tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
<b>NÄYTÖN KUVAUS</b>
<b>Ammattiosaamisen näyttö muodostuu koko näytöstä.</b>
Laatimansa työ /näyttösuunnitelman mukaisesti opiskelija valitsee valmistettavan tuotteen johon hän valitsee valmistukseen kuuluvat raaka-aineet, erottaen virheelliset tai kelpaamattomat tuotteet. Käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita. Huomioi valmistusprosessien aikana tapahtuvat kemialliset, mikrobiologiset ja fysikaaliset tekijät. Pakkaa tuotteen myyntiä tai kuljetusta varten laatu- ja turvallisuusohjeiden mukaisesti. Huolehtii työympäristönsä puhtaudesta sekä pesee ja puhdistaa käyttämänsä koneet, tilat ja laitteet ohjeiden mukaisesti. Toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan noudattaen elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja. Toimii ergonomisesti ja työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti. Huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimalla tavalla. Arvioi omaa työskentelyään ja pyrkii löytämään siitä mahdollisia kehittämiskohteita.
<b>NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA</b>
..... tuotteen valmistus elintarviketuotannossa
<b>NÄYTTÖYMPÄRISTÖ</b>
Oppilaitos tai elintarvike /- leipomoalan toimipaikka.
<b>NÄYTÖN ARVIOIJAT</b>
Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät
<input checked="" type="checkbox"/> Alan opettaja(t) <input type="checkbox"/> Työelämän edustaja(t) <input type="checkbox"/> em. yhdessä
Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutuksella, työkokemuksella tai muulla tavalla hankittu asianomaisen alan osaaminen ja ammattitaito, jota voidaan pitää riittävänä ammattiosaamisen näyttöjen arvioinnissa. Opettajan tulee olla oman alansa asiantuntija. Jos opettaja on kelpoinen opettamaan ko. ammattiosaamisen näytön sisältöön liittyviä ammatillisia opintoja, hän on kelpoinen arvioimaan ao. opintoihin liittyviä ammattiosaamisen näyttöjä. Arvioijien esteellisyyteen sovelletaan hallintolakia 434/2003, 27–29 §.

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITTEERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA			
Opiskelijaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.			
ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITTEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen omassa työtehtävässä	huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa tuotteiden valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä	huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa tuotteiden valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä	huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa tuotteiden valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä
Elintarvikkeen valmistusprosessin kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii työtehtävässään tarviten ajoittain ohjausta ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista	toimii omatoimisesti työtehtävässään ja vastaa omasta työosuudestaan	toimii omatoimisesti ja suoriutuu tehtävästä joustavasti ja huolellisesti sekä tekee muitakin kuin annettuja työtehtäviä omalla vastuullaan
Oman työsuorituksen arviointi tuotteen valmistuksessa	arvioi omaa työskentelyään ohjatusti.	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita.	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia.
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Raaka-aineiden valinta, käsittely ja käyttö sekä niiden ja valmiiden tuotteiden aistinvarainen arviointi	valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka-aineita ja käyttää niitä oikein tarviten ajoittain ohjausta	valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvat raaka-aineet ja käyttää niitä oikein pääosin omatoimisesti	valitsee omatoimisesti tuotteen valmistukseen kuuluvat raaka-aineet ja käyttää niitä oikein
	erottaa virheellisen raaka-aineen ja virheellisen valmiin tuotteen ja tiedottaa asiasta viipymättä	erottaa virheellisen raaka-aineen ja virheellisen valmiin tuotteen ja toimii tilanteen mukaisesti	erottaa virheellisen raaka-aineen ja virheellisen valmiin tuotteen ja osaa tehdä tarvittavia jatkotoimenpiteitä tilanteen vaatimalla tavalla omatoimisesti
Työvälineiden, koneiden ja/tai laitteiden käyttö	käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita turvallisesti tarviten ajoittain ohjausta	käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita turvallisesti pääosin omatoimisesti	valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä omatoimisesti huomioiden työturvallisuuden ja osaten organisoida ne järkevästi työprosessiin
Tuotteen pakkaaminen	pakkaa tuotteita ja erottaa virheelliset tuotteet tarviten ajoittain ohjausta	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua	pakkaa tuotteita omatoimisesti ohjeiden mukaan ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua sekä pakkauksen merkintöjä
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen	huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä sekä pesee ja puhdistaa tiloja, koneita ja laitteita tarviten ajoittain ohjausta.	huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä sekä pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet.	osaa organisoida puhdistustoimenpiteet osana tuotteen valmistusprosessia.

3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Elintarviketuotannossa toimiminen	hankkii tietoa niistä elintarvikealan toimialoista, joihin on mahdollista mennä työskentelemään	hankkii tietoa elintarvikealan toimialoista ja alueensa tärkeimmistä yrityksistä, joihin voi työllistyä	hankkii tietoa elintarvikealan toimialoista ja tärkeimmistä yrityksistä ja niiden kansallista ja kansainvälistä merkitystä
Raaka-aineiden valinnassa tarvittavan raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuuksien huomioon ottaminen	valitsee virheettömät raaka-aineet osittain ohjattuna tuntemalla omassa työtehtävässään käytettävät tavallimmat raaka-aineet ja niiden ominaisuuksien sekä valmiiden tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuuksien joitakin pääpiirteitä	valitsee virheettömät raaka-aineet tuntemalla omassa työtehtävässään käytettävät raaka-aineet ja niiden ominaisuuksien sekä valmiiden tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuuksien pääpiirteet	valitsee virheettömät raaka-aineet omatoimisesti tuntemalla omassa työtehtävässään käytettävät raaka-aineet ja niiden sekä valmiiden tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuudet
Elintarvikkeiden käsitelyssä, säilytyksessä sekä valmistuksessa tarvittavien fysikaalisten ja kemiallisten tekijöiden sekä mikrobitoiminnan tuntemisen soveltaminen	käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita ohjeiden mukaan, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta valmistusprosessin aikana tapahtuvien kemiallisten, mikrobiologisten ja fysikaalisten tekijöiden huomioon ottamisessa	käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita ohjeiden mukaan ottaen huomioon valmistusprosessin aikana tapahtuvat kemialliset, mikrobiologiset ja fysikaaliset tekijät	käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita omatoimisesti ohjeiden mukaan ottaen huomioon valmistusprosessin aikana tapahtuvat kemialliset, mikrobiologiset ja fysikaaliset tekijät
Laatuvaatimusten noudattaminen	työskentelee laatuvaatimusten mukaisesti tarvitien ajoittain ohjausta	työskentelee ohjeiden mukaan toiminnalle asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti	työskentelee omatoimisesti toiminnalle ja tuotteille asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti
Elintarvikealaa koskevan lainsäädännön ja hygieeniseen työskentelyyn liittyvän mikrobiologian noudattaminen	toimii säädösten mukaisesti ja työskentelee hygieenisesti tarvitien ajoittain ohjausta.	toimii säädösten mukaisesti ja työskentelee hygieenisesti.	toimii omatoimisesti säädösten mukaisesti ja työskentelee hygieenisesti sekä kehittää omaa toimintaansa aktiivisesti elintarvikelainsäädännön muutosten mukaisesti.
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaan	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaan	kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvonta ja hygieniavaatimukset)	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa 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 työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät.

### AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

- Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman laadinta ja tarvittaessa henkilökohtaisen opiskelun järjestämistä koskevan suunnitelman laadinta
- Opiskelijaryhmän ryhmäytymisen tukeminen ja keskinäisen vuorovaikutuksen aktivoiminen
- Elämänhallinnallisten valmiuksien vahvistaminen

- Tietoa työnhausta
- Motivoivia työelämäkäyntejä
- Eri työammatteihin tutustumista
- Kansainvälistymisen mahdollisuuksista tiedottaminen



<b>2.1.2 ELINTARVIKEPROSESSIN OHJAUS JA KÄYNNISSÄ PITO</b>		<b>30 osp</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>		
Opiskelija		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja omavalvonnasta sekä pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti</li> <li>• osallistuu oman alan työtehtävien mukaan elintarvikkeen valmistusprosessiin, jossa tehdään erilaisia ohjaustoimintoja elintarvikkeen tai tuotteen valmistuksen eri vaiheissa</li> <li>• seuraa tuotantoprosessin aikana sekä tuotteen laatua että tuotantolaitteiden kuntoa ja toimintaa</li> <li>• kirjaa ja tulkitsee havainnot ja mittaustulokset</li> <li>• käyttää prosessinohjauksen tekniikkaa</li> <li>• säätää prosessia</li> <li>• huolehtii käytettävien koneiden ja laitteiden päivittäisestä käyttökunnosta seuraamalla niiden kuntoa ja toimintaa</li> <li>• toimii yhteistyössä kunnossapitohenkilöstön kanssa</li> <li>• huolehtii työympäristönsä puhtaanapidosta</li> <li>• käyttää oman alansa vieraskielistä sanastoa.</li> </ul>		
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA OPETUSMENETELMÄT</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• henkilökohtainen hygienia ja omavalvonta elintarviketuotteiden valmistuksessa.</li> <li>• alan työtehtävien mukaisissa valmistusprosesseissa toimiminen tehden erilaisia ohjaustoimintoja leipomoissa tai muissa elintarvikealan yrityksissä sekä oppilaitosten ammattikeittiöillä, jalostamossa ja leipomossa.</li> <li>• tuotteen laadun seuraaminen</li> <li>• mittaustulosten havainnointi ja kirjaaminen</li> <li>• eri prosessien ohjaus, tekniikan käyttäminen ja säätäminen</li> <li>• laitteiden ja koneiden käyttökunnosta huolehtiminen</li> <li>• yhteistyö kunnossapitohenkilöstön kanssa</li> <li>• työympäristön puhtaanapito</li> <li>• oman alan vieraskielisen sanaston käyttö</li> </ul> <p><b>Opintojaksot:</b>  Eri elintarvikeprosessien ohjaus ja tekniikka, 5 osp  Laite- ja välinetuntemus, 5 osp  Erikoisruokavaliot ja erikoisruokavalioiden valmistus prosesseissa, 10 osp  Työssäoppiminen, 10 osp</p>		
<b>OPINTOJAKSOT</b>		
<b>Eri elintarvikeprosessien ohjaus ja tekniikka, 5 osp</b>	<b>Laite- ja välinetuntemus, 5 osp</b>	
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hygienian ja omavalvonnan noudattaminen</li> <li>• mittaustulosten havainnointi ja kirjaaminen</li> <li>• eri prosessien ohjaus ja säätäminen</li> <li>• laitteiden käyttökunnosta huolehtiminen</li> </ul> <p><b>Opetusmenetelmät</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opetus oppilaitoksen jalostamossa, keittiöillä ja leipomossa</li> <li>• oppilaitoksen elintarviketiloissa toimiminen</li> <li>• yritysten elintarviketiloissa toimiminen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja alan yritykset</b></p>	<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eri prosesseihin kuuluvien laitteiden, koneiden ja välineiden tuntemus</li> <li>• prosessien ohjaus manuaalisesti tai eri tietojärjestelmien avulla</li> <li>• työturvallisuuskortin suorittaminen</li> </ul> <p><b>Opetusmenetelmät</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opetus oppilaitoksen jalostamossa, keittiöillä ja leipomossa</li> <li>• oppilaitoksen elintarviketiloissa toimiminen</li> <li>• yritysten elintarviketiloissa toimiminen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja alan yritykset</b></p>	

<b>Erikoisruokavaliot ja erikoisruokavalioiden valmistus prosessissa, 10 osp</b>	<b>Työssäoppiminen, 10 osp</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erityisruokavalioiden tunteminen</li> <li>• kasvis- ja kulttuurisidonnaiset ruokavaliot</li> <li>• erityisruokavalioiden valmistus prosesseissa</li> <li>• erityisruokavalioiden tuotekehitys</li> <li>• pakkausmerkinnät ja ravintoarvot sekä niiden merkitseminen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja alan yritykset</b></p> <p><b>Opetusmenetelmät:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontaktiopetus,</li> <li>• alan kirjallisuus</li> <li>• etätehtävät</li> <li>• eri tuotantoprosesseissa toimiminen</li> </ul>	<p><b>Keskeiset sisällöt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toimiminen erilaisissa elintarvikkeita tai leipomo-tuotteita valmistavassa työpaikoissa tai organisaatioissa alan työtehtävissä</li> </ul>
<b>EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT</b>	
<b>OPPIMISEN ARVIOINTI</b>	
<b>OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN</b>	
<p>Ammattitaidon osoittamistavat: 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 näyttöä tai tutkintotilaisuutta 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 tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.</p>	

<b>AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA</b>
Elintarvikealan perustutkinnon ja leipomoalan osaamisalan <b>Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissä pito, 30 osp</b> tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
<b>NÄYTÖN KUVAUS</b>
<p>Ammattiosaamisen näyttö muodostuu kokonäytöstä.</p> <p>Opiskelija laatii työ / näyttösuunnitelman. Opiskelija huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimalla tavalla. Hän noudattaa valitsemansa tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä, sekä tunnistaa kriittiset valvontapistet ja niiden muutokset ja ilmoittaa asiasta tarpeen mukaan. Toimii avoimesti omassa työkohteessaan ja vastaa omasta työosuudestaan. Ohjaa ohjeiden mukaan manuaalisesti tai tietojärjestelmien avulla tuotantoprosessia ja tekee tarvittavia säätötoimenpiteitä tekemiensä havaintojen pohjalta. Käyttää omatoimisesti koneita ja laitteita turvallisesti sekä seuraa tuotteiden laatua aistinvaraisesti ja kirjaa mittauksia ja ilmoittaa poikkeuksista tarvittaessa. Työskentelee ergonomisesti oikein työympäristönsä työturvallisuusohjeita noudattaen. Tämä näyttö voidaan toteuttaa myös erikoisruokavalioituotteiden valmistusprosessissa / valmistuksessa tai marjanjalostamon tuotantoprosesseissa.</p>
<b>NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA</b>
Esim. Jatkojalostus / leivontaprosessissa toimiminen
<b>NÄYTTÖYMPÄRISTÖ</b>
Oppilaitos tai elintarvike /- leipomoalan toimipaikka.
<b>NÄYTÖN ARVIOIJAT</b>
<p>Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät</p> <p style="padding-left: 40px;"><input type="checkbox"/> Alan opettaja(t) <input type="checkbox"/> Työelämän edustaja(t)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> em. yhdessä</p> <p>Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutuksella, työkokemuksella tai muulla tavalla hankittu asianomaisen alan osaaminen ja ammattitaito, jota voidaan pitää riittävänä ammattiosaamisen näyttöjen arvioinnissa. Opettajan tulee olla oman alansa asiantuntija. Jos opettaja on kelpoinen opettamaan ko. ammattiosaamisen näytön sisältöön liittyviä ammatillisia opintoja, hän on kelpoinen arvioimaan ao. opintoihin liittyviä ammattiosaamisen näyttöjä. Arvioijien esteellisyyteen sovelletaan hallintolakia 434/2003, 27–29 §.</p>

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITTEERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA			
Opiskelijaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.			
ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen omassa työtehtävässä	huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä ja toimii kriittisissä valvontapisteissä tarvitteiden ajoittain ohjausta	huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä ja tunnistaa kriittisten valvontapisteiden muutokset ja ilmoittaa asiasta ohjeiden mukaan	huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä sekä osaa toimia prosessin kriittisten valvontapisteiden korjaustoimenpiteiden mukaisesti omatoimisesti
Valmistusprosessin hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii omassa työtehtävässä ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista tarvitteiden ajoittain ohjausta.	toimii omatoimisesti omassa työtehtävässä ja vastaa omasta työosuudestaan.	toimii omatoimisesti ja suoriutuu työtehtävästään joustavasti ja huolellisesti sekä osaa ottaa huomioon koko työprosessin kokonaisuuden.
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Prosessinohjaus	ohjaa ja tarvittaessa säätää alansa tuotantoprosessia manuaalisesti tai tietojärjestelmän avulla tarvitteiden toiminnassaan ohjausta	ohjaa ohjeiden mukaan alansa tuotantoprosessia manuaalisesti tai tietojärjestelmän avulla ja tekee joitakin tarvittavia säätötoimenpiteitä tekemiensä havaintojen perusteella	ohjaa omatoimisesti alansa tuotantoprosessia manuaalisesti tai tietojärjestelmän avulla ja tekee joitakin tarvittavia säätötoimenpiteitä tekemiensä havaintojen perusteella
Valmistusprosessin koneiden ja/tai laitteiden käyttö	käyttää tuotantoprosessiin kuuluvia koneita ja/tai laitteita turvallisesti tarvitteiden ajoittain ohjausta	käyttää pääosin omatoimisesti tuotantoprosessin koneita ja/tai laitteita turvallisesti	käyttää omatoimisesti tuotantoprosessin koneita ja/tai laitteita turvallisesti
Tuotteen laadun seuranta ja viestintä	seuraa tuotteen laatua aistinvaraisesti ja mittauksin sekä kirjaa tulokset tarvitteiden ajoittain ohjausta	seuraa ohjeiden mukaan tuotteen laatua aistinvaraisesti ja mittauksin, kirjaa tulokset ja tarvittaessa ilmoittaa poikkeamatilanteista	seuraa tuotteen laatua aistinvaraisesti ja mittauksin, kirjaa tulokset ja havaintojensa perusteella säätää prosessia ohjeiden mukaan
Tuotantolaitteiden kunnon valvonta (prosessin käynnissäpito)	seuraa aistinvaraisesti tuotteen valmistukseen kuuluvien koneiden ja laitteiden kuntoa ja huolehtii niiden päivittäisestä käyttökunnosta sekä työympäristönsä puhtaudesta tarvitteiden ohjausta	seuraa aistinvaraisesti tuotteen valmistukseen kuuluvien koneiden ja laitteiden kuntoa ja huolehtii niiden päivittäisestä käyttökunnosta sekä työympäristönsä puhtaudesta toimien pääosin omatoimisesti	seuraa aistinvaraisesti tuotteen valmistukseen kuuluvien koneiden ja laitteiden kuntoa ja huolehtii niiden päivittäisestä käyttökunnosta sekä työympäristönsä puhtaudesta toimien omatoimisesti
	ilmoittaa kunnossapito-organisaatiolle prosessissa ilmenneistä poikkeamatilanteista.	paikantaa mekaanisen vian sen ilmetessä sekä ilmoittaa ajoissa laitteiston huoltotarpeista.	paikantaa mekaanisen vian sen ilmetessä sekä ilmoittaa ajoissa laitteiston huoltotarpeista sekä korjaa omatoimisesti yksinkertaisia mekaanisia vikoja.

3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Valmistusprosessissa käytettävien koneiden ja laitteiden kone- ja laitetekniikoiden soveltaminen	soveltaa oman alansa laite- ja konetekniikoita niin, että käyttää niitä ja tekee tarvittavia huoltotoimenpiteitä tarviten ajoittain ohjausta	soveltaa oman alansa laite- ja konetekniikoita niin, että pääosin omatoimisesti käyttää niitä ja tekee tarvittavia huoltotoimenpiteitä	soveltaa oman alansa laite- ja konetekniikoita niin, että omatoimisesti käyttää niitä ja tekee tarvittavia huoltotoimenpiteitä
Tuotantolaitteiden kunnonvalvonnassa tarvittavan laitetekniikan hallinta ja turvamääräysten noudattaminen	soveltaa oman alansa laitteiden rakennetuntemusta ja noudattaa turvamääräyksiä määrittäessään laitteiden kunnon tarviten ajoittain ohjausta.	soveltaa oman alansa laitteiden rakennetuntemusta ja noudattaa turvamääräyksiä määrittäessään ohjeiden mukaan laitteiden kunnon.	soveltaa oman alansa laitteiden rakennetuntemusta ja noudattaa turvamääräyksiä määrittäessään omatoimisesti laitteiden kunnon.
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Ongelmanratkaisu	tunnistaa ja ilmoittaa kriittisten valvontapisteiden muutoksista, tarviten tunnistuksessa ajoittain ohjausta	tunnistaa ja ilmoittaa kriittisten valvontapisteiden muutoksista	toimii prosessin kriittisten valvontapisteiden korjaustoimenpiteiden mukaisesti omatoimisesti
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvonta ja hygieniavaatimukset)	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii yhteistyössä kunnossapitohenkilöstön kanssa tarvittaessa myös muulla kuin omalla äidinkielellä kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii sujuvasti työyhteisön erilaisten ihmisten kanssa sekä yhteistyössä kunnossapitohenkilöstön kanssa tarvittaessa myös muulla kuin omalla äidinkielellä	työskentelee vastuullisesti yhteistyössä kunnossapitohenkilöstön kanssa, tarvittaessa myös muulla kuin omalla äidinkielellä, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät
	antaa tarvittaessa ensiapua EA I-tason mukaisesti sekä toimii työturvallisuuskortin edellyttämän osaamisen mukaisesti.	antaa tarvittaessa ensiapua EA I-tason mukaisesti sekä toimii työturvallisuuskortin edellyttämän osaamisen mukaisesti.	antaa tarvittaessa ensiapua EA I-tason mukaisesti sekä toimii työturvallisuuskortin edellyttämän osaamisen mukaisesti.

### AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

- Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman laadinta ja tarvittaessa henkilökohtaisen opiskelun järjestämistä koskevan suunnitelman laadinta
- Opiskelijaryhmän ryhmäytymisen tukeminen ja keskinäisen vuorovaikutuksen aktivoiminen
- Elämänhallinnallisten valmiuksien vahvistaminen
- Tietoa työhausta
- Motivoivia työelämäkäsytelmiä
- Eri työammatteihin tutustumista
- Kansainvälistymisen mahdollisuuksista tiedottaminen

<b>2.1.3 ELINTARVIKKEIDEN VALMISTUS</b>		<b>45 osp</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>työskentelee valitulla tuotannonalalla elintarvikkeen/elintarvikkeiden valmistuksen eri vaiheissa: ennakoivat työt, raaka-aineiden käsittely, tuotteen/tuotteiden valmistus ja säilytys sekä oman työvaiheen lopetus</li> <li>noudattaa työssään tuotteen valmistukseen liittyviä laatu-, hygieni- ja omavalvontamääräyksiä sekä elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä</li> <li>suunnittelee työtään ottaen huomioon elintarvikkeiden ravitsemuksellisen merkityksen</li> <li>valitsee ja käsittelee valmistamiensa tuotteiden raaka-aineita</li> <li>käyttää työssä tarvittavia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita</li> <li>hallitsee työn edellyttämät kädentaidot</li> <li>valmistaa erityisruokavaliotuotteita tai on mukana erityisruokavaliotuotteita valmistavassa prosessissa (keliakia, allergiat, laktoosi-intoleranssi) ja valitsee raaka-aineet erityisruokavalioihin</li> <li>työskentelee edistään työyhteisönsä yritystoiminnan tuloksellisuutta</li> <li>käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä ja noudattaa työaikoja sekä muita työhön ja yritystoimintaan liittyviä toimintaohjeita sekä elintarvikealan eettisiä periaatteita</li> <li>arvioi työtään ja valmiiden tuotteiden ominaisuuksia ja laatua</li> <li>toimii tarvittaessa tuotekehityksessä avustajana</li> <li>tekee työssä tarvittavia raportteja, kirjallisia viestejä ja laskutoimituksia hyödyntäen tietotekniikkaa.</li> </ul>		
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA OPETUSMENETELMÄT</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>työskentelee valitulla tuotannonalalla elintarvikkeen/elintarvikkeiden valmistuksen eri vaiheissa: ennakoivat työt, raaka-aineiden käsittely, tuotteen/tuotteiden valmistus ja säilytys sekä oman työvaiheen lopetus</li> <li>noudattaa työssään tuotteen valmistukseen liittyviä laatu-, hygieni- ja omavalvontamääräyksiä sekä elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä</li> <li>ottaen huomioon elintarvikkeiden ravitsemuksellisen merkityksen ja tunnistaa erikoisruokavaliot</li> <li>valitsee ja käsittelee valmistamiensa tuotteiden raaka-aineita</li> <li>käyttää työssä tarvittavia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita</li> <li>hallitsee työn edellyttämät kädentaidot</li> <li>valmistaa erityisruokavaliotuotteita tai on mukana erityisruokavaliotuotteita valmistavassa prosessissa (keliakia, allergiat, laktoosi-intoleranssi) ja valitsee raaka-aineet erityisruokavalioihin</li> <li>työskentelee edistään työyhteisönsä yritystoiminnan tuloksellisuutta</li> <li>käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä ja noudattaa työaikoja sekä muita työhön ja yritystoimintaan liittyviä toimintaohjeita sekä elintarvikealan eettisiä periaatteita</li> <li>arvioi työtään ja valmiiden tuotteiden ominaisuuksia ja laatua</li> <li>toimii tarvittaessa tuotekehityksessä avustajana</li> <li>tekee työssä tarvittavia raportteja, kirjallisia viestejä ja laskutoimituksia hyödyntäen tietotekniikkaa.</li> </ul> <p><b>Opintojaksot:</b>  Ruoka- ja kahvileipien valmistus, 10 osp  Konditoriatuotteiden valmistus ja tuotekehitys 15 osp  Leipomoeinesten valmistus, 5 osp  Laatu, ravitsemus ja pakkausmerkinnät, ATK - ja alan muut ohjelmat 5 osp  Työssäoppiminen, 10 osp</p>		
<b>OPINTOJAKSOT</b>		
<b>Ruoka- ja kahvileipien valmistus, 10 osp</b>	<b>Konditoriatuotteiden valmistus ja tuotekehitys 15 osp</b>	
<b>Keskeiset sisällöt:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>taikinoiden valmistus</li> <li>erilaisten ruokaleipien, sämpylöiden ja patonkien valmistus</li> <li>kahvileipien valmistus</li> </ul>	<b>Keskeiset sisällöt:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>taikinoiden ja pohjien valmistus</li> <li>erilaisten kuorrutteen ja massojen valmistus</li> <li>täytteiden valmistus</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• makeat ja suolaiset, piiraat ja piirakat</li> <li>• kahvileivät pitkot, kuivakakut, erilaiset pikkuleivät,</li> <li>• kausi ja sesonkituotteet</li> <li>• voitaikinaleivonnaiset, wienerleivät ym.</li> <li>• rasvassa paistetut leivonnaiset</li> <li>• erikoistuotteet, kalakukot ym.</li> <li>• erikoisruokavaliolleivonnaiset</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja alan yritykset</b></p> <p><b>Opetusmenetelmät:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kontaktiopetus,</li> <li>• alan kirjallisuus</li> <li>• etätehtävät</li> <li>• eri tuotantoprosesseissa toimiminen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• täytekkujen ja kääratorttujen valmistus</li> <li>• erilaisten leivosten valmistus</li> <li>• koristeiden valmistus</li> <li>• erilaisten hyytelötuotteiden valmistus</li> <li>• kausi ja sesonkituotteiden valmistus</li> <li>• erikoisruokavaliotuotteet</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja alan yritykset</b></p> <p><b>Opetusmenetelmät:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kontaktiopetus,</li> <li>• alan kirjallisuus</li> <li>• etätehtävät</li> <li>• eri tuotantoprosesseissa toimiminen</li> </ul>
<p><b>Leipomoeinesten valmistus, 5 osp</b></p>	<p><b>Laatu, ravitsemus ja pakkausmerkinnät, Atk - ja alan muut ohjelmat 5 osp</b></p>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• leipomoeinestaikinoiden valmistus</li> <li>• lihapiirakat</li> <li>• pitsat ja muut pikaruokatuotteet</li> <li>• voitaikinaiset täytetyt pasteijat ym.</li> <li>• kasvistäytteiset tuotteet</li> <li>• erikoisruokavaliotuotteet</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja alan yritykset</b></p> <p><b>Opetusmenetelmät:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kontaktiopetus,</li> <li>• alan kirjallisuus</li> <li>• etätehtävät</li> <li>• eri tuotantoprosesseissa toimiminen</li> </ul>	<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• laatu elintarvikeyrityksissä</li> <li>• pakkaus ja ravintoarvomerkinnot (lakimääräiset)</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja alan yritykset</b></p> <p><b>Opetusmenetelmät:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kontaktiopetus,</li> <li>• alan kirjallisuus</li> <li>• etätehtävät</li> </ul>
	<p><b>Työssäoppiminen, 10 osp</b></p>
<p><b>EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT</b></p>	
<p>Ei edeltävyysohjelmaa</p>	
<p><b>OPPIMISEN ARVIOINTI</b></p>	
<p><b>OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN</b></p>	
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa. Opintojaksot ja ammattiosaamisen näyttö tulee olla hyväksytysti suoritettu ennen tutkinnon osan arvosanan antamista. Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytön arvosanasta sekä muusta arvioinnista. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.</p>	

<b>AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA</b>
Elintarvikealan perustutkinnon ja leipomoalan osaamisalan <b>Elintarvikkeiden valmistus 45 osp</b> tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
<b>NÄYTÖN KUVAUS</b>
<b>Ammattiosaamisen näyttö muodostuu kahdesta näytöstä; käsityövaltainen leipuri-konditoria toiminta ja jonkin leipuri- konditoria alan tuoteryhmän teollisessa valmistusprosessissa toimiminen.</b>
Leipomoalan osaamisalalla opiskelija osoittaa osaamisensa käsityövaltaisessa ja jonkin tuoteryhmän teollisessa valmistusprosessissa ruoka- ja kahvileipien, leipomoeinesten tai konditoriatuotteiden valmistuksessa. Työskentelee huolellisesti niin, että syntyvät tuotteet ovat tasalaatuisia ja välttää hävikkiä. Kiinnittää huomiota raaka-aineiden, apuaineiden, pakkausmateriaalien ja puhdistusaineiden käyttöön.
<b>NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA</b>
Esim. Täytekakkujen valmistus tai ruokaleipien valmistus ym.
<b>NÄYTTÖYMPÄRISTÖ</b>
Oppilaitos tai elintarvike / leipomoalan toimipaikka
<b>NÄYTÖN ARVIOIJAT</b>
Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät
<input checked="" type="checkbox"/> Alan opettaja(t) <input type="checkbox"/> Työelämän edustaja(t) <input type="checkbox"/> em. yhdessä
Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutuksella, työkokemuksella tai muulla tavalla hankittu asianomaisen alan osaaminen ja ammattitaito, jota voidaan pitää riittävänä ammattiosaamisen näyttöjen arvioinnissa. Opettajan tulee olla oman alansa asiantuntija. Jos opettaja on kelpoinen opettamaan ko. ammattiosaamisen näytön sisältöön liittyviä ammatillisia opintoja, hän on kelpoinen arvioimaan ao. opintoihin liittyviä ammattiosaamisen näyttöjä. Arvioijien esteellisyyteen sovelletaan hallintolakia 434/2003, 27–29 §.



ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA			
Opiskelijaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.			
ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITERIT		
1. Työprosessin hallinta	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Omavalvonta- ja hygienia- vaatimusten mukaisesti toimiminen omassa työtehtävässä	noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omatoimisesti omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuusrisikit
Oman tuotantoalueen tuotteen valmistusprosessin suunnittelu (sisältää myös erityisruokavalio tuotteet)	suunnittelee elintarvikkeen valmistuksen ottaen huomioon raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemuksellisia tekijöitä tarviten ajoittain ohjausta	suunnittelee ohjeen mukaan oman työnsä ottaen huomioon raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemukselliset tekijät	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ottaen huomioon raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemukselliset tekijät
Työn kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii työtehtävässään ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista, työvaiheissa etenemisessä tarvitsee ajoittaista ohjausta	toimii omatoimisesti työtehtävässä ja vastaa omasta työosuudestaan ja ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden	toimii omatoimisesti ja suoriutuu tehtävästä joustavasti ja huolellisesti sekä tekee muitakin kuin annettuja työtehtäviä omalla vastuullaan, ottaa huomioon toimintaympäristönsä ja oman työnsä osana sitä
	työskentelee taloudellisesti välttämättä hävikkiä (raaka-aineiden, apuaineiden, pakkausmateriaalien ja puhdistusaineiden käyttö)	työskentelee huolellisesti niin, että syntyvät tuotteet ovat tasalaatuisia ja välttää hävikkiä (raaka-aineiden, apuaineiden, pakkausmateriaalien ja puhdistusaineiden käyttö)	työskentelee ripeästi ja huolellisesti niin, että syntyvät tuotteet ovat tasalaatuisia ja välttää hävikkiä (raaka-aineiden, apuaineiden, pakkausmateriaalien ja puhdistusaineiden käyttö)
Oman työsuorituksen arviointi tuotteen valmistuksessa	arvioi ohjattuna omaa työskentelyään sekä oman työnsä vaikutusta seuraavaan työvaiheeseen.	arvioi omaa työskentelyään ja oman työnsä vaikutusta koko valmistusprosessissa sekä löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita.	arvioi itsenäisesti omaa työskentelyään ja oman työnsä merkitystä koko valmistusprosessissa ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia.
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Raaka-aineiden ja lisäaineiden valinta ja käyttö (myös erityisruokavalio tuotteisiin)	valitsee tuotteiden valmistukseen kuuluvat raaka- ja lisäaineet ja käyttää niitä niin, ettei niiden laatu heikkene tarviten ajoittain ohjausta	valitsee pääosin omatoimisesti tuotteiden valmistukseen kuuluvat raaka- ja lisäaineet ja käyttää niitä niin, ettei niiden laatu heikkene	valitsee omatoimisesti tuotteiden valmistukseen kuuluvat raaka- ja lisäaineet ja käyttää niitä niin, ettei niiden laatu heikkene
Raaka-aineiden ja valmiin tuotteen laadun arviointi	arvioi aistinvaraisesti raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen ja osaa tuotevirheiden perusteella tehdä tarvittavat jatkotoimenpiteet
Työmenetelmien, -välineiden, koneiden ja laitteiden käyttö	käyttää tuotteiden valmistusmenetelmiä ja valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita turvalli-	käyttää pääosin omatoimisesti tuotteiden valmistusmenetelmiä ja valmistukseen kuuluvia työvälineitä,	valitsee tuotteiden valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä sekä valmistusmenetelmiä turvallisesti ja omatoimisesti

	sesti tarviton ajoittain ohjausta	koneita ja/tai laitteita turvallisesti	
	toimii ajoittain ohjattuna myös käden taitoja vaativassa tuotevalmistuksessa	toimii pääosin omatoimisesti myös käden taitoja vaativassa tuotevalmistuksessa	toimii omatoimisesti myös käden taitoja vaativassa tuotevalmistuksessa
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistus- ja menepiteiden toteuttaminen	pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä tarviton ajoittain ohjausta	pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä	pesee ja puhdistaa omatoimisesti tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä koko tuotteen valmistuksen tuotantovaiheiden aikana
Ympäristöä säästävien menetelmien käyttäminen	toimii omassa työtehtävässä siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	toimii lähes omatoimisesti omassa työtehtävässään siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä	toimii omatoimisesti omassa työtehtävässään ja tuotantoprosessissa siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä
Tuotteen pakkaaminen valitun tuotannonalan pakkausprosessissa	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan tarviton ajoittain ohjausta.	pakkaa tuotteita lähes omatoimisesti ohjeiden mukaan ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä.	pakkaa omatoimisesti tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä.
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työprosessia koskevan lainsäädännön noudattaminen	toimii säädösten mukaisesti tarviton ajoittain ohjausta	toimii säädösten mukaisesti pääosin omatoimisesti	toimii säädösten mukaisesti omatoimisesti
Elintarvikeketjun (alkutuotannosta kuluttajalle) tunteminen	soveltaa käyttämiensä raaka-aineiden elintarvikeketjun tuntemista arvioidessaan raaka-aineiden laatua ja suunnitellessaan raaka-ainevalintoja, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	soveltaa lähes omatoimisesti käyttämiensä raaka-aineiden elintarvikeketjun tuntemista arvioidessaan ohjatusti raaka-aineiden laatua ja suunnitellessaan raaka-ainevalintoja	soveltaa omatoimisesti käyttämiensä raaka-aineiden elintarvikeketjun tuntemista arvioidessaan ohjatusti raaka-aineiden laatua ja suunnitellessaan raaka-ainevalintoja
Taloudellinen ja yritystoiminnan huomioon ottava työskentely	selvittää oman alansa tuotanto- ja yritystoimintaa sekä raaka-ainevalintojen vaikutuksia tuotantokustannusten muodostumiseen ja sen pohjalta työskentelee tuloksellisesti ja taloudellisesti, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	selvittää oman alansa tuotanto- ja yritystoimintaa ja toimintamahdollisuuksia sekä raaka-ainevalintojen vaikutuksia tuotantokustannusten muodostumiseen ja sen pohjalta työskentelee tuloksellisesti ja taloudellisesti lähes omatoimisesti	selvittää oman alansa tuotanto- ja yritystoimintaa, toimintamahdollisuuksia ja tulevaisuudennäkymiä sekä raaka-ainevalintojen vaikutuksia tuotantokustannusten muodostumiseen ja sen pohjalta työskentelee tuloksellisesti ja taloudellisesti omatoimisesti
Raaka-aineiden valinta ja elintarvikkeiden käsitteilyssä, säilytyksessä sekä valmistuksessa tarvittavien fysikaalisten ja kemiallisten tekijöiden sekä mikrobitoiminnan huomioon ottaminen	käsittelee sekä säilyttää tuotteiden valmistukseen kuuluvia raaka-aineita ja valmistaa tuotteita ottaen huomioon raaka-aineiden ominaisuudet ja mikrobitoiminnan sekä fysikaalisten ja kemiallisten tekijöiden vaikutuksen, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita ohjeiden mukaan ottaen huomioon raaka-aineiden ominaisuudet sekä valmistusprosessin aikana tapahtuvat kemialliset, mikrobiologiset ja fysikaaliset tekijät	käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita omatoimisesti ohjeiden mukaan ottaen huomioon raaka-aineiden ominaisuudet sekä valmistusprosessin aikana tapahtuvat kemialliset, mikrobiologiset ja fysikaaliset tekijät
Tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuuksien huomioon ottaminen	ottaa raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden ravintosisältöjä huomioon työn suunnittelussa, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	ottaa lähes omatoimisesti raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden ravintosisältöjä huomioon työn suunnittelussa	ottaa omatoimisesti raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden ravintosisältöjä huomioon työn suunnittelussa
Erytysruokavalioiden valmistaminen	valmistaa työohjeen mukaan tavallisimpia erityisruokavaliota ottaen huomioon niihin liittyvät rajoitukset, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	valmistaa työohjeen mukaan lähes omatoimisesti tavallisimpia erityisruokavaliota ottaen huomioon niihin liittyvät rajoitukset	valmistaa työohjeen mukaan omatoimisesti tavallisimpia erityisruokavaliota ottaen huomioon niihin liittyvät rajoitukset

Laatuvaatimusten noudattaminen	noudattaa työssään tuotteiden valmistukseen annettuja ohjeita	työskentelee toiminnalle asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti	työskentelee tuotteille ja toiminnalle asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti
Ympäristöä säästävien menetelmien soveltaminen	minimoi ympäristöriskejä työssään ottamalla huomioon energiaa kuluttavien prosessien, veden, pesu- ja puhdistusaineiden sekä pakkausmateriaalien vaikutuksia ympäristöpäästöihin, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	minimoi lähes omatoimisesti ympäristöriskejä työssään ottamalla huomioon energiaa kuluttavien prosessien, veden, pesu- ja puhdistusaineiden sekä pakkausmateriaalien vaikutuksia ympäristöpäästöihin	minimoi ympäristöriskejä ja osaltaan ehkäisee niitä työssään ottamalla huomioon energiaa kuluttavien prosessien, veden, pesu- ja puhdistusaineiden sekä pakkausmateriaalien vaikutuksia ympäristöpäästöihin
Työssä tarvittavan tietotekniikan ja laskutoimitusten hallinta	käyttää työssään tarvittavaa tietotekniikkaa ja tekee tarvittavia laskutoimituksia tarviten osittain ohjausta	käyttää osittain omatoimisesti työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja tekee tarvittavia laskutoimituksia	käyttää itsenäisesti työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja selviää itsenäisesti työssä tarvittavista laskutoimituksista
Elintarvikealan tuotekehityksen periaatteiden tunteminen	tuntee tuotekehityksen periaatteita niin, että toimii tuotekehityksessä avustavana henkilönä tarviten ajoittain ohjausta.	tuntee tuotekehityksen periaatteita, niin että toimii tuotekehityksessä ohjeiden mukaan avustavana henkilönä.	tuntee tuotekehityksen periaatteet ja toimii tuotekehitystehtävissä avustavana henkilönä.
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	hankkii työhönsä tarvittavaa tietoa annetuista lähteistä	hankkii työhönsä tarvittavaa tietoa eri lähteistä lähes omatoimisesti	hankkii työhönsä tarvittavaa tietoa eri lähteistä omatoimisesti
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvonta ja hygieniavaatimukset)	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
	noudattaa raaka-aineiden valinnassa ja käytössä sekä tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä	noudattaa raaka-aineiden valinnassa ja käytössä sekä tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä	noudattaa raaka-aineiden valinnassa ja käytössä sekä tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä
	erottaa virheellisen raaka-aineen ja tuotteen ja tiedottaa niistä viipymättä	erottaa virheellisen raaka-aineen ja tuotteen sekä tiedottaa ja toimii ohjeiden mukaisesti	erottaa virheellisen raaka-aineen ja tuotteen ja tekee itsenäisesti tarvittavat jatkotoimenpiteet
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 työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät.

## AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

### Esimerkki

- Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman laadinta ja tarvittaessa henkilökohtaisen opiskelun järjestämistä koskevan suunnitelman laadinta
- Opiskelijaryhmän ryhmäytymisen tukeminen ja keskinäisen vuorovaikutuksen aktivoiminen
- Elämänhallinnallisten valmiuksien vahvistaminen
- Tietoa työnhausta
- Motivoivia työelämäkäyntejä
- Eri työammatteihin tutustumista
- Kansainvälistymisen mahdollisuuksista tiedottaminen

## 2.2 VALINNAISET TUTKINNON OSAT:

### Ammattitaitovaatimukset, sisällöt ja arviointi

<b>2.2.1 ELINTARVIKEIDEN MYYMÄLÄTOIMINNOT</b>	<b>15 osp</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>	
<p>Opiskelija osaa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• työskentelee elintarvikkeiden myyntitehtävissä</li> <li>• noudattaa hygieni- ja työturvallisuusohjeita, kuluttajasuojalainsäädäntöä, yrityksen laatuvaatimuksia ja omavalvontajärjestelmää sekä ympäristöä säästävää työskentelytapaa</li> <li>• työskentelee elintarvikemyymälässä, palvelutiskissä tai kassapalveluissa</li> <li>• tekee tilauksia, vastaanottaa niitä, purkaa kuormia, tarkistaa päiväyksiä, hyllyttää ja erottaa kaupakelpoiset tuotteet</li> <li>• pakkaa ja säilyttää erilaisia elintarvikkeita ja niistä valmistettuja tuotteita</li> <li>• tulkitsee pakkausmerkintöjä ja opastaa tuotteiden käytössä ruoka-aineallergisia ja muita erityisruokavalioita noudattavia asiakkaita</li> <li>• toimii asiakaspalvelutehtävissä tarvittaessa vieraalla kielellä</li> <li>• toimii kassapalveluissa käyttäen erilaisia maksuvälineitä</li> <li>• huolehtii oman työkykynsä ylläpitämisestä</li> <li>• noudattaa työaikoja ja muita yrityksen toimintaohjeita.</li> </ul>	
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA OPETUSMENETELMÄT</b>	
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• myyntityö ja markkinointi</li> <li>• asiakaspalvelu</li> <li>• tilaus ja varastotoiminnot</li> <li>• tuotteiden pakkaaminen</li> <li>• pakkausmerkintöjen laatiminen ja tunteminen</li> <li>• kuormien purkaminen</li> <li>• erilaiset kassatoiminnot</li> <li>• vieras kieli (englanti, ruotsi) asiakaspalvelussa</li> <li>• erilaiset maksuvälineet</li> <li>• työaikojen ja toimintaohjeiden noudattaminen</li> </ul> <p><b>Opintojaksot:</b>  Myymäälätyö, palveluvitriinit, kassapalvelut, 5 osp  Tilaus ja varastotoiminnot, asiakaspalvelu 5 osp  Työssäoppiminen, 10 osp</p> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Oppilaitos ja alan yritykset</p> <p><b>Opetusmenetelmät:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontaktiopetus,</li> <li>• alan kirjallisuus</li> <li>• etätehtävät</li> </ul>	
<b>OPINTOJAKSOT</b>	
<b>Myymäälätyö, palveluvitriinit, kassapalvelut, 5 osp</b>	<b>Tilaus ja varastotoiminnot, 5 osp</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vitriinituotteet ja niiden esillelaitto</li> <li>• tuotteiden pakkaaminen</li> <li>• kassatoiminnot</li> </ul>	<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kuormien purkaminen</li> <li>• tilaus ja varastotoiminnot</li> <li>• tuotteiden pakkaaminen</li> <li>• pakkausmerkintöjen tunteminen.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• erilaiset maksuvälineet</li> <li>• hygienia ja omavalvonta</li> <li>• palveleminen vieraalla kielellä</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Oppilaitos, alan työpaikka / yritys</p> <p><b>Opetusmenetelmät:</b> Kontaktiopetus</p>	<p><b>Oppimisympäristöt:</b> Oppilaitos, alan työpaikka / yritys</p> <p><b>Opetusmenetelmät:</b> Kontaktiopetus, työssäoppiminen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• alan kirjallisuus</li> <li>• etätehtävät</li> </ul>
	<p><b>Työssäoppiminen, 10 osp</b></p>
	<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• asiakaspalvelu</li> <li>• myynti</li> <li>• varastotoiminnot</li> <li>• tilaustoiminnot</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Oppilaitos ja alan yritykset</p> <p><b>Opetusmenetelmät:</b> Oppilaitoksen leipomo -, tai ammattikeittiöiden tiloissa tai yrityksissä erilaisissa elintarvikkeiden / leivontatuotteiden myynnissä, markkinoinnissa ja varastotehtävissä</p>
<p><b>EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT</b></p>	
<p>Ei edeltävyyssopintoja.</p>	
<p><b>OPPIMISEN ARVIOINTI</b></p>	
<p><b>OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN</b></p>	
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa. Opintojaksot ja ammattiosaamisen näyttö tulee olla hyväksytysti suoritettu ennen tutkinnon osan arvosanan antamista. Tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytön arvosanasta sekä muusta arvioinnista. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.</p>	

<b>AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA</b>
Elintarvikealan perustutkinnon ja leipomoalan osaamisalan <b>Elintarvikkeiden myymälätoiminnot 15 osp</b> tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
<b>NÄYTÖN KUVAUS</b>
<p>Ammattiosaamisen näyttö muodostuu koko näytöstä</p> <p>Opiskelija laatii näyttösuunnitelman.</p> <p>Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla elintarvikemyymälässä työtehtävissä, kuten myymälän varastossa, leipä ja konditoriaosastolla, hedelmä- ja vihannesosastolla, teollisten elintarvikkeiden käsittelyssä, palvelutiskissä tai toimimalla jonkin edellä mainitun lisäksi kassapalveluissa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.</p>
<b>NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA</b>
Elintarvikkeiden myyntitehtävissä toimiminen
<b>NÄYTTÖYMPÄRISTÖ</b>
Yrityksen tai oppilaitoksen elintarvikkeiden myyntitila
<b>NÄYTÖN ARVIOIJAT</b>
<p>Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin.</p> <p>Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät</p> <p style="padding-left: 40px;"><input type="checkbox"/> Alan opettaja(t)</p> <p style="padding-left: 40px;"><input type="checkbox"/> Työelämän edustaja(t)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> em. yhdessä</p> <p>Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutuksella, työkokemuksella tai muulla tavalla hankittu asianomaisen alan osaaminen ja ammattitaito, jota voidaan pitää riittävänä ammattiosaamisen näyttöjen arvioinnissa. Opettajan tulee olla oman alansa asiantuntija. Jos opettaja on kelpoinen opettamaan ko. ammattiosaamisen näytön sisältöön liittyviä ammatillisia opintoja, hän on kelpoinen arvioimaan ao. opintoihin liittyviä ammattiosaamisen näyttöjä. Arvioijien esteellisyyteen sovelletaan hallintolakia 434/2003, 27–29 §.</p>

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA			
Opiskelijaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.			
ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygienia vaatimusten mukaisesti toimiminen	noudattaa omavalvonta- ja hygienia määräyksiä	noudattaa omavalvonta- ja hygienia määräyksiä	noudattaa omatoimisesti omavalvonta- ja hygienia määräyksiä osoittaen sen aktiivisesti omalla toiminnallaan
Myymlätoiminnan kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii ajoittain ohjattuna elintarvikkeiden myyntitehtävien eri työvaiheissa ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista	toimii ohjeiden mukaan elintarvikkeiden myyntitehtävien eri työvaiheissa ja vastaa omasta työosuudestaan	toimii omatoimisesti ja suoriutuu eri tehtävistä joustavasti huolehtien myytävien tuotteiden kaupallisesta esittelystä asiakkaille
Oman työsuorituksen arviointi	arvioi omaa työskentelyään ohjatusti.	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämisskohteita.	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia.
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Myymlässä toimiminen	vastaanottaa tuotteita, purkaa kuormia, hyllyttää, varastoi eri tuoteryhmiä, toimii palvelutiskillä tai kassapalveluissa tarviten ajoittain ohjausta	vastaanottaa tuotteita, purkaa kuormia, hyllyttää, varastoi eri tuoteryhmiä, toimii palvelutiskillä tai kassapalveluissa toimien lähes omatoimisesti	tekee ohjeiden mukaan tilauksia sekä omatoimisesti vastaanottaa tuotteita, purkaa kuormia, hyllyttää, varastoi eri tuoteryhmiä, toimii palvelutiskillä tai kassapalveluissa
Myytävien elintarvikkeiden pakkaaminen	pakkaa elintarvikkeita myyntiä varten tuoteryhmälle soveltuvilla menetelmillä tarviten ajoittain ohjausta	pakkaa elintarvikkeita ohjeiden mukaan myyntiä varten tuoteryhmälle soveltuvilla menetelmillä	pakkaa elintarvikkeita omatoimisesti myyntiä varten tuoteryhmälle soveltuvilla menetelmillä
Varastotyössä ja eri tuotteiden käsittelyssä sekä palvelutiskillä tai kassapalveluissa tarvittavien välineiden ja laitteiden ja materiaalin käsittely	käyttää omaan työhönsä liittyviä työvälineitä, koneita ja/tai laitteita sekä materiaaleja tarviten ajoittain ohjausta	käyttää ohjeiden mukaan omaan työhönsä liittyviä työvälineitä, koneita ja/tai laitteita sekä materiaaleja	käyttää omatoimisesti omaan työhönsä liittyviä työvälineitä, koneita ja/tai laitteita sekä materiaaleja
Kestävän toimintatavan mukainen toiminta	käsittelee ja lajittelee jätteet ja työskentelee mahdollisimman vähän ympäristöä kuormittaen tarviten ajoittain ohjausta.	käsittelee ja lajittelee jätteet ohjeiden mukaan ja työskentelee mahdollisimman vähän ympäristöä kuormittaen.	käsittelee ja lajittelee jätteet omatoimisesti sekä työskentelee mahdollisimman vähän ympäristöä kuormittaen.
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Elintarviketuntemuksen soveltaminen myynnissä olevien elintarvikkeiden esittelystä ja käytön opastuksessa	kertoo omassa toimipaikassaan myynnissä ja vastuullaan olevista joistakin elintarvikkeista ja niiden ominaisuuksista asiakkaille	kertoo omassa toimipaikassaan myynnissä ja vastuullaan olevista elintarvikkeista ja niiden ominaisuuksista asiakkaille	kertoo omassa toimipaikassaan myynnissä olevien elintarvikkeiden ominaisuuksista monipuolisesti asiakkaille ja neuvoo käyttökohteita

Myynnissä olevien elintarvikkeiden säilyttäminen ja varastointi	säilyttää ohjatusti elintarvikkeita kullekin tuoteryhmälle sopivissa olosuhteissa ottaen huomioon helposti pilaantuvien tuotteiden säilytysolosuhteet ja mikrobiologiset riskit	säilyttää lähes omatoimisesti elintarvikkeita kullekin tuoteryhmälle sopivissa olosuhteissa ottaen huomioon helposti pilaantuvien tuotteiden säilytysolosuhteet ja mikrobiologiset riskit	säilyttää omatoimisesti elintarvikkeita kullekin tuoteryhmälle sopivissa olosuhteissa ottaen huomioon helposti pilaantuvien tuotteiden säilytysolosuhteet ja mikrobiologiset riskit sekä ehkäisee riskitilanteiden syntymistä
Pakkausmerkintöjen tulkinna sekä erityisruokavaliota noudattavien ja ruoka-aineallergisten opastus	tulkitsee pakkausmerkintöjä niin, että tarvittaessa kertoo jotakin tuotteiden sisältämistä aineista erityisruokavaliota noudattaville ja muille asiakkaille	tulkitsee pakkausmerkintöjä niin, että tarvittaessa kertoo pääpiirteet tuotteiden sisältämistä aineista erityisruokavaliota noudattaville ja muille asiakkaille	tulkitsee pakkausmerkintöjä niin, että tarvittaessa kertoo tuotteiden sisältämistä aineista erityisruokavaliota noudattaville ja muille asiakkaille
Elintarvike- ja kuluttajasuojalainsäädännön noudattaminen	noudattaa ohjatusti lainsäädännön periaatteita	toimii ohjeiden ja säädösten mukaan pääosin omatoimisesti	toimii ohjeiden ja lainsäädännön mukaan omatoimisesti
Asiakaspalvelun periaatteiden ja maksuliikenteen tunteminen	vastaanottaa yleisesti käytettäviä maksuvälineitä ja toimii ohjatusti myynti- ja asiakaspalvelutilanteissa	vastaanottaa yleisesti käytettävät maksuvälineet ja toimii ohjeiden mukaan myynti- ja asiakaspalvelutilanteissa	vastaanottaa yleisesti käytettävät maksuvälineet ja toimii omatoimisesti ja joustavasti sekä täsmällisesti myynti- ja asiakaspalvelutilanteissa
Asiakaspalvelu vieraalla kielellä	toimii niin, että vieraskielistä asiakasta palvelee asiallisesti.	palvelee vieraskielistä asiakasta niin, että käyttää muutamia keskeisiä sanoja yhdellä kielellä.	palvelee vieraskielistä asiakasta luontevasti tavallisimmassa asiakaspalvelutilanteissa.
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	ottaa vastaan palautetta ja kehittää toimintaansa palautteen pohjalta
Vuorovaikutus ja yhteistyö	huomioi asiakkaan ja opastaa häntä asiallisesti	huomioi asiakkaan, on palvelutilanteissa aloitteellinen ja opastaa asiakasta kohteliaasti	huomioi asiakkaan nopeasti, on aloitteellinen asiakaspalvelutilanteissa ja selviytyy siitä itsenäisesti ja luontevasti
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti, mutta tarvitsee ohjausta ergonomisessa työskentelyssä	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät
Ammattietiikka	noudattaa kaupan alan eettisiä periaatteita tarviten joskus ohjausta.	noudattaa kaupan alan eettisiä periaatteita ohjeiden mukaisesti.	noudattaa kaupan alan eettisiä periaatteita omatoimisesti.

## AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

- Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman laadinta ja tarvittaessa henkilökohtaisen opiskelun järjestämistä koskevan suunnitelman laadinta
- Opiskelijaryhmän ryhmäytymisen tukeminen ja keskinäisen vuorovaikutuksen aktivoiminen
- Elämänhallinnallisten valmiuksien vahvistaminen
- Tietoa työnhausta
- Motivoivia työelämäkäsityksiä
- Eri työammatteihin tutustumista
- Kansainvälistymisen mahdollisuuksista tiedottaminen



<b>2.2.2 ERIKOISTUOTTEIDEN VALMISTUS PIENTUOTANNOSSA</b>		<b>15 osp</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>		
Opiskelija osaa		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistaa valitsemallaan tuotantoalalla pienimuotoisesti erikoistuotteita kuten esimerkiksi suklaa-, marsipaani- tai muita konditoriatuotteita, erikoislihavalmisteita, erikoisjuustoja, hilloja ja hyytelöitä</li> <li>• noudattaa hygieni- ja omavalvontaohjeita ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan</li> <li>• valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita valmistuksen eri vaiheissa</li> <li>• hallitsee käden taidot valmistaessaan alakohtaisia erikoistuotteita</li> <li>• arvioi raaka-aineiden ja tuotteiden laatua</li> <li>• pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten</li> <li>• ottaa valmistuksessa huomioon tuotteen myytävyyden</li> <li>• käyttää työssään tarvittavia tietoteknisiä sovelluksia</li> <li>• noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita</li> <li>• käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä</li> <li>• huolehtii työkykynsä ylläpitämisestä</li> <li>• noudattaa työturvallisuusohjeita sekä tuotteen valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä</li> </ul>		
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA OPETUSMENETELMÄT</b>		
Keskeiset sisällöt:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistaa valitsemallaan tuotantoalalla pienimuotoisesti erikoistuotteita kuten esimerkiksi</li> <li>• suklaa-, marsipaani- tai muita konditoriatuotteita, hilloja ja hyytelöitä</li> <li>• noudattaa hygieni- ja omavalvontaohjeita ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan</li> <li>• valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita valmistuksen eri vaiheissa</li> <li>• hallitsee käden taidot valmistaessaan alakohtaisia erikoistuotteita</li> <li>• arvioi raaka-aineiden ja tuotteiden laatua</li> <li>• pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten</li> <li>• ottaa valmistuksessa huomioon tuotteen myytävyyden</li> <li>• käyttää työssään tarvittavia tietoteknisiä sovelluksia</li> <li>• noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita</li> <li>• käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä</li> <li>• huolehtii työkykynsä ylläpitämisestä</li> <li>• noudattaa työturvallisuusohjeita sekä tuotteen valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä.</li> </ul>		
<b>Opintojaksot:</b>		
Suklaa-, marsipaani- ja muut konditoriatuotteet, 5 osp		
Hillojen valmistus, 5 osp		
Työssäoppiminen, 5 osp		
<b>OPINTOJAKSOT</b>		
<b>Suklaa-, marsipaani- ja muut konditoriatuotteet, 5 osp</b>	<b>Hillojen valmistus 5 osp</b>	
<b>Keskeiset sisällöt:</b>	Keskeiset sisällöt:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• suklaan-, marsipaani ja muiden konditoriatuotteiden valmistus</li> <li>• makeisten valmistus</li> <li>• tuotteiden säilytys ja pakkaaminen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• marjat ja hedelmät raaka-aineina</li> <li>• hillojen ja hyytelöiden valmistus</li> <li>• tuotteen pakkaaminen ja etiketointi</li> </ul>	
<b>Oppimisympäristöt:</b> Oppilaitos ja alan yritykset	<b>Oppimisympäristöt:</b> Oppilaitos ja alan yritykset	
<b>Opetusmenetelmät:</b> Kontaktiopetus, alan kirjallisuus, työssäoppiminen		

	<b>Opetusmenetelmät:</b> Kontaktiopetus, alan kirjallisuus, työssäoppiminen
<b>Työssäoppiminen 5 osp</b>	
<b>Keskeiset sisällöt:</b> Eri työprosesseissa toimiminen <b>Oppimisympäristöt:</b> Oppilaitos ja alan yritykset <b>Opetusmenetelmät:</b> Työssäoppiminen	
<b>EDELTVÄYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT</b>	
Ei edellytä edeltävyysopintoja	
<b>OPPIMISEN ARVIOINTI</b>	
<b>OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN</b>	

<b>AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA</b>
Elintarvikealan perustutkinnon ja leipomoalan osaamisalan <b>Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa 15 osp</b> tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
<b>NÄYTÖN KUVAUS</b>
<p>Ammattiosaamisen näyttö muodostuu koko näytöstä</p> <p>Opiskelija laatii työ / näyttösuunnitelman.</p> <p>Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai 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.</p>
<b>NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA</b>
Esim. Mansikkahillon valmistaminen
<b>NÄYTTÖYMPÄRISTÖ</b>
Yritysten tai oppilaitoksen elintarviketilat
<b>NÄYTÖN ARVIOIJAT</b>
<p>Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin.</p> <p>Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päyttävät</p> <p style="padding-left: 40px;"><input checked="" type="checkbox"/> Alan opettaja(t)</p> <p style="padding-left: 40px;"><input type="checkbox"/> Työelämän edustaja(t)</p> <p><input type="checkbox"/> em. yhdessä</p> <p>Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutuksella, työkokemuksella tai muulla tavalla hankittu asianomaisen alan osaaminen ja ammattitaito, jota voidaan pitää riittävänä ammattiosaamisen näyttöjen arvioinnissa. Opettajan tulee olla oman alansa asiantuntija. Jos opettaja on kelpoinen opettamaan ko. ammattiosaamisen näytön sisältöön liittyviä ammatillisia opintoja, hän on kelpoinen arvioimaan ao. opintoihin liittyviä ammattiosaamisen näyttöjä. Arvioijien esteellisyyteen sovelletaan hallintolakia 434/2003, 27–29 §.</p>

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITEERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA			
Opiskelijaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.			
ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukainen toiminta pienimuotoisessa elintarviketuotannossa	noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritettyjä toimenpiteitä sekä tunnistaa tuoteturvallisuusriskejä
Valitun tuotteen valmistuksen hallinta ennakoivista töistä työn lopetusvaiheeseen ja työn vastuullinen tekeminen	valmistaa valitsemansa tuotannonalan erikoistuotteita tarviten työvaiheiden etenemisessä ajoittaista ohjausta ja noudattaa annettuja työaikoja	valmistaa valitsemansa tuotannonalan erikoistuotteita, toimii omatoimisesti työtehtävissä ja vastaa omasta työosuudestaan ja ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden	valmistaa valitsemansa tuotannonalan erikoistuotteita, toimii omatoimisesti, joustavasti ja huolellisesti sekä tekee muitakin kuin annettuja työtehtäviä omalla vastuualueellaan, ottaa huomioon toimintaympäristönsä ja oman työnsä osana sitä
Oman työsuorituksen arviointi	arvioi omaa työskentelyään ohjatusti	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia
Tuloksellinen ja taloudellinen toiminta	työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä.	ymmärtää hävikin merkityksen ja työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä.	ymmärtää hävikin merkityksen ja työskentelee kustannustehokkaasti välttämättä turhaa hävikkiä.
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Raaka- ja lisäaineiden valinta ja käyttö	valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita tarviten ajoittain ohjausta	valitsee pääosin omatoimisesti tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita	valitsee ja käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita sekä mahdollisia erikoisraaka-aineita omatoimisesti oikein
Raaka-aineen ja tuotteen laadun arviointi	arvioi aistinvaraisesti raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen, tuntee tuotevirheet sekä osaa tehdä tarvittavat jatkoimenpiteet
Työmenetelmien hallinta	valmistaa käsityömaisesti perustyömenetelmillä valitsemansa tuotannonalan erikoistuotteita tarviten ajoittaista ohjausta	valmistaa käsityömaisesti perustyömenetelmillä valitsemansa tuotannonalan erikoistuotteita lähes itsenäisesti	valmistaa itsenäisesti valitsemansa tuotannonalan käsityömaisesti valmistettavia erikoistuotteita
Välineiden ja laitteiden käyttö	käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita turvallisesti tarviten ajoittain ohjausta	käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita turvallisesti pääosin omatoimisesti	valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä turvallisesti omatoimisesti

Tuotteen pakkaaminen	pakkaa tuotteita tarviten ajoittain ohjausta	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä omatoimisesti
Tuotteen kaupallisen menestymisen edistäminen	valmistaa ja pakkaa tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen tarviten ajoittain ohjausta	valmistaa ja pakkaa ohjeen mukaan tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen	valmistaa ja pakkaa omatoimisesti tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistusmenetelmien toteuttaminen	pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä tarviten ajoittain ohjausta	pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä	pesee ja puhdistaa omatoimisesti tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä koko tuotteen valmistuksen tuotantotyövaiheiden aikana
Ympäristöä säästävien menetelmien käyttäminen	toimii omassa työtehtävässään siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta.	toimii lähes omatoimisesti omassa työtehtävässään siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä.	toimii omatoimisesti omassa työtehtävässään ja tuotantoprosessissa siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä.
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työprosessia koskevan lainsäädännön noudattaminen	toimia säädösten mukaisesti tarviten ajoittain ohjausta	toimii säädösten mukaisesti lähes omatoimisesti	toimii omatoimisesti säädösten mukaisesti
Raaka-aineiden ja tuotteiden käsittely ja säilytys	käsittelee ja säilyttää erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	käsittelee ja säilyttää lähes omatoimisesti ohjeiden mukaan erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuudet	käsittelee ja säilyttää omatoimisesti ohjeiden mukaan erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuudet
	ottaa mikrobitoiminnan huomioon käsitellessään erikoistuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita tarviten ajoittain ohjausta	ottaa mikrobitoiminnan huomioon käsitellessään erikoistuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita	ottaa mikrobitoiminnan huomioon käsitellessään erikoistuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita
Laatuvaatimusten noudattaminen	noudattaa työssään valmistukselle annettuja ohjeita	työskentelee toiminnalle annettujen laatuvaatimusten mukaisesti	työskentelee tuotteille ja toiminnalle asetettujen yrityskohtaisten laatuvaatimusten mukaisesti
Työprosessissa tarvittavan tietotekniikan ja laskutoimitusten hallinta	osaa käyttää työssään tarvittavaa tietoteknisiä sovelluksia ja tehdä laskutoimituksia tarviten ajoittain ohjausta.	osaa osittain omatoimisesti käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja tehdä laskutoimituksia.	käyttää itsenäisesti työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja selviää itsenäisesti työssä tarvittavista laskutehtävistä.
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	hakee erikoistuotteiden valmistukseen liittyvää tietoa annetuista lähteistä	hakee lähes itsenäisesti erikoistuotteiden valmistukseen liittyvää tietoa eri lähteistä	hakee itsenäisesti erikoistuotteiden valmistukseen liittyvää tietoa eri lähteistä
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvonta ja hygieniavaatimukset)	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa 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 työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti, ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittaista ohjausta.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät.

#### AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

- Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman laadinta ja tarvittaessa henkilökohtaisen opiskelun järjestämistä koskevan suunnitelman laadinta
- Opiskelijaryhmän ryhmäytymisen tukeminen ja keskinäisen vuorovaikutuksen aktivoiminen
- Elämänhallinnallisten valmiuksien vahvistaminen
- Tietoa työnhausta
- Motivoivia työelämäkäyntejä
- Eri työammatteihin tutustumista
- Kansainvälistymisen mahdollisuuksista tiedottaminen

<b>2.2.7 YRITTÄJYYS ELINTARVIKEALALLA</b>		<b>15 osp</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>		
Opiskelija osaa <ul style="list-style-type: none"> <li>• hankkii yrityksen perustamiseen ja toiminnan eri vaiheisiin tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntijapalveluja</li> <li>• suunnittelee yritystoimintaa liiketoiminnan periaatteiden, kustannus- ja laatutietoisuuden ja markkinoinnin ja asiakassegmentoinnin periaatteiden pohjalta</li> <li>• arvioi omia vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan yrittäjänä elintarvikealalla</li> <li>• osaa käyttää alansa tietotekniikkaa, työvälineitä ja materiaaleja.</li> </ul>		
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA OPETUSMENETELMÄT</b>		
Keskeiset sisällöt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• hankkii yrityksen perustamiseen ja toiminnan eri vaiheisiin tarvitsemaansa tietoa ja</li> <li>• asiantuntijapalveluja</li> <li>• suunnittelee yritystoimintaa liiketoiminnan periaatteiden, kustannus- ja laatutietoisuuden ja</li> <li>• markkinoinnin ja asiakassegmentoinnin periaatteiden pohjalta</li> <li>• arvioi omia vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan yrittäjänä elintarvikealalla</li> <li>• osaa käyttää alansa tietotekniikkaa, työvälineitä ja materiaaleja.</li> </ul> <p><b>Opintojaksot:</b>  Yrityksen liiketoiminta ja kannattavuus, 5 osp  Yritystoiminnan suunnittelu, 5 osp  Työssäoppiminen, 5 osp</p> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Käsityökeskukset, kansalaisopistot, koulut sekä ohjauspalveluja myyvät yritykset (eli työpaikat, joissa ohjataan yksilöitä tai ryhmiä kädentaidoissa).</p> <p><b>Opetusmenetelmät:</b></p>		
<b>OPINTOJAKSOT</b>		
<b>Yrityksen liiketoiminta ja kannattavuus, 5 osp</b>	<b>Yritystoiminnan suunnittelu, 5 osp</b>	
<b>Keskeiset sisällöt:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• yrityksen toimintaympäristö ja yritysmuodot</li> <li>• yrityksen visio ja toiminnan tarkoitus</li> <li>• yrityksen kannattavuuslaskelmat</li> <li>• yrityksen markkinointi</li> <li>• asiantuntijapalvelut ja niiden käyttö</li> <li>• kirjanpidon järjestäminen</li> <li>• yrityksen perustamisen asiakirjat</li> <li>• lait ja asetukset</li> <li>• asiakkaat ja asiakassegmentit</li> <li>• omat yritysmahdollisuudet</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Oppilaitos, vierailut alan yrityksissä</p> <p><b>Opetusmenetelmät:</b> Kontaktiopetus, etäopinnot</p>	<b>Keskeiset sisällöt:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alan työvälineet ja ATK-ohjelmat</li> <li>• Yrityksen perustamissuunnitelman laatiminen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Oppilaitos</p> <p><b>Opetusmenetelmät:</b> Kontaktiopetus, etäopinnot</p>	
<b>Työssäoppiminen, 5 osp</b>		
<b>Keskeiset sisällöt:</b> Yritystoimintaan tutustuminen <b>Oppimisympäristöt:</b> Oppilaitos, alan yritykset		

<b>Opetusmenetelmät:</b> Kontaktiopetus, etäopinnot	
<b>EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT</b>	
<b>OPPIMISEN ARVIOINTI</b>	
<b>OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN</b>	



<b>AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA</b>
Elintarvikealan perustutkinnon ja leipomoalan osaamisalan <b>Yrittäjyys elintarvikealalla 15 osp</b> tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
<b>NÄYTÖN KUVAUS</b>
Ammattiosaamisen näyttö muodostuu koko näytöstä; opiskelija esittää laatimansa yrityksen perustamissuunnitelman  Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla yhteistyössä yritysten kanssa tai harjoitusyrityksessä tai laatimalla suunnitelman yrityksen perustamisesta. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.
<b>NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yrityksen perustamissuunnitelman laadinta ja esitys</li> </ul>
<b>NÄYTTÖYMPÄRISTÖ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppilaitos</li> </ul>
<b>NÄYTÖN ARVIOIJAT</b>
<p>Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät</p> <p style="padding-left: 40px;"> <input checked="" type="checkbox"/> Alan opettaja(t)  <input type="checkbox"/> Työelämän edustaja(t) </p> <p>( ) em. yhdessä</p> <p>Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutuksella, työkokemuksella tai muulla tavalla hankittu asianomaisen alan osaaminen ja ammattitaito, jota voidaan pitää riittävänä ammattiosaamisen näyttöjen arvioinnissa. Opettajan tulee olla oman alansa asiantuntija. Jos opettaja on kelpoinen opettamaan ko. ammattiosaamisen näytön sisältöön liittyviä ammatillisia opintoja, hän on kelpoinen arvioimaan ao. opintoihin liittyviä ammattiosaamisen näyttöjä. Arvioijien esteellisyyteen sovelletaan hallintolakia 434/2003, 27–29 §.</p>

ARVIOINNIN KOHTEET JA KRITERIT OSAAMISEN ARVIOINNISSA			
Opiskelijaa arvioidaan suhteessa ennalta asetettuihin tavoitteisiin ja hänen osoittamaansa osaamista verrataan ennalta määriteltyihin arvioinnin kohteisiin ja arviointikriteereihin.			
ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITERIT		
1. Työprosessin hallinta	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija		
Työn suunnittelu ja kokonaisuuden toteuttaminen ja vastuullinen tekeminen	suunnittelee työnsä kulun ja siihen liittyvät eri vaiheet tarviten ajoittaista ohjausta	suunnittelee työnsä kulun ja siihen liittyvät eri vaiheet lähes itsenäisesti	suunnittelee työnsä kulun, siihen liittyvät eri vaiheet itsenäisesti ja järjestelmällisesti
Laadukas toiminta	toimii työilleen asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti ja muuttaa omaa toimintaansa annetun palautteen perusteella.	toimii työilleen asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti ja arvioi toimintaansa niiden saavuttamisessa.	toimii työilleen asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti ja kehittää toimintaansa niiden saavuttamiseksi.
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Yritystoiminnan suunnittelu	selvittää joitakin yrityksen asiakasryhmiä ja eri markkinointikeinoja sekä laatii markkinointi-suunnitelman tarviten osittain ohjausta	selvittää keskeisempiä yrityksen asiakasryhmiä ja eri markkinointikeinoja sekä laatii markkinointi-suunnitelman	selvittää itsenäisesti yrityksen asiakasryhmiä ja eri markkinointikeinoja ja laatii markkinointisuunnitelman
	laatii liiketoimintasuunnitelman (mm. liike-idea, toiminta-ajatus, yritysmuoto, rahoitusmuoto, budjetti, kustannusrakenne) tarviten osittain ohjausta	laatii lähes omatoimisesti liiketoimintasuunnitelman (mm. liike-idea, toiminta-ajatus, yritysmuoto, rahoitusmuoto, budjetti, kustannusrakenne)	laatii omatoimisesti ja innovatiivisesti yrityksen liiketoimintasuunnitelman (mm. liikeidea, toiminta-ajatus, rahoitusmuoto, budjetti, kustannusrakenne)
Yrittäjänä toimimisen mahdollisuuden arviointi	arvioi yritystoiminnan käynnistämisen mahdollisuuksia, riskejä ja yrityksen todellisia kilpailukeinoja (esim. hinta, laatu, ammattitaitoisuus, palvelu, luotettavuus) tarviten osittain ohjausta	arvioi pääosin itsenäisesti yritystoiminnan käynnistämisen mahdollisuuksia, riskejä ja yrityksen todellisia kilpailukeinoja (esim. hinta, laatu, ammattitaitoisuus, palvelu, luotettavuus)	arvioi itsenäisesti yritystoiminnan käynnistämisen mahdollisuuksia, riskejä ja yrityksen todellisia kilpailukeinoja (esim. hinta, laatu, ammattitaitoisuus, palvelu, luotettavuus) sekä perustelee arviotaan ja osaa hyödyntää saamiaan kokemuksia yrittäjyyden näkökulmasta
Tietotekniikan hallinta	käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa, mutta tarvitsee ohjausta ohjelmien käytössä.	käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja ohjelmia omatoimisesti.	käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja ohjelmia omatoimisesti sekä soveltaa tietoa työssään.
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Yritystoiminnan suunnittelu	suunnittelee tavoitteenaan olevaa yritystoimintaa soveltaen yritystoiminnan peruskäsitteitä (esim. liikeidea, toiminta-ajatus, liiketoimintasuunnitelma) ja erilaisia yritysmuotoja ja niiden eroja (esim. yksityinen elinkeinonharjoittaja, osakeyhtiö ja avoin yhtiö) sekä lainsäädäntöä, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	suunnittelee lähes itsenäisesti tavoitteenaan olevaa yritystoimintaa soveltaen yritystoiminnan peruskäsitteitä (esim. liikeidea, toiminta-ajatus, liiketoimintasuunnitelma) ja erilaisia yritysmuotoja ja niiden eroja (esim. yksityinen elinkeinonharjoittaja, osakeyhtiö ja avoin yhtiö) sekä lainsäädäntöä	suunnittelee itsenäisesti tavoitteenaan olevaa yritystoimintaa soveltaen yritystoiminnan peruskäsitteitä (esim. liikeidea, toiminta-ajatus, liiketoimintasuunnitelma) ja erilaisia yritysmuotoja ja niiden eroja (esim. yksityinen elinkeinonharjoittaja, osakeyhtiö ja avoin yhtiö) sekä lainsäädäntöä

Yritystoiminnan taloushallinnon suunnittelu	laatii osin ohjattuna budjetin, hinnoittelulaskelmia ja tietää miten kirjanpito ja verotus vaikuttavat yrityksen taloudenpitoon	laatii ohjeiden mukaan budjetin ja hinnoittelulaskelmia ja tietää miten kirjanpito ja verotus vaikuttavat yrityksen taloudenpitoon	laatii itsenäisesti budjetin, hinnoittelulaskelmia ja tietää miten kirjanpito ja verotus vaikuttavat yrityksen taloudenpitoon
Elintarvikealan tulevaisuuden huomioon ottaminen yritystoiminnan suunnittelussa	on tutustunut omaan toimialaansa niin, että tarkastelee tulevaisuuden näkymiä oman yritystoiminnan suunnittelun kannalta.	on perehtynyt omaan toimialaansa niin, että tarkastelee tulevaisuuden näkymiä ja kehitystä oman yritystoiminnan suunnittelun kannalta.	on perehtynyt omaan toimialaansa niin, että tarkastelee tulevaisuuden näkymiä, kehitystä sekä markkinoiden mahdollisuuksia oman yritystoiminnan suunnittelun kannalta.
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	hankkii suunnittelemansa yrityksen perustamiseen ja sen toiminnan eri vaiheisiin tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntija-palveluita tarvitte osittain ohjausta	hankkii suunnittelemansa yrityksen perustamiseen ja sen toiminnan eri vaiheisiin tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntijapalveluita	hankkii ja käyttää suunnittelemansa yrityksen perustamiseen ja sen toiminnan eri vaiheisiin tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntijapalveluita
Vuorovaikutus ja yhteistyö	rakentaa ja ylläpitää verkostosuhteita tarvitte osittain ohjausta	rakentaa ja ylläpitää verkostosuhteita lähes itsenäisesti	rakentaa ja ylläpitää verkostosuhteita itsenäisesti
Ammattietiikka	noudattaa suunnitelmien teossa ja yritystiedon hankinnassa eettisiä toimintaperiaatteita	noudattaa suunnitelmien teossa ja yritystiedon hankinnassa eettisiä toimintaperiaatteita	noudattaa suunnitelmien teossa ja yritystiedon hankinnassa eettisiä toimintaperiaatteita
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	ottaa suunnitelmissaan huomioon elintarvikealan yritystoiminnan edellyttämän turvallisen työskentelyn tarvitte osittain ohjausta.	ottaa lähes itsenäisesti suunnitelmissaan huomioon elintarvikealan yritystoiminnan edellyttämän turvallisen työskentelyn.	ottaa itsenäisesti suunnitelmissaan huomioon elintarvikealan yritystoiminnan edellyttämän turvallisen työskentelyn.

#### AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

- Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman laadinta ja tarvittaessa henkilökohtaisen opiskelun järjestämistä koskevan suunnitelman laadinta
- Opiskelijaryhmän ryhmäytymisen tukeminen ja keskinäisen vuorovaikutuksen aktivoiminen
- Elämänhallinnallisten valmiuksien vahvistaminen
- Tietoa työnhausta
- Motivoivia työelämäkäyntejä
- Eri työammatteihin tutustumista
- Kansainvälistymisen mahdollisuuksista tiedottaminen