



ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO

Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymä

Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa

Ammatilliset tutkinnon osat

Elintarviketeknologian osaamisala



Sisällys

2.1 KAIKILLE PAKOLLISET TUTKINNON OSAT.....	3
ELINTARVIKETUOTANNOSSA TOIMIMINEN 2.1.1	3
ELINTARVIKEPROSESSIN OHJAUS JA KÄYNNISSÄPITO 2.1.2	10
ELINTARVIKKEIDEN VALMISTUS 2.1.3.....	16
2.2 KAIKILLE VALINNAISET TUTKINNON OSAT:	24
ELINTARVIKKEIDEN MYYMÄLÄTOIMINNOT 2.2.1.....	24
ERIKOISTUOTTEIDEN VALMISTUS PIENTUOTANNOSSA 2.2.2	30
ERIKOISTUOTTEIDEN VALMISTUS PROSESSITUOTANNOSSA 2.2.3	36
PAKKAUSTOIMINNOT 2.2.4	44
VARASTOINTI JA LÄHETTÄMÖTOIMINNOT 2.2.5.....	50
YRITTÄJYYS ELINTARVIKEALALLA 2.2.7	56

2.1 KAIKILLE PAKOLLISET TUTKINNON OSAT

Ammattitaitovaatimukset, sisällöt ja arviointi

ELINTARVIKETUOTANNOSSA TOIMIMINEN 2.1.1	30 OSP
AMMATTITAITOVAATIMUKSET	
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> • huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja omavalvonnasta • pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti toimiessaan elintarvikealan tuotteiden valmistuksessa • tekee työprosessin ennakoivat työt, käsittelee raaka-aineita, valmistaa tuotteita, vie säilytykseen ja lopettaa oman työvaiheensa • valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita valmistuksen eri vaiheissa • huolehtii raaka-aineiden ja tuotteiden laadun säilymisestä • arvioi raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden laatua • käyttää valmistusprosessin koneita ja/tai laitteita • työskentelee pitäen yllä toimintakykyään ja noudattaen työturvallisuusohjeita sekä tuotteiden valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä • pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten • noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA OPETUSMENETELMÄT	
<p>Opintojaksot: Hygienia ja omavalvonta ja ravitsemus 5 osp Elintarviketietous, työlainsäädäntö ja ergonomia 5 osp Elintarvikeprosesseissa toimiminen 10 osp Elintarviketuotannossa toimiminen työssäoppien 10 osp</p> <p>Toteuttamistavat: Luokka-opetus alan teoria-aiheissa, ammattikeittiön ja työpaikkojen eri elintarvikeprosesseissa toimiminen, oppilaitoksen marjojen ja vihannesten jatkojalostustilassa toimiminen</p>	
OPINTOJAKSOT	
Hygienia ja omavalvonta ja ravitsemus 5 osp	
<p>Keskeiset sisällöt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hygienian ja omavalvonnan perusteet • Hygieniapassin suorittaminen • Ravitsemuksen ja erikoisruokavalioiden tunteminen • Leipomon omavalvontasuunnitelma • Kriittisten valvontapisteiden huomioiminen eri prosesseissa • EA1 suorittaminen <p>Toteuttamistavat: Luokkaopetus, etätehtävät, käytännön työtehtävät, työ- ja työssäoppimispaikoilla oppiminen Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja alan yritykset</p>	
Elintarviketietous, työlainsäädäntö ja ergonomia 5 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elintarvike ja raaka-ainetuntemus • Laatu elintarviketuotannossa • Työlainsäädäntö • Ergonomia <p>Toteuttamistavat: Luokkaopetus, etätehtävät, käytännön työtehtävät, työ- ja työssäoppimispaikoilla oppiminen Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja alan yritykset</p>	

Elintarvikeprosesseissa toimiminen 10 osp
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työprosessia koskevien ennakoivien työtehtävien suorittaminen • Raaka-aineiden käsittely • Elintarvike / leivontatuotteiden tuotteiden valmistaminen • Tuotteiden säilyttäminen eri prosessien välillä ja jälkeen • Valmistusprosessin koneiden ja laitteiden käyttö • Koneiden ja laitteiden puhdistaminen • Tuotteiden pakkaaminen kuljetusta ja myyntiä varten • Laadun arviointi <p>Toteuttamistavat: Elintarvikeyritysten, jalostamoiden ja ammattikeittiöiden työprosesseissa käytännön työtehtävissä toimiminen, pakkaus ja myyntityössä toimiminen, työ -ja työssäoppimispaikoilla oppiminen</p> <p>Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja alan yritykset</p>
Elintarviketuotannossa toimiminen työssäoppien 10 osp
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toimiminen erilaisissa elintarviketuotteiden valmistustehtävissä <p>Toteuttamistavat: Toimiminen erilaisissa elintarvikkeita valmistavassa työpaikoissa tai organisaatioissa alan työtehtävissä työssäoppien</p>
EDELTVÄYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT
Ei edeltävyysopintoja
OPPIMISEN ARVIOINTI
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN
<p>Ammattitaidon osoittamistavat: Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla elintarvikealan yrityksessä tai muussa mahdollisimman hyvin elintarvikeyrityksen oloja vastaavassa paikassa joko pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa vaiheissa 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.</p> <p>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>

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Elintarvikealan perustutkinnon ja elintarviketeknologian osaamisalan Elintarviketuotannossa toimiminen 30 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
<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.</p> <p>Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.</p>
AMMATTIOSAAMISEN NÄYTÖLLÄ ARVIOIDAAN
<p>Ammattiosaamisen näytössä arvioidaan vähintään (arvioinnin kohteet ja kriteerit taulukossa tummennettuina)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suunnitteluprosessin toteuttaminen • Ammattialan suunnitteluprosessin eri vaiheisiin soveltuvien työmenetelmien, työvälineiden sekä materiaalien valinta ja käyttö • Dokumentoinnin työmenetelmien ja -välineiden käyttö • Tiedonhankinta • Työturvallisuus ja ergonomia • Hygieeninen toiminta • Omavalvonnan huomioiminen • Erikoisruokavaliot leivontatuotteissa • Laadun arviointi • Kriittisten valvontapisteiden mittaaminen • Valmistusmenetelmien, materiaalien ja tarvikkeiden valinta • Lopputyön makua, ulkonäköä ja laatua • Estetiikan hyödyntäminen materiaali-, rakenne- ja työtaparatkaisuisissa • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Ammattietiikka
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Tuotteen valmistus elintarviketuotannossa
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Elintarvikealan työpaikka
NÄYTÖN ARVIOIJAT
<p>Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin.</p> <p>Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät</p> <ul style="list-style-type: none"> (x) Alan opettaja(t) (x) Työelämän edustajat (x) em. yhdessä <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</p>

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	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
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 tarvitte 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 vastuualueellaan
Oman työsuorituksen arviointi tuotteen valmistuksessa	arvioi omaa työskentelyään ohjatusti.	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämisskohteita.	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämisskohteita 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 tarvitte 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 tarvitte 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 tarvitte 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 tarvitte 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 huomiointi	valitsee virheettömät raaka-aineet osittain ohjattuna tuntemalla omassa työtehtävässään käytettävät tavallisimmat raaka-aineet ja niiden ominaisuuksien sekä valmiiden tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuuksien joihin 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 käsittelyssä, 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 huomiointamisessa	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 tarvittavien ohjeiden mukaan	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 tarvittavien ohjeiden mukaan.	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			
<ul style="list-style-type: none"> Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman laadinta ja tarvittaessa henkilökohtaisen opiskelun järjestämistä koskevan suunnitelman laadinta 			

- Opiskelijaryhmän ryhmäytymisen tukeminen ja keskinäisen vuorovaikutuksen aktivoiminen
- Elämänhallinnallisten valmiuksien vahvistaminen
- Tietoa työhausta
- Motivoivia työelämäkäyntejä
- Eri työammatteihin tutustumista
- Kansainvälistymisen mahdollisuuksista tiedottaminen

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

<p>Opetusmenetelmät: Opetus oppilaitoksen jalostamossa, keittiöillä ja alan elintarvikeyrityksissä, oppilaitoksen elintarviketiloissa toimiminen, yritysten elintarviketiloissa toimiminen</p> <p>Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja alan yritykset</p>
<p>Erikoisruokavaliot 5 osp</p>
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erityisruokavalioiden tunteminen • Kasvis- ja kulttuurisidonnaiset ruokavaliot • Erityisruokavalioiden tuotekehitys • Pakkausmerkinnät ja ravintoarvot sekä niiden merkitseminen <p>Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja alan yritykset</p> <p>Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, alan kirjallisuus, etätehtävät, eri tuotantoprosesseissa toimiminen</p>
<p>Erikoisruokavalioiden valmistus prosesseissa 5 osp</p>
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erikoisruokavalioraaka-aineiden tunteminen • Raaka-aineiden valinta ja käyttö • Tuotteiden valmistaminen ja tuotekehitys • Seuraa tuotantoprosessin aikana sekä tuotteen laatua että tuotantolaitteiden kuntoa ja tekee tarvittavia mittauksia • Käyttää prosessiohjauksen tekniikkaa • Säättää prosessia • Huolehtii käytettävien koneiden ja laitteiden päivittäisestä käyttökunnosta seuraamalla niiden kuntoa ja toimintaa • Toimii yhteistyössä kunnossapitohenkilöstön kanssa • Huolehtii työympäristön puhtaanapidosta • Käyttää oman alansa vieraskielistä sanastoa. <p>Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, alan kirjallisuus, etätehtävät, eri tuotantoprosesseissa toimiminen</p>
<p>Elintarvikkeprosessien ohjaus ja käynnissäpito työssäoppien 10 osp</p>
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erikoisruokavalioiden valmistus prosesseissa • Elintarvikkeprosessien ohjaus • Elintarvikkeprosessien käynnissäpito • Laite ja välinehallinta prosesseissa • Tarvittavien mittausten tekeminen <p>Toteuttamistavat: Toimiminen erilaisissa elintarvikkeita valmistavissa työpaikoissa tai organisaatioissa alan työtehtävissä työssäoppien</p>
<p>OPPIMISEN ARVIOINTI</p>
<p>OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN</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. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.</p> <p>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>

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Elintarvikealan perustutkinnon ja elintarviketeknologian, Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissä pito 30 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
<p>Opiskelija 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).</p> <p>Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.</p>
AMMATTIOSAAMISEN NÄYTÖLLÄ ARVIOIDAAN
<p>Ammattiosaamisen näytössä arvioidaan vähintään (arvioinnin kohteet ja kriteerit taulukossa tummennettuina)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suunnitteluprosessin toteuttaminen • Ammattialan suunnitteluprosessin eri vaiheisiin soveltuvien työmenetelmien, työvälineiden sekä materiaalien valinta ja käyttö • Dokumentoinnin työmenetelmien ja -välineiden käyttö • Tiedonhankinta • Työturvallisuus ja ergonomia • Hygieeninen toiminta • Omavalvonnan huomioiminen • Erikoisruokavaliot leivontatuotteissa • Laadun arviointi • Kriittisten valvontapisteiden mittaaminen • Valmistusmenetelmien, materiaalien ja tarvikkeiden valinta • Estetiikan hyödyntäminen materiaali-, rakenne- ja työtaparatkaisuihin • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Ammattietiikka
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Esim. Tuotantoprosessin ohjaus valmistuksessa
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Elintarvikealan työpaikka
NÄYTÖN ARVIOIJAT
<p>Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät</p> <ul style="list-style-type: none"> (x) Alan opettaja(t) (x) Työelämän edustaja(t) (x) em. yhdessä <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</p>

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	ARVIOINTIKRITEERIT		
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 tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä ja toimii kriittisissä valvontapisteissä tarviten 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 tarviten 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	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Prosessinohjaus	ohjaa ja tarvittaessa säätelee alansa tuotantoprosessia manuaalisesti tai tietojärjestelmän avulla tarviten 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 tarviten 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 tarviten 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 säätelee 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 tarviten 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 kunnan tarvitteiden ajoittain ohjausta.	soveltaa oman alansa laitteiden rakennetuntemusta ja noudattaa turvamääräyksiä määrittäessään ohjeiden mukaan laitteiden kunnan.	soveltaa oman alansa laitteiden rakennetuntemusta ja noudattaa turvamääräyksiä määrittäessään omatoimisesti laitteiden kunnan.
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Ongelmanratkaisu	tunnistaa ja ilmoittaa kriittisten valvontapisteiden muutoksista, tarviten tunnustuksessa 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			
<ul style="list-style-type: none"> 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 			

ELINTARVIKKEIDEN VALMISTUS 2.1.3	45 OSP
AMMATTITAITOVAATIMUKSET	
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> työskentelee valitulla tuotannonalalla elintarvikkeen/elintarvikkeiden valmistuksen eri vaiheissa: ennakoivat työt, raaka-aineiden käsittely, tuotteen/tuotteiden valmistus ja säilytys sekä oman työvaiheen lopetus noudattaa työssään tuotteen valmistukseen liittyviä laatu-, hygienia- ja omavalvontamääräyksiä sekä elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä suunnittelee työtään ottaen huomioon elintarvikkeiden ravitsemuksellisen merkityksen valitsee ja käsittelee valmistamiensa tuotteiden raaka-aineita käyttää työssä tarvittavia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita hallitsee työn edellyttämät kädentaidot valmistaa erityisruokavaliotuotteita tai on mukana erityisruokavaliotuotteita valmistavassa prosessissa (ke- liakia, allergiat, laktoosi-intoleranssi) ja valitsee raaka-aineet erityisruokavalioihin työskentelee edistään työyhteisönsä yritystoiminnan tuloksellisuutta käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä ja noudattaa työaikoja sekä muita työhön ja yritystoimin- taan liittyviä toimintaohjeita sekä elintarvikealan eettisiä periaatteita arvioi työtään ja valmiiden tuotteiden ominaisuuksia ja laatua toimii tarvittaessa tuotekehityksessä avustajana tekee työssä tarvittavia raportteja, kirjallisia viestejä ja laskutoimituksia hyödyntäen tietotekniikkaa 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA OPETUSMENETELMÄT	
<p>Opintojaksot: Elintarvikkeiden valmistus 20 osp Elintarvike- ja apuainetietous 10 osp Laatu, ravitsemus ja pakkausmerkinnät, Atk- ja muut alan ohjelmat 5 osp Elintarvikkeiden valmistus työssäoppien 10 osp</p>	
OPINTOJAKSOT	
Elintarvikkeiden valmistus 20 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ruokavalmisteiden valmistus Marja- ja hedelmätuotteiden valmistus Kasvituotteiden valmistus Makeis- ja suklaatuotteiden valmistus Juomatuotteiden valmistus Kausi ja sesonkituotteet Myllytuotteiden valmistus Kastikkeiden ja majoneesien valmistus Muiden elintarviketeknologiaan liittyvien tuotteiden valmistus <p>Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja alan yritykset Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, alan kirjallisuus, etätehtävät, alan eri tuotantoprosesseissa työpaikoilla toimiminen</p>	
Elintarvike- ja apuainetietous 10 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> Elintarviketietous Apuainetietous Elintarvikekemian ja fysiikka <p>Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja alan yritykset Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, alan kirjallisuus, etätehtävät, eri tuotantoprosesseissa toimiminen</p>	
Laatu, ravitsemus ja pakkausmerkinnät, Atk- ja muut alan ohjelmat 5 osp	

<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laatu elintarvikeyrityksissä • Pakkaus ja ravintoarvomerkinnot (lakimääräiset) • Pakkausmerkinnät • ATK- ja alan ohjelmat <p>Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja alan yritykset Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, alan kirjallisuus, etätehtävät</p>
<p>Elintarvikkeiden valmistus työssäoppien 10 osp</p>
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raaka-aineiden vastaanotto • Elintarvikkeiden valmistus • Elintarvikkeiden pakkaaminen <p>Toteuttamistavat: Toimiminen erilaisissa elintarvikealan työpaikoissa valmistavassa työpaikoissa tai organisaatioissa alan työtehtävissä työssäoppien</p>
<p>EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT</p>
<p>Ei edeltävyysopintoja</p>
<p>OPPIMISEN ARVIOINTI</p>
<p>OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN</p>
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa.</p> <p>Opintojaksot ja ammattiosaamisen näyttö tulee olla hyväksytysti suoritettu ennen tutkinnon osan arvosanan antamista.</p> <p>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>

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Elintarvikealan perustutkinnon ja elintarviketeknologian osaamisalan Elintarvikkeiden valmistus 45 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
<p>Opiskelija 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. ennakoidut työt, tuotteen valmistus tai pakkaaminen).</p> <p>Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.</p>
AMMATTIOSAAMISEN NÄYTÖLLÄ ARVIOIDAAN
<ul style="list-style-type: none"> • Suunnitteluprosessin toteuttaminen • Ammattialan suunnitteluprosessin eri vaiheisiin soveltuvien työmenetelmien, työvälineiden sekä materiaalien valinta ja käyttö • Dokumentoinnin työmenetelmien ja -välineiden käyttö • Tiedonhankinta • Työturvallisuus ja ergonomia • Hygieeninen toiminta • Omavalvonnan huomioiminen • Erikoisruokavaliot leivontatuotteissa • Laadun arviointi • Kriittisten valvontapisteiden mittaaminen • Valmistusmenetelmien, materiaalien ja tarvikkeiden valinta • Lopputyön makua, ulkonäköä ja laatua • Estetiikan hyödyntäminen materiaali-, rakenne- ja työtaparatkaisuisissa • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Ammattietiikka
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Esim. Marjahillon valmistus, kasvissäilykkeen valmistus tai einesaruokien valmistus ym.
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Elintarvikealan yritys
NÄYTÖN ARVIOIJAT
<p>Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät</p> <p>(x) Alan opettaja(t) (x) Työelämän edustaja(t) tai (x) 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</p>

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	ARVIOINTIKRITEERIT		
1.Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oma- ja työvalvonta- ja hygienia- ja vaatimusten mukaisesti toimiminen omassa työtehtävässä	noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa oma- ja työvalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa oma- ja työtoimimisesti oma- ja työvalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa oma- ja työvalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuusriskejä
Oman tuotantoalueen tuotteen valmistusprosessin suunnittelu (sisältää myös erityisruokavaliot tuotteet)	suunnittelee elintarvikkeen valmistuksen ottaen huomioon raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemuksellisia tekijöitä tarvitsevan 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 toiminnasta mahdollisia kehittämiskohteita.	arvioi itsenäisesti omaa työskentelyään ja oman työnsä merkitystä koko valmistusprosessissa ja löytää omasta toiminnasta mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia.
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Raaka-aineiden ja lisäaineiden valinta ja käyttö (myös erityisruokavaliot tuotteisiin)	valitsee tuotteiden valmistukseen kuuluvat raaka- ja lisäaineet ja käyttää niitä niin, ettei niiden laatu heikkene tarvitsevan 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 jatkoimenpiteet
Työmenetelmien, -välineiden, koneiden ja laitteiden käyttö	käyttää tuotteiden valmistusmenetelmiä ja valmistukseen kuuluvia työvälineitä,	käyttää pääosin omatoimisesti tuotteiden valmistukseen kuuluvia työvälineitä,	valitsee tuotteiden valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä

	koneita ja/tai laitteita turvallisesti tarviten ajoittain ohjausta	menetelmiä ja valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita turvallisesti	sekä valmistusmenetelmiä turvallisesti ja omatoimisesti
	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 puhdistustoimenpiteiden 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 tuotantotyöväi- haiden 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
Tuotteen pakkaaminen valitun tuotannonalan pakkausprosessissa	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan tarviten 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	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työprosessia koskevan lainsäädännön noudattaminen	toimii säädösten mukaisesti tarviten 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 käsittelyssä, 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 tarvitteiden 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 tarvitteiden 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	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	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 hygienia-vaatimukset)	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 jatko-toimenpiteet
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

- 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 KAIKILLE VALINNAISET TUTKINNON OSAT: Ammattitaitovaatimukset, sisällöt ja arviointi

ELINTARVIKEIDEN MYYMÄLÄTOIMINNOT 2.2.1	15 OSP
AMMATTITAITOVAATIMUKSET	
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> • työskentelee elintarvikkeiden myyntitehtävissä • noudattaa hygieni- ja työturvallisuusohjeita, kuluttajasuojalainsäädäntöä, yrityksen laatuvaatimuksia ja oma-valvontajärjestelmää sekä ympäristöä säästävää työskentelytapaa • työskentelee elintarvikemyymälässä, palvelutiskissä tai kassapalveluissa • tekee tilauksia, vastaanottaa niitä, purkaa kuormia, tarkistaa päiväyksiä, hyllyttää ja erottaa kauppakelpoiset tuotteet • pakkaa ja säilyttää erilaisia elintarvikkeita ja niistä valmistettuja tuotteita • tulkitsee pakkausmerkintöjä ja opastaa tuotteiden käytössä ruoka-aineallergisia ja muita erityisruokavaliota noudattavia asiakkaita • toimii asiakaspalvelutehtävissä tarvittaessa vieraalla kielellä • toimii kassapalveluissa käyttäen erilaisia maksuvälineitä • huolehtii oman työkykynsä ylläpitämisestä • noudattaa työaikoja ja muita yrityksen toimintaohjeita 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA OPETUSMENETELMÄT	
<p>Opintojaksot: Myymäälätyö, palveluvitriinit, kassapalvelut, asiakaspalvelu, tilaus ja varastotoiminnot 5 osp Elintarvikkeiden myymälätoiminnot työssäoppien 10 osp</p>	
OPINTOJAKSOT	
Myymäälätyö, palveluvitriinit, kassapalvelut, asiakaspalvelu, tilaus ja varastotoiminnot 5 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tuotteiden pakkaaminen • Kassatoiminnot • Erilaiset maksuvälineet • Hygieni- ja omavalvonta • Palveleminen vieraalla kielellä • Asiakaspalvelu • Myynti ja markkinointi • Kuormien purkaminen • Tilaus ja varastotoimintojen kirjaaminen • Tuotteiden pakkaaminen • Pakkausmerkintöjen tunteminen <p>Oppimisympäristöt: Oppilaitos, alan työpaikka / yritys Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, työssäoppiminen alan kirjallisuus, etätehtävät</p>	
Elintarvikkeiden myymälätoiminnot työssäoppien 10 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asiakaspalvelu • Myynti • Varastotoiminnot • Tilaustoiminnot <p>Oppimisympäristöt: Alan yritykset Toteuttamistavat: Alan yrityksissä erilaisissa elintarvikkeiden myynnissä, markkinoinnissa ja varastotehtävissä</p>	

EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT
Ei edeltävyyssopintoja.
OPPIMISEN ARVIOINTI
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa.</p> <p>Opintojaksot ja ammattiosaamisen näyttö tulee olla hyväksytysti suoritettu ennen tutkinnon osan arvosanan antamista.</p> <p>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>

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Elintarvikealan perustutkinnon elintarviketeknologian osaamisalan Elintarvikkeiden myymälätoiminnot 15 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
<p>Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla elintarvikemyymälässä työtehtävissä, kuten myymälän varastossa, lihan- ja kalankäsittelyssä, maito- ja maitovalmisteosastolla, leipä ja konditoriaosastolla, hedelmä- ja vihannesosastolla, teollisten elintarvikkeiden käsittelyssä, palvelutiskissä tai toimimalla jonkin edellä mainitun lisäksi kassapalveluissa.</p> <p>Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/tökohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.</p>
AMMATTIOSAAMISEN NÄYTÖLLÄ ARVIOIDAAN
<ul style="list-style-type: none"> • Työskentelyä elintarvikkeiden myyntitehtävissä • Hygieni- ja työturvallisuusohjeita, kuluttajasuojalainsäädäntöä, yrityksen laatuvaatimuksia ja omavalvontajärjestelmää sekä ympäristöä säästävää työskentelytapaa • Työskentelyä elintarvikemyymälässä, palvelutiskissä tai kassapalveluissa • Tilauksien tekemisiä, vastaanottamisia, kuormien purkamisia, päiväyksien tarkistamisia, hyllytystä ja kauppa-kelpoisten tuotteiden erottamista • Erilaisten elintarvikkeiden ja niistä valmistettujen tuotteiden pakkaamista ja säilytystä • Pakkausmerkintöjen tulkittamista ja tuotteiden käytön opastusta ruoka-aineallergisille ja muita erityisruokavaliota noudattaville • Asiakaspalvelutehtävissä toimiminen vieraalla kielellä tarvittaessa • Kassapalveluissa toimiminen käyttäen erilaisia maksuvälineitä • Oman työkyvyn ylläpitämisestä huolehtiminen • Työaikojen ja muiden yrityksen toimintaohjeiden noudattaminen
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Elintarvikkeiden myyntitehtävissä toimiminen
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Yrityksen tai oppilaitoksen elintarvikkeiden myyntitila tai lähettämö
NÄYTÖN ARVIOIJAT
<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 checked="" type="checkbox"/> Työelämän edustaja(t) <input checked="" type="checkbox"/> em. yhdessä </p> <p>Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutus, 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	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen	noudattaa omavalvonta- ja hygienia määräyksiä	noudattaa omavalvonta- ja hygienia määräyksiä	noudattaa omatoimisesti omavalvonta- ja hygienia määräyksiä osoittaen 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 kehittämisskohteita 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 tarviton 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 tarviton 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 tarviton 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 tarviton 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 esittelyssä ja käytön opastuksessa	kertoo omassa toimipaikassaan myynnissä ja vastuullaan olevista elintarvikkeista	kertoo omassa toimipaikassaan myynnissä ja vastuullaan olevista elintarvikkeista	kertoo omassa toimipaikassaan myynnissä olevien elintarvikkeiden ominaisuuksista

	laan olevista joistakin elintarvikkeista ja niiden ominaisuuksista asiakkaille	ja niiden ominaisuuksista asiakkaille	sista 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 tulkinta 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	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	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			
<ul style="list-style-type: none"> • 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

ERIKOISTUOTTEIDEN VALMISTUS PIENTUOTANNOSSA 2.2.2	15 OSP
AMMATTITAITOVAATIMUKSET	
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistaa valitsemallaan tuotantoalalla pienimuotoisesti erikoistuotteita kuten esimerkiksi suklaa-, marsi- paani- tai muita konditoriatuotteita, erikoislihavalmisteita, erikoisjuustoja, hilloja ja hyytelöitä • noudattaa hygieni- ja omavalvontaohjeita ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan • valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita valmistuksen eri vaiheissa • hallitsee käden taidot valmistaessaan alakohtaisia erikoistuotteita • arvioi raaka-aineiden ja tuotteiden laatua • pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten • ottaa valmistuksessa huomioon tuotteen myytävyyden • käyttää työssään tarvittavia tietoteknisiä sovelluksia • noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita • käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä • huolehtii työkykynsä ylläpitämisestä • noudattaa työturvallisuusohjeita sekä tuotteen valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA OPETUSMENETELMÄT	
<p>Opintojaksot: Hillojen, hyytelöiden, kastikkeiden ja marmeladien tai muiden erikoistuotteiden valmistus 5 osp Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa työssäoppien 15 osp</p>	
OPINTOJAKSOT	
Hillojen, hyytelöiden, kastikkeiden ja marmeladien tai muiden erikoistuotteiden valmistus 5 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hillojen ja hyytelöiden valmistus • Mehujen valmistus • Kastikkeiden valmistus • Säilykkeiden valmistus • Tuotteiden pakkaaminen <p>Oppimisympäristöt: Oppilaitoksen tiloissa pienimuotoisessa elintarviketuotannossa toimiminen Toteuttamistavat: Toimiminen esim. hillojen, mehujen, säilykkeiden ym. tuotteiden valmistuksessa</p>	
Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa työssäoppien 15 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toimiminen erilaisissa pienimuotoisissa yrityksissä elintarvikkeiden valmistustehtävissä <p>Oppimisympäristöt: Alan yritykset Toteuttamistavat: Elintarvikkeiden valmistustehtävissä toimiminen</p>	
EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	
Ei edellytä edeltävyysopintoja	
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN	
<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>	

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Elintarvikealan perustutkinnon ja elintarviketeknologian osaamisalan Erikoistuotteiden valmistus pienimuotoisessa 15 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
<p>Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla elintarvikealan yrityksessä tai muussa mahdollisimman hyvin elintarvikeyrityksen oloja vastaavassa paikassa pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa (esim. ennakoiivat työt, tuotteen valmistus tai pakkaaminen).</p> <p>Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.</p>
AMMATTIOSAAMISEN NÄYTÖLLÄ ARVIOIDAAN
<ul style="list-style-type: none"> • Suunnitteluprosessin toteuttaminen • Ammattialan suunnitteluprosessin eri vaiheisiin soveltuvien työmenetelmien, työvälineiden sekä materiaalien valinta ja käyttö • Dokumentoinnin työmenetelmien ja -välineiden käyttö • Tiedonhankinta • Työturvallisuus ja ergonomia • Hygieeninen toiminta • Omavalvonnan huomioiminen • Erikoisruokavaliot • Laadun arviointi • Kriittisten valvontapisteiden mittaaminen • Valmistusmenetelmien, materiaalien ja tarvikkeiden valinta • Lopputyön makua, ulkonäköä ja laatua • Estetiikan hyödyntäminen materiaali-, rakenne- ja työtaparatkaisuisissa • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Ammattietiikka
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Esim. mansikkahillon valmistaminen
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Yritysten tai oppilaitoksen elintarviketilat
NÄYTÖN ARVIOIJAT
<p>Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät</p> <p>(x) Alan opettaja(t) (x) Työelämän edustaja(t) (x) 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</p>

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	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygie- niavaatimusten mukainen toiminta pienimuotoisessa elintarviketuotannossa	noudattaa annettuja hygie- niaohjeita ja toteuttaa oma- valvontaohjelmassa määrite- tyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygie- niaohjeita ja toteuttaa oma- valvontaohjelmassa määrite- tyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygie- niaohjeita ja toteuttaa oma- valvontaohjelmassa määrite- tyt toimenpiteet sekä tunnis- taa tuoteturvallisuusriskit
Valitun tuotteen valmistuk- sen hallinta ennakoivista töistä työn lopetusvaihee- seen ja työn vastuullinen te- keminen	valmistaa valitsemansa tuo- tannonalan erikoistuotteita tarviten työvaiheiden etene- misessä ajoittain ohjausta ja noudattaa annettuja työ- aikoja	valmistaa valitsemansa tuo- tannonalan erikoistuotteita, toimii omatoimisesti työte- tävässä ja vastaa omasta työosuudestaan ja ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden	valmistaa valitsemansa tuo- tannonalan erikoistuotteita, toimii omatoimisesti, joust- vasti ja huolellisesti sekä te- kee muitakin kuin annettuja työtehtäviä omalla vastuu- alueellaan, ottaa huomioon toimintaympäristönsä ja oman työnsä osana sitä
Oman työsuorituksen arvi- oiminen	arvioi omaa työskentelyään ohjatusti	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnas- taan mahdollisia kehittämis- kohteita	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnas- taan mahdollisia kehittämis- kohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia
Tuloksellinen ja taloudelli- nen toiminta	työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä.	ymmärtää hävikin merkityk- sen ja työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä.	ymmärtää hävikin merkityk- sen ja työskentelee kustan- nustehokkaasti välttämättä tur- haa hävikkiä.
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Raaka- ja lisäaineiden va- linta ja käyttö	valitsee tuotteen valmistuk- seen kuuluvia raaka- ja lisä- aineita tarviten ajoittain oh- jausta	valitsee pääosin omatoimi- sesti tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita	valitsee ja käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita sekä mahdollisia erikoisraaka-ai- neita 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 me- netelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-ai- neen ja/tai tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä me- netelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-ai- neen ja/tai tuotteen, tuntee tuotevirheet sekä osaa tehdä tarvittavat jatkotoimenpiteet
Työmenetelmien hallinta	valmistaa käsityömaisesti perustyömenetelmillä valit- semansa tuotannonalan eri- koistuotteita tarviten ajoit- taista ohjausta	valmistaa käsityömaisesti perustyömenetelmillä valit- semansa tuotannonalan eri- koistuotteita lähes itsenäi- sesti	valmistaa itsenäisesti valit- semansa tuotannonalan kä- sityömaisesti valmistettavia erikoistuotteita
Välineiden ja laitteiden käyttö	käyttää tuotteen valmistuk- seen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita turvalli- sesti tarviten ajoittain oh- jausta	käyttää tuotteen valmistuk- seen kuuluvia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita turvalli- sesti pääosin omatoimisesti	valitsee tuotteen valmistuk- seen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä tur- vallisesti omatoimisesti
Tuotteen pakkaaminen	pakkaa tuotteita tarviten ajoittain ohjausta	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa pakkauk- sen laatua sekä pakkaus- merkintöjä	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa pakkauk- sen laatua sekä pakkaus- merkintöjä omatoimisesti

Tuotteen kaupallisen menestymisen edistäminen	valmistaa ja pakkaa tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen tarvitien 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 puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen	pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä tarvitien 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	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työprosessia koskevan lainsäädännön noudattaminen	toimia säädösten mukaisesti tarvitien 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 tarvitien 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 tarvitien 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	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	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.

ERIKOISTUOTTEIDEN VALMISTUS PROSESSITUOTANNOSSA 2.2.3	15 OSP
AMMATTITAITOVAATIMUKSET	
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistaa valitsemallaan tuotantoalalla erikoistuotteita prosessituotannossa kuten esimerkiksi jäätelöitä, jälkiruokatuotteita, heratuotteita, pateita, hyytelöitä, pastejoita, erikoismakkaroita, makeisia, suklaita, näkkileipiä, pikkuleipiä, jauhetuotteita tai erilaisia kausituotteita • noudattaa hygieni- ja omavalvontaohjeita ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan • arvioi raaka-aineiden laatua • seuraa tuotanto- ja pakkausprosessin aikana erikoistuotteiden laatua ja tuotantolaitteiden kuntoa ja toimintaa sekä tarvittaessa säätää prosessia • pakkaa tuotteita varastointia ja kuljetusta varten • huolehtii työkykynsä ylläpitämisestä • noudattaa työturvallisuusohjeita ja tuotteen valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä • käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä • noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA OPETUSMENETELMÄT	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erikoistuotteiden prosessituotannossa toimiminen valmistamalla esim. jäätelöitä, jälkiruokatuotteita, heratuotteita, hyytelöitä, kastikkeita, makeisia, jauhetuotteita ja erilaisia kausituotteita. • Tarvittavien kirjausten tekeminen • Koneiden säätäminen pakattavalle tuotteelle sopivaksi • Hygienian noudattaminen • Laadusta huolehtiminen • Työturvallisuusohjeiden noudattaminen <p>Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja alan työpaikat Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, etäopinnot</p> <p>Opintojaksot: Erikoistuotteiden valmistus prosessissa 5 osp Elintarvikkeiden valmistus prosessituotannossa työssäoppien 10 osp</p>	
OPINTOJAKSOT	
Erikoistuotteiden valmistus prosessissa 5 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kirjausten ja mittausten tekeminen • Alan tietotekniikka • Alan valmistusprosessin seuraaminen ja valvonta • Tuotteen laadun valvonta <p>Oppimisympäristöt: Oppilaitos, alan yritykset Toteuttamistavat: Kontaktiopetus ja tuotannon eri prosesseissa toimiminen työpaikoilla ja oppilaitoksessa</p>	
Elintarvikkeiden valmistus prosessituotannossa työssäoppien 10 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa työpaikoilla • Tuotteiden pakkaaminen • Tuotteiden laadun seuranta ja arviointi 	
EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	
<p>Ei edeltävyysopinnoja</p>	

OPPIMISEN ARVIOINTI
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa.</p> <p>Opintojaksot ja ammattiosaamisen näyttö tulee olla hyväksytysti suoritettu ennen tutkinnon osan arvosanan antamista.</p> <p>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>

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Elintarvikealan perustutkinnon ja elintarviketeknologian osaamisalan Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa 15 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
<p>Opiskelija osoittaa osaamisensa toimimalla elintarviketeollisuuden prosessissa yhden tuotteen yhdessä työvaiheessa (esim. ennakovat työt, tuotteen valmistus tai pakkaaminen).</p> <p>Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.</p>
AMMATTIOSAAMISEN NÄYTÖLLÄ ARVIOIDAAN
<ul style="list-style-type: none"> • Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen • Työn kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen • Tuloksellinen ja taloudellinen toiminta • Oman työsuorituksen arvioiminen • Raaka-aineen ja tuotteen laadun arviointi • Erikoistuotteiden valmistusmenetelmien hallinta • Erikoistuotteiden prosessilaitteiden käyttäminen • Tuotteiden pakkaaminen • Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen • Ympäristöä säästävien menetelmien käyttäminen • Erikoistuotteiden valmistusta koskevan lainsäädännön soveltaminen • Erikoistuotteiden ja niiden raaka-aineiden käsittely ja säilytys • Valmistusprosessin hallinta • Virheiden erottaminen laatuominaisuuksien perusteella • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Ammattietiikka • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Tuotteen valmistusprosessissa toimiminen
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Elintarvikealan yritykset
NÄYTÖN ARVIOIJAT
<p>Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät</p> <p>(x) Alan opettaja(t) (x) Työelämän edustaja(t) (x) em. yhdessä</p> <p>Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutusella, 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</p>

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 §.

ARVIOINTI	
1. TYÖPROSESSIN HALLINTA	
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuusriskit
Työn kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> toimii erikoistuotteiden prosessituotannossa tarvitun ajoittain ohjausta ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> toimii ohjeiden mukaan erikoistuotteiden prosessituotannossa ja vastaa omasta työosuudestaan
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> toimii omatoimisesti ja suoriutuu tehtävästä joustavasti
Tuloksellinen ja taloudellinen toiminta	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä ja ymmärtää hävikin merkityksen
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> työskentelee kustannustehokkaasti välttämättä turhaa hävikkiä ja ymmärtää hävikin merkityksen
Oman työsuorituksen arvioiminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> arvioi omaa työskentelyään ohjatusti.
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita.
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia.
2. TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA	
Raaka-aineen ja tuotteen laadun arviointi	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> arvioi aistinvaraisesti raaka-aineen ja tuotteen laatua ja erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua ja erottaa virheellisen raaka-aineen ja/ tai tuotteen
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua ja erottaa virheellisen raaka-aineen ja/ tai tuotteen sekä osaa tehdä tarvittavat jatkokorjaukset
Erikoistuotteiden valmistusmenetelmien hallinta	

Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • annostelee eri tarkoituksiin parhaiten soveltuvat raaka-aineet ja valmistaa niistä erikoistuotteita tarviten ajoittain ohjausta • seuraa tuotteen laatua ja tarvittaessa säätää prosessia tarviten ajoittain ohjausta
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • annostelee ohjeiden mukaan eri tarkoituksiin parhaiten soveltuvat raaka-aineet ja valmistaa niistä erikoistuotteita • seuraa tuotteen laatua ja tarvittaessa säätää ohjeiden mukaan prosessia
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • annostelee omatoimisesti eri tarkoituksiin parhaiten soveltuvat raaka-aineet ja valmistaa niistä erikoistuotteita • seuraa tuotteen laatua ja tarvittaessa säätää omatoimisesti prosessia
Erikoistuotteiden prosessilaitteiden käyttäminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • käyttää prosessilaitteita oikein, turvallisesti ja taloudellisesti tarviten ajoittain ohjausta
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • käyttää lähes omatoimisesti prosessilaitteita oikein, turvallisesti ja taloudellisesti
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • käyttää omatoimisesti prosessilaitteita oikein, turvallisesti ja taloudellisesti
Tuotteiden pakkaaminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan, mutta tarvitsee jonkin verran ohjausta
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • pakkaa tuotteita lähes omatoimisesti ja seuraa pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • pakkaa omatoimisesti tuotteita ja seuraa pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • 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	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • toimii omassa työtehtävässään siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta.
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • toimii lähes omatoimisesti omassa työtehtävässään siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä.
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • toimii omatoimisesti omassa työtehtävässään ja tuotantoprosessissa siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä.
3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA	
Erikoistuotteiden valmistusta koskevan lainsäädännön soveltaminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • toimii säädösten mukaisesti tarviten ajoittain ohjausta

Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • toimii säädösten mukaisesti lähes omatoimisesti mukaisesti
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • toimii omatoimisesti säädösten mukaisesti
Erikoistuotteiden ja niiden raaka-aineiden käsittely ja säilytys	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • käsittelee ja säilyttää erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet sekä hyöty- ja haittamikrobien vaikutuksen tuotteen laatuun, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • käsittelee ja säilyttää ohjeen mukaan lähes omatoimisesti erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet sekä hyöty- ja haittamikrobien vaikutuksen tuotteen laatuun
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • käsittelee ja säilyttää ohjeen mukaan omatoimisesti erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet sekä hyöty- ja haittamikrobien vaikutuksen tuotteen laatuun
Valmistusprosessien hallinta	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • toimii tuoteprosesseissa tarviten ajoittain ohjausta
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • toimii ohjeiden mukaisesti tuoteprosesseissa
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • toimii omatoimisesti tuoteprosesseissa
Virheiden erottaminen laatuominaisuuksien perusteella	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • erottaa virheellisen raaka-aineen ja tuotteen niiden joidenkin laatukriteerien perusteella ja käyttää virhenimikkeistöä virheiden ilmaisemisessa.
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • erottaa virheelliset raaka-aineet ja tuotteet niiden tärkeimpien laatukriteerien perusteella ja käyttää virhenimikkeistöä virheiden ilmaisemisessa.
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • erottaa virheelliset raaka-aineet ja tuotteet niiden laatukriteerien perusteella ja käyttää virhenimikkeistöä virheiden ilmaisemisessa.
4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINAIDOT	
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • hakee apua valmistusprosessin ongelmatilanteissa
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • hakee apua valmistusprosessin ongelmatilanteessa kunnossapito-organisaation mukaisesti
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • paikantaa ongelman valmistusprosessissa ja toimii kunnossapito-organisaation mukaisesti
Ammattietiikka	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvontaa ja hygieniavaatimuksia)
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • toimii tilanteeseen sopivien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • toimii tilanteeseen sopivien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja

Vuorovaikutus ja yhteistyö

Tyydyttävä T1 • toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta

Hyvä H2 • toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä

Kiitettävä K3 • työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky

Tyydyttävä T1 • työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti, ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittain ohjausta.

Hyvä H2 • työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti.

Kiitettävä K3 • 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 työhausta
- Motivoivia työelämäkäyntejä
- Eri työammatteihin tutustumista
- Kansainvälistymisen mahdollisuuksista tiedottaminen

PAKKAUSTOIMINNOT 2.2.4	15 OSP
AMMATTITAITOVAATIMUKSET	
<p>Opiskelija tai tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • toimii pakkaustehtävissä jonkin elintarvikealan yrityksen pakkausprosessissa • noudattaa pakkaamista koskevaa lainsäädäntöä sekä omavalvonnan määräyksiä • tekee tarvittavat kirjaukset ja merkinnät käyttäen työssään tarvittavaa tietotekniikkaa • seuraa pakkauksen laatua ja pakkausmerkintöjen oikeellisuutta sekä suorittaa • tarvittaessa pakkauskoneiden säätötoimenpiteitä • noudattaa pakkaushygieniaa • lajittelee, kierrättää ja hävittää pakkausjätteet • noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA OPETUSMENETELMÄT	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakkaustehtävissä toimiminen • Tarvittavien kirjausten tekeminen • Koneiden säätäminen pakattavalle tuotteelle sopivaksi • Hygienian noudattaminen • Pakkausjätteen oikea kierrättäminen ja hävittäminen <p>Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja alan työpaikat Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, etäopinnot</p> <p>Opintojaksot: Pakkaustoiminnot 5 osp Pakkaustoiminnot työssäoppien 10 osp</p>	
OPINTOJAKSOT	
Pakkaustoiminnot 5 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Omavalvonnan mukainen toiminta • Pakkaustoiminnan kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen • Pakkauskoneiden käyttö • Pakkausmateriaalien ja -menetelmien hallinta • Pakkauksen laadun ja pakkausmerkintöjen seuranta • Pakkausjätteen lajitteleminen ja kierrättäminen • Pakkauksen merkityksen ja pakkaushygienian huomioon ottaminen • Pakkausmerkintöjä ja pakkausta koskevan lainsäädännön soveltaminen • Pakkaamisen kustannustekijöiden huomioon ottaminen <p>Oppimisympäristöt: Oppilaitos, alan yritykset Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, käytännön harjoitukset</p>	
Pakkaustoiminnot työssäoppien 10 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elintarvikkeiden pakkaustehtävissä toimiminen • Tuotteiden pakkaaminen • Pakkauksen laadun ja pakkausmerkintöjen seuranta • Pakkauskoneiden käyttö <p>Oppimisympäristöt: Elintarvikealan työpaikat Toteuttamistavat: Käytännön työtehtävissä toimiminen</p>	

EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT
Ei edeltävyyssopintoja
OPPIMISEN ARVIOINTI
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa.</p> <p>Opintojaksot ja ammattiosaamisen näyttö tulee olla hyväksytysti suoritettu ennen tutkinnon osan arvosanan antamista.</p> <p>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>

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Elintarvikealan perustutkinnon ja elintarviketeknologian osaamisalan Pakkaustoiminnot 15 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla elintarvikealan yrityksessä pakkaustehtävissä. 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.
AMMATTIOSAAMISEN NÄYTÖLLÄ ARVIOIDAAN
<ul style="list-style-type: none"> • Omaohjauksen mukainen toiminta • Pakkaustoiminnan kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen • Oman työsuorituksen arvioiminen • Pakkauskoneiden käyttö • Pakkausmateriaalien ja –menetelmien hallinta • Pakkauksen laadun ja pakkausmerkintöjen seuranta • Pakkausjätteen lajitteleminen ja kierrättäminen • Pakkauksen merkityksen ja pakkaushygienian huomioon ottaminen • Pakkausmerkintöjä ja pakkausta koskevan lainsäädännön soveltaminen • Pakkaamisen kustannustekijöiden huomioon ottaminen • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Ammattietiikka • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Tuotteen pakkaustehtävissä toimiminen
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Elintarvikealan yritykset
NÄYTÖN ARVIOIJAT
Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät <ul style="list-style-type: none"> (x) Alan opettaja(t) (x) Työelämän edustaja(t) (x) em. yhdessä <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>

ARVIOINTI	
1. TYÖPROSESSIN HALLINTA	
Omavalvonnan mukainen toiminta	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> toimii omavalvonnan mukaisesti ja tekee omavalvonnan vaatimat mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> toimii omavalvonnan mukaisesti ja tekee ohjeiden mukaan omavalvonnan vaatimat mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> toimii omavalvonnan mukaisesti ja tekee omatoimisesti ja huolellisesti suunnitelman mukaiset mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset
Pakkaustoiminnan kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> toimii yhdessä pakkausprosessin työvaiheessa tarvitte ajoittain ohjausta ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> toimii lähes omatoimisesti useammassa pakkausprosessin työvaiheessa ja vastaa omasta työosuudestaan
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> toimii omatoimisesti ja järjestelmällisesti useissa pakkausprosessin työvaiheissa
Oman työsuorituksen arvioiminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> arvioi omaa työskentelyään ohjatusti.
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita.
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia.
2. TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA	
Pakkauskoneiden käyttö	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> käyttää pakkauskoneita turvallisesti tarvitte ajoittain ohjausta
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> käyttää pakkauskoneita turvallisesti ja tekee joitakin tarvittavia säätötoimenpiteitä ohjeiden mukaan
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> käyttää omatoimisesti pakkauskoneitaturvallisesti ja tekee tarvittavia säätötoimenpiteitä (mm. vakuumi, saumauslämpötilat, suojakaasut, annossäätö, pakkausmateriaalien vaihto)
Pakkausmateriaalien ja -menetelmien hallinta	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> pakkaa elintarvikkeita vähintään yhdellä pakkausmenetelmällä tarvitte ajoittain ohjausta ja valitsee ohjattuna tuotteille sopivimman pakkausmateriaalin
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> pakkaa elintarvikkeita niille sopivilla pakkausmenetelmillä ja valitsee tuotteille sopivimman pakkausmateriaalin
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> pakkaa elintarvikkeita omatoimisesti niille sopivilla pakkausmenetelmillä ja valitsee tuotteille sopivimman pakkausmateriaalin
Pakkauksen laadun ja pakkausmerkintöjen seuranta	

Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> erottaa virheellisen tuotepakkauksen ja suorittaa jatkotoimenpiteet tarviten ajoittain ohjausta pakkaa siten, että pakattu tuote on myyvän näköinen, mutta tarvitsee pakkaamisessa ajoittain ohjausta
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> erottaa virheellisen tuotepakkauksen ja pakattavan raaka-aineen virheellisyyden sekä suorittaa jatkotoimenpiteet omatoimisesti pakkaa ohjeiden mukaan siten, että pakattu tuote on myyvän näköinen
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> erottaa virheellisen tuotepakkauksen ja pakattavan raaka-aineen virheellisyyden sekä osaa toimia omatoimisesti tilanteen vaatimalla tavalla pakkaa omatoimisesti siten, että pakattu tuote on myyvän näköinen
Pakkausjätteen lajitteleminen ja kierrättäminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> lajittelee pakkausjätteen kierrätysohjeiden mukaan tarviten ajoittain ohjausta.
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> lajittelee pakkausjätteen kierrätysohjeiden mukaan.
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> lajittelee omatoimisesti pakkausjätteen kierrätysohjeiden mukaan ja minimoi pakkausjätteen syntymistä.
3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA	
Pakkauksen merkityksen ja pakkaushygienian huomioon ottaminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> noudattaa pakkaus- ja hygieniaohjeita tarviten ajoittain ohjausta
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> noudattaa pakkaus- ja hygieniaohjeita
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> noudattaa omatoimisesti pakkaus- ja hygieniaohjeita
Pakkausmerkintöjä ja pakkausta koskevan lainsäädännön soveltaminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> laatii pakolliset pakkausmerkinnät pakkaamilleen tuotteille, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> pakkaa lähes omatoimisesti tuotteen ja laatii pakolliset pakkausmerkinnät pakkaamilleen tuotteille
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> pakkaa omatoimisesti tuotteen ja laatii pakolliset pakkausmerkinnät pakkaamilleen tuotteille
Pakkaamisen kustannustekijöiden huomioon ottaminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja taloudellisesti, mutta tarvitsee joissakin toiminnoissa ohjausta.
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja taloudellisesti mm. välttämättä turhaa materiaalihävikkiä.
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> pakkaa tuotteita omatoimisesti ja taloudellisesti ottaen huomioon pakkaukseen liittyvät kustannustekijät.
4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT	
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> selviytyy pakkausprosessissa tutuissa tilanteissa, mutta muuttuvissa ja valintatilanteissa tarvitsee ohjausta

Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • selviytyy muuttuvissa ja valintatilanteissa lähes omatoimisesti
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • selviytyy muuttuvissa ja valintatilanteissa omatoimisesti
Ammattietiikka	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvontaa ja hygieniavaatimuksia)
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti • pukeutuu kylmätyön edellyttämällä tavalla tarviton ajoittain ohjausta.
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti • pukeutuu ohjeiden mukaan kylmätyön edellyttämällä tavalla.
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät • pukeutuu omatoimisesti kylmätyön edellyttämällä tavalla.

VARASTOINTI JA LÄHETTÄMÖTOIMINNOT 2.2.5	15 OSP
AMMATTITAITOVAATIMUKSET	
<p>Opiskelija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • työskentelee elintarvikealan yrityksen varastossa ja lähettämössä • tilaa tarvittaessa valmistus- ja raaka-aineita, vastaanottaa ja varastoi niitä • ottaa vastaan valmiiden tuotteiden tilaukset ja lähettää tuotteet asiakkaille • tekee tarvittavat dokumentit esimerkiksi varastomäärien seurannan ja laskutuksen pohjaksi • toimii yhteistyössä työtovereiden ja asiakkaiden kanssa • huolehtii tilojen siisteydestä ja järjestyksestä • noudattaa työsuojelu- ja ergonomiohjeita 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA OPETUSMENETELMÄT	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valmistus- ja raaka-aineiden tilaus, vastaanotto ja varastointi • Tilausten vastaanotto • Tarvittavien dokumenttien laadinta • Yhteistyö eri sidosryhmien kanssa • Hygienia, ergonomia ja työsuojelu <p>Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja eri elintarvikeyritykset Toteuttamistavat: Teoriaopetus, työssäoppiminen</p> <p>Opintojaksot: Tilaus ja vastaanottotoimintojen hoitaminen ja tarvittavien dokumenttien laadinta 5 osp Varasto ja lähettämötoiminnot työssäoppien 10 osp</p>	
OPINTOJAKSOT	
Tilaus ja vastaanottotoimintojen hoitaminen ja tarvittavien dokumenttien laadinta 5 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varastointi- ja lähettämötoiminnan kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen • Valmistus- ja raaka-aineiden tilaus • Tilatun tavaran vastaanottotarkastus • Tilausten käsittely • Laadunvalvonta • Varasto- ja lähettämötyövälineiden ja -koneiden ja järjestelmien käyttäminen • Lähettämötoimintojen tietojärjestelmien käyttäminen 	
Varasto ja lähettämötoiminnot työssäoppien 10 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alan yrityksissä toimiminen 	
EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT	
Ei edeltävyysoptoja	
NÄYTÖN KUVAUS	
Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla elintarvikealan yrityksen varastossa ja lähettämössä. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.	
OPPIMISEN ARVIOINTI	

OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa.</p> <p>Opintojaksot ja ammattiosaamisen näyttö tulee olla hyväksytysti suoritettu ennen tutkinnon osan arvosanan antamista.</p> <p>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>

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Elintarvikealan perustutkinnon ja elintarviketeknologian osaamisalan Varastointi- ja lähettämötoiminnot 15 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla elintarvikealan yrityksessä pakkaustehtävissä. 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.
AMMATTIOSAAMISEN NÄYTÖLLÄ ARVIOIDAAN
<ul style="list-style-type: none"> • Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen • Varastointi- ja lähettämötoiminnan kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen • Oman työsuorituksen arvioiminen • Valmistus- ja raaka-aineiden tilaus • Tilatun tavarantoimituksen vastaanottotarkastus (raaka-aineet, materiaalit ja tuotteet) • Tilausten käsittely (tilauksen vastaanotto, tilattujen tuotteiden keräily ja toimitus asiakkaalle) • Laadunvalvonta • Varasto- ja lähettämötyövälineiden ja -koneiden käyttäminen • Siisteys ja järjestyksen ylläpito ja taloudellisuus varastoinnissa • Varastointi- ja lähettämöjärjestelmien käyttäminen (inventointi) • Lähettämötoimintojen tietojärjestelmien käyttäminen • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Ammattietiikka • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Varasto- ja lähettämötehtävissä toimiminen yrityksessä
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Alan yritykset
NÄYTÖN ARVIOIJAT
Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät <ul style="list-style-type: none"> (x) Alan opettaja(t) (x) Työelämän edustaja(t) (x) em. yhdessä <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>

ARVIOINTI	
1. TYÖPROSESSIN HALLINTA	
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • toimii omavalvonnan mukaisesti ja tekee ohjeiden mukaan omavalvonnan vaatimat mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • toimii omavalvonnan mukaisesti ja tekee ohjeiden mukaan omavalvonnan vaatimat mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • toimii omavalvonnan mukaisesti ja tekee omatoimisesti ja huolellisesti suunnitelman mukaiset mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset
Varastointi- ja lähettämötoiminnan kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • toimii varastointi- ja lähettämötehtävissä tarviton osittain ohjausta ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • toimii ohjeiden mukaan varastointi- ja lähettämötehtävissä ja vastaa omasta työosuudestaan
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • toimii omatoimisesti ja suoriutuu varastointi- ja lähettämötehtävistä joustavasti
Oman työsuorituksen arvioiminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • arvioi omaa työskentelyään ohjatusti.
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita.
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia.
2. TYÖMENETELMIEN, -VÄLINEIDEN JA MATERIAALIN HALLINTA	
Valmistus- ja raaka-aineiden tilaus	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • tilaa ohjattuna tarvittavia valmistus- ja raaka-aineita
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • tilaa tarvittavia valmistus- ja raaka-aineita tarviton joissakin tilauksissa ohjausta
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • tilaa tarvittavia valmistus- ja raaka-aineita
Tilatun tavaranto vastaanottotarkastus (raaka-aineet, materiaalit ja tuotteet)	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • tarkastaa saapuvan tavaranto ja käsittelee lähetyslistat tarviton osittain ohjausta
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> • tarkastaa saapuvan tavaranto oikeellisuudo ja käsittelee lähetyslistat
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> • tarkastaa saapuvan tavaranto oikeellisuudo ja vertaa tietoja lähetyslistoihin ja jatkokäsittelee saapuneen tavaranto
Tilausten käsittely (tilauksen vastaanotto, tilattujen tuotteiden keräily ja toimitus asiakkaalle)	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • työskentelee varastossa ja lähettämössä ainakin yhdessä työvaiheessa tarviton osittain ohjausta

Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> työskentelee ohjeen mukaisesti sujuvasti useammassa varastointi- ja lähettämötoimintojen työvaiheissa
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> toimii omatoimisesti ja järjestelmällisesti lähes kaikissa varastointi- ja lähettämötoimintojen usein toistuvissa työvaiheissa
Laadunvalvonta	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> erottaa virheellisen tuotepakkauksen ja suorittaa jatkotoimenpiteet tarviten osittain ohjausta
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> erottaa virheellisen tuotepakkauksen ja pakattavan raaka-aineen virheellisyyden, sekä suorittaa jatkotoimenpiteet osittain omatoimisesti ja osaa kysyä tarvittaessa neuvoa
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> erottaa virheellisen tuotepakkauksen ja pakattavan raaka-aineen virheellisyyden sekä osaa toimia omatoimisesti tilanteen vaatimalla tavalla
Varasto- ja lähettämötyövälineiden ja -koneiden käyttäminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> käyttää tavallisimpia varaston ja lähettämön koneita ja laitteita ohjeen mukaan
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> käyttää tavallisimpia varaston ja lähettämön koneita ja laitteita omatoimisesti
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> käyttää varaston ja lähettämön koneita ja laitteita ohjeen mukaan omatoimisesti ja sujuvasti
Siisteys ja järjestyksen ylläpito ja taloudellisuus varastoinnissa	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> pitää varaston järjestystä ja siisteyttä yllä tarviten osittain ohjausta.
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> pitää varaston järjestystä ja siisteyttä yllä omatoimisesti ja osaa pääasiassa toimia FIFO-periaatteen mukaisesti.
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> pitää varaston järjestystä ja siisteyttä yllä omatoimisesti FIFO-periaatteen mukaisesti.
3. TYÖN PERUSTANA OLEVAN TIEDON HALLINTA	
Varastointi- ja lähettämöjärjestelmien käyttäminen (inventointi)	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> tulkitsee varastokirjanpitoa ja huolehtii varaston seurannasta tarviten osittain ohjausta
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> tulkitsee ja tekee omatoimisesti usein toistuvia varastokirjanpito tehtäviä ja ymmärtää sen merkityksen varaston seurannassa
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> hallitsee varastokirjanpitoa ja tekee tarvittaessa varastokirjanpitoon liittyviä dokumentointeja itsenäisesti sekä ymmärtää ja huolehtii varaston seurannasta asianmukaisesti
Lähettämötoimintojen tietojärjestelmien käyttäminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> käyttää yrityksen tietojärjestelmää lähettämötoiminnoissa tarviten osittain ohjausta.
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> käyttää lähes omatoimisesti varsinkin toistuvissa tehtävissä lähettämötoimintoihin liittyviä tietojärjestelmiä.
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> käyttää omatoimisesti lähettämötoimintojen tietojärjestelmiä ja omaksuu myös muita varastointiin ja lähettämö- toimintoihin liittyviä tietojärjestelmiä.
4. ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINAIDOT	

Oppiminen ja ongelmanratkaisu	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> selviyy varastointi- ja lähettämötoiminnoista tutuissa tilanteissa, mutta muuttuvissa ja valintatilanteissa tarvitsee ohjausta
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> selviytyy muuttuvissa ja valintatilanteissa lähes omatoimisesti
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> selviytyy muuttuvissa ja valintatilanteissa omatoimisesti
Ammattietiikka	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvontaa ja hygieniavaatimuksia)
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> laatii ymmärrettäviä viestejä ja kommunikoi muiden työntekijöiden ja asiakkaiden kanssa
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> kommunikoi selkeästi ja tuottaa ohjatusti tarvittaessa asianmukaiset dokumentit
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> kommunikoi selkeästi ja tuottaa tarvittaessa/tarvittavat asianmukaiset dokumentit omatoimisesti
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> työskentelee työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja pukeutuu kylmätyön edellyttämällä tavalla, mutta ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittain ohjausta.
Hyvä H2	<ul style="list-style-type: none"> työskentelee lähes omatoimisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ergonomisesti sekä pukeutuu kylmätyön edellyttämällä tavalla.
Kiitettävä K3	<ul style="list-style-type: none"> työskentelee omatoimisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ergonomisesti välttämättä turhaa kuormitusta sekä pukeutuu kylmätyön edellyttämällä tavalla.

YRITTÄJYYS ELINTARVIKEALALLA 2.2.7	15 OSP
AMMATTITAITOVAATIMUKSET	
<p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> • hankkii yrityksen perustamiseen ja toiminnan eri vaiheisiin tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntijapalveluja • suunnittelee yritystoimintaa liiketoiminnan periaatteiden, kustannus- ja laatu-tietoisuuden ja markkinoinnin ja asiakassegmentoinnin periaatteiden pohjalta • arvioi omia vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan yrittäjänä elintarvikealalla • osaa käyttää alansa tietotekniikkaa, työvälineitä ja materiaaleja 	
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT JA OPETUSMENETELMÄT	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yrittäjänä toimimisen mahdollisuuden arviointi • Tietotekniikan hallinta • Yritystoiminnan suunnittelu • Yritystoiminnan taloushallinnon suunnittelu • Elintarvikealan tulevaisuuden huomioon ottaminen yritystoiminnan suunnittelussa <p>Oppimisympäristöt: Oppilaitos ja elintarvikealan yritykset Toteuttamistavat: Liiketoimintasuunnitelman laadinta</p> <p>Opintojaksot: Yrityksen liiketoiminta ja kannattavuus 5 osp Yritystoiminnan suunnittelu 5 osp Työssäoppiminen 5 osp</p>	
OPINTOJAKSOT	
Yrityksen liiketoiminta ja kannattavuus 5 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yrityksen toimintaympäristö ja yritysmuodot • Yrityksen visio ja toiminnan tarkoitus • Yrityksen kannattavuuslaskelmat • Yrityksen markkinointi • Asiantuntijapalvelut ja niiden käyttö • Kirjanpidon järjestäminen • Yrityksen perustamisen asiakirjat • Lait ja asetukset • Asiakkaat ja asiakassegmentit • Omat yritysmahdollisuudet <p>Oppimisympäristöt: Oppilaitos, vierailut alan yrityksissä Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, etäopinnot</p>	
Yritystoiminnan suunnittelu 5 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alan työvälineet ja ATK-ohjelmat • Yrityksen perustamissuunnitelman laatiminen <p>Oppimisympäristöt: Oppilaitos Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, etäopinnot</p>	
Yrittäjyys elintarvikealalla työssäoppien 5 osp	
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yritystoimintaan tutustuminen 	

<p>Oppimisympäristöt: Oppilaitos, alan yritykset Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, etäopinnot</p>
EDELTVYYSOPINNOT TAI MUUT SUORITTAMISEEN LIITTYVÄT ASIAT
OPPIMISEN ARVIOINTI
OSAAMISEN ARVIOINTI JA TUTKINNON OSAN ARVOSANAN MUODOSTUMINEN
<p>Todistukseen tuleva tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa.</p> <p>Opintojaksot ja ammattiosaamisen näyttö tulee olla hyväksytysti suoritettu ennen tutkinnon osan arvosanan antamista.</p> <p>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>

AMMATTIOSAAMISEN NÄYTTÖ ARVIOINTINA
Elintarvikealan perustutkinnon ja leipomoalan osaamisalan Yrittäjyys elintarvikealalla 15 osp tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelma.
NÄYTÖN KUVAUS
Ammattiosaamisen näyttö muodostuu koko näytöstä; opiskelija esittää laatimansa yrityksen perustamissuunnitelman
Opiskelija tai tutkinnon suorittaja 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.
AMMATTIOSAAMISEN NÄYTÖLLÄ ARVIOIDAAN
<ul style="list-style-type: none"> • Yrityksen toimintaympäristön kuvausta • Yrityksen visiota, liikeideaa ja toiminnan tarkoitusta • Yrityksen kannattavuuslaskelmia • Yrityksen markkinointia, markkinointisuunnitelmaa • Asiantuntijapalveluita ja niiden käytön selvittämistä • Kirjanpidon järjestämisen suunnitelmaa • Yrityksen perustamisen asiakirjoja • Eri yritysmuotojen kartoitusta • Lait ja asetukset yritystoiminnassa
NÄYTTÖÄ KUVAAVA LAUSE(ET) NÄYTTÖTODISTUKSESSA
Yrityksen liiketoimintasuunnitelman laadinta ja esitys
NÄYTTÖYMPÄRISTÖ
Oppilaitos tai työpaikka
NÄYTÖN ARVIOIJAT
Arviointi perustuu arviointikeskusteluun ja opiskelijan tekemään itsearviointiin. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättää/päättävät
<p>(x) Alan opettaja(t)</p> <p>(x) Työelämän edustaja(t)</p> <p>(x) em. yhdessä</p>
Ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin osallistuvalla muulla henkilöllä kuin opettajalla tulee olla sellainen koulutusella, 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	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	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	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	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	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	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	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	hankkii suunnittelemansa yrityksen perustamiseen ja sen toiminnan eri vaiheisiin tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntija-palveluita tarpeen 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 tarpeen 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 tarpeen 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			
<ul style="list-style-type: none"> • Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman laadinta ja tarvittaessa henkilökohtaisen opiskelun järjestämistä koskevan suunnitelman laadinta • Opiskelijaryhmän ryhmäytymisen tukeminen ja keskinäisen vuorovaikutuksen aktivoiminen • Elämänhallinnallisten valmiuksien vahvistaminen • Tietoa työhausta • Motivoivia työelämäkäyntejä • Eri työammatteihin tutustumista • Kansainvälistymisen mahdollisuuksista tiedottaminen 			