

Lähi- ja luomuraaka-aineiden käyttö elintarvikkeiden valmistuksessa, 15 osp

Paikallisesti tarjottava

Hyväksytty 2020

Tutkinnon osan suorittaja valmistaa erilaisia lähi- tai luomuraaka-aineista valmistettavia elintarvikkeita, kuten valmisruokatuotteita, kalatuotteita, juomia, makeisia sekä kasvis-, marja- ja hedelmätuotteita elintarvikkeiden teollisessa valmistusprosessissa tai pienimuotoisessa tuotannossa.

Tämän paikallisesti tarjottavan tutkinnon osan voi suorittaa jos opiskelijalla on tutkinnon osan ammattitaitovaatimukseen soveltuva koulutussopimus- tai oppisopimustyöpaikka, jossa hän osoittaa osaamisensa näytöllä. Oppilaitoksen elintarviketiloja voidaan käyttää myös oppimis- ja näyttöympäristöinä.

Tutkinnon osa on valinnainen ja sopii elintarvikealan perustutkinnon tutkinnon osaksi.

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija perehtyy lähi- ja luomuraaka-aineisiin.

- perehtyy lähi- ja luomuraaka-aineisiin
- toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ymmärtää lähi- ja luomuraaka-aineiden merkityksen alueellisesti yrityksille
- huomioi lähi- ja luomuraaka-aineiden kustannusrakenteen elintarviketuotannossa

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniaa sekä toimii vastuullisesti

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksen käytöstä
- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissään huomioiden luomutuotteen erityisvaatimukset
- huolehtii ympäristön ja välineiden siisteydestä
- noudattaa yrityksen omavalvonta ja hygieniaohjeita

- huolehtii näytteiden ja mittaustulosten ottamisesta ja kirjaamisesta yrityksen ohjeiden mukaisesti
- huomioi hygienialueiden liikkumisen ohjeet sekä mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation
- huomioi mahdolliset allergeenit
- ymmärtää tuotteiden jäljitettävyyden merkityksen yrityksen toimintaan

Opiskelija varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun.

- toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti
- arvioi raaka-aineita ja tuotteita erilaisilla menetelmillä ja tulkitsee tuloksia
- lähi- ja luomutuotteen valmistukseen soveltuvat raaka-aineet
- perehtyy lähi- ja luomutuotteiden pakollisiin pakkausmerkintöihin
- huolehtii pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta
- ymmärtää tuotteiden jäljitettävyyden merkityksen yrityksen toiminnalle huomioi asiakaspalautteet ja niiden käsittelyn työssään.

Opiskelija valmistaa tuotteita lähi- tai luomuraaka-aineista.

- valmistaa elintarvikkeita lähi- tai luomuraaka-aineista yrityksen ohjeiden mukaisesti
- tunnistaa lähi- ja luomuraaka-aineille soveltuvat kypsennysmenetelmät kuten mm. sous vide, cook-chill, colt kitchen sekä autoklaavi ja painekeitto.
- valitsee lähi- ja luomuraaka-aineille sopivat lisä- ja apuaineet huomioiden luomutuotteille asetetun lainsäädännön
- valmistaa tuotteita ottaen huomioon tuotteen käsittelyn, säilytyksen ja valmistuksen fysikaaliset ja kemialliset tekijät sekä mikrobitoiminnan
- osaa tehdä reseptimuutokset, suurentaa ja pienentää valmistusmääriä yrityksen ohjeiden mukaisesti
- käyttää tuotteiden valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja linjastoja
- arvioi valmistamansa tuotteen laatuominaisuuksia (väri, maku, rakenne)
- toteuttaa leanin periaatetta.

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.

- puhdistaa omat työvälineensä työhön liittyvässä laajuudessa
- valitsee puhdistettavaan kohteeseen soveltuvat pesumenetelmät ja -aineet

- käyttää puhdistusaineita ja -välineitä oikein ja turvallisesti sekä noudattaa käyttöturvallisuusohjeita
- pesee, puhdistaa ja desinfioi tilat, koneet ja laitteet yrityksen ohjeiden mukaisesti
- tekee puhtaustarkkailua yrityksen omavalvonnan mukaisesti
- huomioi pesu- ja puhdistustoimien ympäristövaikutukset
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti.

Opiskelija perehtyy lähi- ja luomuraaka-aineisiin.

Opiskelija

Tyydyttävä T1

- perehtyy tuotteen valmistukseen kuuluviin lähi- ja luomuraaka-aineisiin tarvitteiden ajoittain ohjausta
- toimii yhteistyökykyisesti
- tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa lähi- ja luomuraaka-aineiden käyttöön liittyvää perustietoa
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja ohjauksen mukaisesti

Tyydyttävä T2

- toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti
- tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa lähi- ja luomuraaka-aineisiin liittyvää tietoa tarkoituksenmukaisesti
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti

Hyvä H3

- toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa
- selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista
- hyödyntää työssä tarvittavaa lähi- ja luomuraaka-aineisiin kohdistuvaa tietoa monipuolisesti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti

Hyvä H4

- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa
- selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja
- soveltaa työssä tarvittavaa lähi- ja luomuraaka-aineisiin kohdistuvaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan

Kiitettävä K5

- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat
- toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa
- soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti
- esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita
- arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen
- ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta lähi- ja luomuraaka-aineiden käytön huomioiden

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniaa sekä toimii vastuullisesti

Opiskelija**Tyydyttävä T1**

- toteuttaa työn lähi- tai luomutuotteen valmistuksessa ohjeiden mukaisesti
- toimii yhteistyökykyisesti
- tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti

Tyydyttävä T2

- toteuttaa työn lähi- tai luomutuotteen valmistuksessa oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti
- tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti.

Hyvä H3

- toteuttaa työkokonaisuuden lähi- tai luomutuotteen valmistuksessa itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa
- selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista
- hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti

Hyvä H4

- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden lähi- tai luomutuotteen valmistuksessa itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa
- selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja
- soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan

Kiitettävä K5

- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden lähi- tai luomutuotteen valmistuksessa itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat
- toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa
- soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti
- esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita
- arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen
- ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta lähi- ja luomuraaka-aineiden käytön huomioiden

Opiskelija valmistaa tuotteita lähi- tai luomuraaka-aineista

Opiskelija

Tyydyttävä T1

- valmistaa tuotteen lähi- tai luomuraaka-aineista tarvitun ajoittain ohjausta
- toimii yhteistyökykyisesti
- tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa lähi- ja luomuraaka-aineiden käyttöön liittyvää perustietoa
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja ohjauksen mukaisesti

Tyydyttävä T2

- valmistaa tuotteen lähi- tai luomuraaka-aineista oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti
- tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti.

Hyvä H3

- valmistaa tuotteen lähi- tai luomuraaka-aineista itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti
- tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti.

Hyvä H4

- valmistaa tuotteen lähi- tai luomuraaka-aineista itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa
- selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja
- soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan

Kiitettävä K5

- valmistaa tuotteen lähi- tai luomuraaka-aineista itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat
- toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa
- selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja
- soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
- ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta lähi- ja luomuraaka-aineiden käytön huomioiden

Opiskelija huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista.**Opiskelija****Tyydyttävä T1**

- toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti tarviton välillä ohjausta
- toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti
- tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa lähi- ja luomuraaka-aineisiin liittyvää tietoa tarkoituksenmukaisesti
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti

Tyydyttävä T2

- toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti
- tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa lähi- ja luomuraaka-aineisiin liittyvää tietoa tarkoituksenmukaisesti
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti

Hyvä H3

- toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa
- selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista
- hyödyntää työssä tarvittavaa lähi- ja luomuraaka-aineisiin kohdistuvaa tietoa monipuolisesti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti

Hyvä H4

- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa

- selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja
- soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan

Kiitettävä K5

- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat
- toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa
- soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti
- esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita
- arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen
- ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

TOTEUTUS

Osaamisen hankkimisen toteuttamistavat ja oppimisympäristöt

Opiskelija voi hankkia osaamistaan työskentelemällä elintarvikealan yrityksessä lähitai luomutuotteiden valmistusprosessissa tai pienimuotoisessa tuotannossa.

Oppimis- ja näyttöympäristöinä voidaan käyttää myös oppilaitoksen elintarviketilaa, jossa on tuotteiden valmistukseen sopivat koneet ja laitteet.

Ammatillisen teorian tarjotaan opiskelijalle verkko-opintoina sekä ryhmäopetuksena oppilaitoksella.

Ammattitaidon ja osaamisen osoittamistavat

Opiskelija osoittaa osaamisensa näytössä työskentelemällä elintarvikealan yrityksessä lähi- tai luomutuotteiden valmistusprosessissa tai pienimuotoisessa tuotannossa. Opiskelija valmistaa näytössä yhtä lähi- tai luomutuotetta seuraavista valinnaisista tuoteryhmistä: valmisruokia, pakattuja eineksiä, marjajalosteita, kasvis- ja vihannesjalosteita, viljajalosteita, maustekastikkeita ja sesonkituotteita.

Opiskelija osoittaa osaamisensa pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisessa prosessissa yhden tuotteen kahdessa työvaiheessa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

Tutkinnonosan sijoittuminen opiskeluajalle ja edeltävät opinnot

Tämän tutkinnon osan voi suorittaa osana Elintarvikealan perustutkinnon valinnaisia osia.

Tutkinnon osan suorittaminen edellyttää hygieniapassin sekä työturvakortin suorittamisen tai ne voidaan suorittaa osana tämän tutkinnon osan ammatillisia teoriaopintoja.

Osaamisen arvioinnin mukauttaminen

Mukauttaminen on mahdollista ammatillisissa perustutkinnoissa. Osaamisen arvioinnin mukauttaminen edellyttää aina, että opiskelijalla on päätös erityisestä tuesta. Myös erityistä tukea tarvitsevan opiskelijan kohdalla ensisijainen tavoite on kuitenkin tutkinnon perusteiden mukainen ammattitaito ja osaaminen. Osaamisen arviointia voidaan mukauttaa vain niiltä osin, kuin se on välttämätöntä.