

OSAAMISEN ARVIOINTI		ARVIOINNIN KOHTEET JA AMMATTITAITOVAATIMUKSET		OSAAMISEN HANKKIMINEN
Ammaattiosaamisen näyttö	Arviointisuunnitelma	Huom! Aiemmin hankittu osaaminen on tunnistetaan ja tunnustetaan ennen osaamisen hankkimisvaihetta		Miten ja missä osaamista hankitaan? Miten opetuksella ja ohjauksella tuetaan osaamisen hankkimista? Miten osaamisen edistymistä seurataan (= oppimisen arviointia)?
<p>Näytön kuvaus</p> <p>Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä käsittelemällä poron lihaa alan tuotantolaitoksessa. 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/työkohteessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.</p> <p>Näytön arviointi ja arvioijat Tutkinnon osan osaaminen arvioidaan työpaikalla ammattiosaamisen näytössä työtä tehden . Osaamista arvioivat työpaikkaohjaaja ja opiskelija.</p>	Arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä	<p>1. Työprosessin hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> Poronlihan jatkojalostus 	<p>Ammattitaitovaatimukset</p> <p>Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osaa</p> <ul style="list-style-type: none"> käyttää ja huoltaa lihanjalostuksessa käytettäviä koneita, laitteita ja varusteita tuotteistaa poron ruhoksi ja leikata sen standardien mukaisiin lihalajitelmiin lajitella erilaiset lihalajitelmat käyttötarkoituksen mukaisesti pakata ja varastoida tuotteet markkinointia varten noudattaa voimassaolevia säädöksiä (muun muassa elintarvikelaki, eläinsuojelulaki ja eläinten lopetusta koskevat säädökset) <ul style="list-style-type: none"> hygieniapassin ja lopetusasetuksen (EY 1099/2009) mukaisen kelpoisuustodi 	<p>Opiskelija hankkii osaamista osallistumalla seuraaviin työkokonaisuuksiin; jossa toteutetaan työkokonaisuudet:</p> <ul style="list-style-type: none"> poronlihan käsittelytilojen, koneiden ja laitteiden sekä välineiden voimassa olevien säädösten mukainen käyttö ja huolto poron käsittely ruhoksi ja sivutuotteiden talteen otto poronlihanleikkaaminen, lajittelu ja pakkaaminen tuotantokustannusten laskeminen ja hinnoittelu <p>Tutkinnon osan osaamista hankitaan käsittelemällä poronlihaa aluksi ohjattuna lähiopetuksena oppilaitoksella itsenäisenä opiskeluna joko paliskunnan tai omissa asianmukaisissa tiloissa harjoitellen. Osaamista voi hankkia myös kv-vaihdossa.</p> <p>Työn perustana olevaa tietoa hankitaan itsenäisinä tiedonhankita- ja suunnittelutehtävinä sekä verkko- tai lähiopetuksena.</p> <p>Oppimisen etenemistä seurataan sekä arvioidaan osaamistavoitteiden ja tutkinnon perusteiden arvioinnin kohteiden ja kriteerien mukaisesti. Seuranta ja arviointi tehdään havainnoin ja sanallista tai kuvallista työssäoppimispäiväkirjaa hyödyntäen. Opiskelija itsearvioi ja opettaja tai työpaikkaohjaaja antaa oppimista ohjaavaa palautetta suullisesti tai kirjallisesti.</p>
	Arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä	<p>2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalien hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> Poronlihan leikkaaminen ja lihan lajittelu Koneiden, laitteiden ja työvälineiden käyttäminen ja huoltaminen Tuotteen myyminen Sivutuotemateriaalien jatkokäytön turvaaminen 		
	Arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä jota tarvittaessa täydennetään lainsäädännön tuntemusta ja hinnoitteluosaamista täydentävin tehtävin.	<p>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> Elintarvikelain ja omavalvonnan määräysten noudattaminen Lihalajitelmien tunnistaminen ja hinnoitleminen Poronlihajalosteiden tuotantoketjun hallitseminen 		
	Arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä	<p>4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot</p> <ul style="list-style-type: none"> Ammattietiikka Oppiminen ja ongelmanratkaisu Vuorovaikutus- ja yhteistyötaidot 		

OSAAMISEN ARVIOINTI		ARVIOINNIN KOHTEET JA AMMATTITAITOVAATIMUKSET		OSAAMISEN HANKKIMINEN
Ammaattiosaamisen näyttö	Arviointisuunnitelma	Huom! Aiemmin hankittu osaaminen on tunnistetaan ja tunnustetaan ennen osaamisen hankkimisvaihetta		Miten ja missä osaamista hankitaan? Miten opetuksella ja ohjauksella tuetaan osaamisen hankkimista? Miten osaamisen edistymistä seurataan (= oppimisen arviointia)?
Arviointipäätös tehdään arviointikeskustelussa, johon osallistuvat opettaja, työpaikkaohjaaja ja opiskelija. Arviointipäätöksen tekee opettaja ja työpaikkaohjaaja yhdessä kuullen opiskelijan itsearviointia		<ul style="list-style-type: none"> Terveys, turvallisuus ja työkyky 	<p>stuksen suorittamiseen vaadittavat valmiudet</p> <ul style="list-style-type: none"> laskea tuotantokustannuksia ja hinnoitella tuotteita ottaa talteen poron teurastuksessa ja jalostuksessa syntyviä sivutuotteita kertoa asiakkaille tuotteiden perinteistä ja käytöstä ottaa työssään huomioon toiminnan turvallisuuden ja vastuullisuuden käyttää henkilökohtaisia suojaimia, ottaa huomioon työturvallisuusnäkökohdat ja ylläpitää työkykyä edistää kestävästä kehityksen toimintatapoja 	

Rovaniemen koulutuskuntayhtymä
Lapin ammattiopisto
Luonto- ja ympäristöalan perustutkinto

Tutkinnon osa
Poronlihan jatkojalostus

Osaamis-
pisteet **15**
- josta
työssäopp. **10**
Koodi: LUO335

Opetussuunnitelma
tutkinnon osan toteuttamisesta

Hyväksymismerkinnät
Näyttö-
jaos 12.3.2015
Päätös: LAO C58/2015

3 (3)

OSAAMISEN ARVIOINTI		ARVIOINNIN KOHTEET JA AMMATTITAITOVAATIMUKSET	OSAAMISEN HANKKIMINEN	
Ammaattiosaamisen näyttö	Arviointisuunnitelma	Huom! Aiemmin hankittu osaaminen on tunnistetaan ja tunnustetaan ennen osaamisen hankkimisvaihetta	Miten ja missä osaamista hankitaan? Miten opetuksella ja ohjauksella tuetaan osaamisen hankkimista? Miten osaamisen edistymistä seurataan (= oppimisen arviointia)?	
Tutkinnon osan arvosanan muodostuminen		Opiskelijapalaute tutkinon osan toteutuksesta	Työssäoppiminen	Laajuus 10 osp.
Opiskelijan tutkintotodistukseen saama tämän tutkinnon osan arvosana muodostuu ammattiosaamisen näytön perusteella		Opiskelija antaa tutkinnon osan suorittamisen lopussa palautetta siitä, miten hyvin osaamisalueen osaamisen hankkiminen ja arviointi ovat onnistuneet. Palaute ei vaikuta tutkinnon osan arviointiin. Palautetta käytetään tutkinnon osan toteutuksen kehittämiseen ja parantamiseen.	Tutkinnon osan osaamisesta hankitaan vähintään 10 osaamispistettä työssäoppimalla. Työssäoppimisen aikana opitaan ammattiosaamisen lisäksi työelämätaitoja.	