

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><b>Näytön kuvaus</b> Työskenteleminen työryhmän jäsenenä elintarvikealan yrityksessä elintarvikkeiden valmistuksessa</p> <p>Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa elintarvikkeiden valmistuksen osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla aidossa työympäristössä elintarvikealan eri työtehtävissä suuntautumisensa mukaisesti:</p> <p>- Leipomo- ja konditoria-ala: ruokaleipien valmistus, kahvileipien valmistus, esipaistettujen tuotteiden paistaja, konditoriatuotteiden valmistus, pakkaaminen, puhtaanapitotyöt...</p> <p>- Liha-ala: teurastus, lihanleikkaus, raakapaloittelu, lihanjalostus... pakkaaminen, puhtaanapitotyöt</p> <p>- Yleinen elintarvike: marjojen jalostus, sienten jalostus, muiden keruutuotteiden jalostus, kasvien jalostus... pakkaaminen, puhtaanapitotyöt</p>	Arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä	<p><b>1. Työprosessin hallinta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omavalvonta- ja hygienia-vaatimusten mukaisesti toimiminen omassa työtehtävässä</li> <li>• Oman tuotantoalueen tuotteen valmistusprosessin suunnittelu (sisältää myös erityisruokavaliotuotteet)</li> <li>• Työn kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen</li> <li>• Oman työsuorituksen arviointi tuotteen valmistuksessa</li> </ul>	Ammattitaitovaatimukset	<p>Tutkinnonosan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista ja työn perustana olevaa tietoa opiskelija tai tutkinnon suorittaja hankkii erilaisissa oppimisympäristöissä:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• työpaikalla työtä tehden ja osallistumalla aktiivisesti elintarvikealan eri työtehtäväkokonaisuuksiin</li> <li>• lähiopetuksessa ja/tai verkossa</li> </ul> <p>Oppimisen etenemistä seurataan ja arviointia tehdään tutkinnon perusteiden arvioinnin kohteiden ja kriteerien mukaisesti. Opiskelija itsearvioi ja opettaja antaa oppimista ohjaavaa palautetta.</p>
	Arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä	<p><b>2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalien hallinta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raaka-aineiden ja lisäaineiden valinta ja käyttö (myös erityisruokavalioituotteisiin)</li> <li>• Raaka-aineiden ja valmiin tuotteen laadun arviointi</li> <li>• Työmenetelmien, työvälineiden, koneiden ja laitteiden käyttö</li> <li>• Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistus-toimenpiteiden toteuttaminen</li> <li>• Ympäristöä säästävien menetelmien käyttäminen</li> </ul>	<p>Ammattitaitovaatimukset</p> <p>Opiskelija tai tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- työskentelee valitulla tuotannonalalla elintarvikkeen/elintarvikkeiden valmistuksen eri vaiheissa: ennakoivat työt, raaka-aineiden käsittely, tuotteen/tuotteiden valmistus ja säilytys sekä oman työvaiheen lopetus</li> <li>- noudattaa työssään tuotteen valmistukseen liittyviä laatu-, hygienia- ja omavalvontamääräyksiä sekä elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä</li> <li>- suunnittelee työtään ottaen huomioon elintarvikkeiden ravitsemuksellisen merkityksen</li> <li>- valitsee ja käsittelee valmistamiensa tuotteiden raaka-aineita</li> <li>- käyttää työssä tarvittavia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita</li> </ul>	

OSAAMISEN ARVIOINTI		ARVIOINNIN KOHTEET JA AMMATTITAITOVAATIMUKSET		OSAAMISEN HANKKIMINEN
Ammaattiosaamisen näyttö	Arviointisuunnitelma	Huom! Aiemmin hankittu osaaminen on tunnustetaan ja tunnustetaan ennen osaamisen hankkimisvaihetta		Miten ja missä osaamista hankitaan? Miten opetuksella ja ohjauksella tuetaan osaamisen hankkimista? Miten osaamisen edistymistä seurataan (= oppimisen arviointia)?
<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><b>Näytön arviointi:</b></p> <p>Tutkinnon osan osaaminen arvioidaan työpaikalla ammattiosaamisen näytössä työtä tehden. Osaamista arvioivat työpaikkaohjaaja ja opiskelija.</p> <p>Arviointipäätös tehdään arviointikeskustelussa, johon osallistuvat opettaja, työpaikkaohjaaja ja opiskelija. Arviointipäätöksen tekee opettaja ja työpaikkaohjaaja yhdessä kuullen opiskelijan itsearviointia.</p>	Arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tuotteen pakkaaminen valitun tuotannonalan pakkausprosessissa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hallitsee työn edellyttämät kädentaidot</li> <li>- valmistaa erityisruokavaliot tuotteita tai on mukana erityisruokavaliot tuotteita valmistavassa prosessissa (keliakia, allergiat, laktoosi-intoleranssi) ja valitsee raaka-aineet erityisruokavalioiden</li> <li>- työskentelee edistään työyhteisönsä yritystoiminnan tuloksellisuutta</li> <li>- käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä ja noudattaa työaikoja sekä muita työhön ja yritystoimintaan liittyviä toimintaohjeita sekä elintarvikealan eettisiä periaatteita</li> <li>- arvioi työtään ja valmiiden tuotteiden ominaisuuksia ja laatua</li> <li>- toimii tarvittaessa tuotekehityksessä avustajana</li> <li>- tekee työssä tarvittavia raportteja, kirjallisia viestejä</li> </ul>	
		<p><b>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Työprosessia koskevan lainsäädännön noudattaminen</li> <li>Elintarvikeketjun (alkutuotannosta kuluttajalle) tunteminen</li> <li>Taloudellinen ja yritys-toiminnan huomioon ottava työskentely</li> <li>Raaka-aineiden valinta ja elintarvikkeiden käsittelyssä, säilytyksessä sekä valmistuksessa tarvittavien fysikaalisten ja kemiallisten tekijöiden sekä mikrobi-toiminnan huomioon ottaminen</li> <li>Tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuuksien huomioon ottaminen</li> <li>Erytisruokavalioiden valmistaminen</li> <li>Laatuvaatimusten noudattaminen</li> <li>Ympäristöä säästävien menetelmien soveltaminen</li> </ul>		

OSAAMISEN ARVIOINTI		ARVIOINNIN KOHTEET JA AMMATTITAITOVAATIMUKSET		OSAAMISEN HANKKIMINEN	
Ammaattiosaamisen näyttö	Arviointisuunnitelma	Huom! Aiemmin hankittu osaaminen on tunnustetaan ja tunnustetaan ennen osaamisen hankkimisvaihetta		Miten ja missä osaamista hankitaan? Miten opetuksella ja ohjauksella tuetaan osaamisen hankkimista? Miten osaamisen edistymistä seurataan (= oppimisen arviointia)?	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Työssä tarvittavan tietotekniikan ja laskutoimitusten hallinta</li> <li>Elintarvikealan tuotekehityksen periaatteiden tunteminen</li> </ul>	ja laskutoimituksia hyödyntäen tietotekniikkaa.		
	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<b>4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Oppiminen ja ongelmanratkaisu</li> <li>Ammattietiikka</li> <li>Vuorovaikutus ja yhteistyö</li> <li>Terveys, turvallisuus ja toimintakyky</li> </ul>			
<b>Tutkinnon osan arvosanan muodostuminen</b>		<b>Opiskelijapalaute tutkinnon osan toteutuksesta</b>		<b>Työssäoppiminen</b>	Laajuus 10 osp.
Opiskelijan tutkintotodistukseen saama tämän tutkinnon osan arvosana muodostuu edellä mainituista suorituksista / osaamisen osoittamisesta seuraavasti:		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.			