

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 Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä keräämällä maastosta elintarvikkeeksi soveltuvaa luonnon materiaalia, valitsemalla soveltuvat materiaalit ohjeiden mukaan ja valmistamalla niistä jatkojalostustuotteita.</p> <p>Tuotannossa noudatetaan elintarvikelainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita. Materiaaleja kerätään ja käsitellään riittävän monipuolisesti alueellisuus ja luonnon olosuhteet huomioiden, jotta ammattitaitovaatimukset saavutetaan.</p> <p>Ammattitaito osoitetaan elintarvikkeiden valmistamiseen hyväksytyssä tuotantotilassa joko yrityksessä tai oppilaitoksessa</p> <p>Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.</p>	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<p>1. Työprosessin hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> Jatkojalostuksen suunnittelu, arviointi ja kehittäminen Luonnon kestävän käytön vaatimusten mukaan toimiminen 	Ammattitaitovaatimukset Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osaa	<p>Opiskelija/ tutkinnon suorittaja hankkii tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista osallistumalla aktiivisesti seuraaviin työtehtäväkokonaisuuksiin:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jatkojalostukseen soveltuvien syötävien luonnosta saatavien raaka-aineiden valinta, kestäväällä tavalla kerääminen ja käsittely valittuja välineitä käyttäen. - luonnontuotteiden tuotteistaminen ja jalostaminen elintarvikelainsäädäntöä ja hygieniamääräyksiä noudattaen asianmukaisia välineitä ja menetelmiä käyttäen - tuotteiden markkinointi ja hinnoittelu <p>Osaamisen hankinnassa korostuu opettajan ohjaama itsenäinen tiedonhankinta, itsenäinen tuotteiden keruu ja käsittely sekä markkinointi. Lähi- ja verkko-opetuksella avataan työkokonaisuuksia ja tuetaan osaamisen kehittymistä. Osaamista voi hankkia myös kv-vaihdossa.</p> <p>Osaamisen kertymistä seurataan ja arvioidaan tutkinnon perusteiden arvioinnin kohteiden ja kriteerien</p>
	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<p>2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalien hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> Jatkojalostettavaksi soveltuvan materiaalin kerääminen ja hankkiminen Jatkojalostustyössä käytettävien työmenetelmien, koneiden ja välineiden käyttäminen Määräysten ja säädösten tunteminen ja lupien hankkiminen ammattimaiseen toimintaan Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen Valitun tuotteen valmistaminen, tuotteen käsitteleminen ja varastointi Palvelujen tuotteistaminen ja hinnoittelu Markkinointi ja verkostoituminen 	<ul style="list-style-type: none"> valita jatkojalostukseen soveltuvia syötäviä keruutuotteiden raaka-aineita, kuten luonnonmarjoja, luonnonsieniä tai luonnonyrttejä tai erikoisluonnontuotteita, kuten peltua, mahlaa, kuitua tai puuvartisia kasvien osia kerätä ja hankkia jatkojalostuksen raaka-aineita oikeita välineitä ja työmenetelmiä käyttäen valmistaa luonnontuotteita elintarvikkeiksi laatia toimintansa omavalvontasuunnitelmia noudattaa elintarvikelainsäädäntöä <ul style="list-style-type: none"> hygieniapassin suorittamiseen 	

OSAAMISEN ARVIOINTI		ARVIOINNIN KOHTEET JA AMMATTITAITOVAATIMUKSET		OSAAMISEN HANKKIMINEN
Ammaattiosaamisen näyttö	Arviointisuunnitelma			Miten ja missä osaamista hankitaan? Miten opetuksella ja ohjauksella tuetaan osaamisen hankkimista? Miten osaamisen edistymistä seurataan (= oppimisen arviointia)?
<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;</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>	<p>Arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä</p>	<p>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> Määräysten ja säädösten mukaan toimiminen ja lupien hankkiminen ammattimaiseen toimintaan Jatkojalostustuotteeksi soveltuvan materiaalin määrittäminen Materiaalien käsittelyyn ja säilytykseen liittyvien ominaisuuksien huomioon ottaminen luonnontuotteiden jatkojalostuksessa Paikallisen kulttuurin ja perinteen hyödyntäminen 	<p>n vaadittavat valmiudet</p> <ul style="list-style-type: none"> noudattaa tuotteelle laadittua kustannusarviota markkinoida ja toimia verkostoituneena hyödyntää alueensa perinnettä ja kulttuuriamateriaalien jalostamisessa ottaa työssään huomioon toiminnan turvallisuuden ja vastuullisuuden käyttää henkilökohtaisia suojaajia, ottaa huomioon työturvallisuusnäkökohdat ja ylläpitää työkykyä edistää kestävä kehityksen toimintatapoja. 	<p>mukaisesti oppimispäiväkirjan, dokumenttien, kerättyjen luonnontuotteiden ja tuotettujen tuotteiden avulla. Oppilas itsearvioi ja saa siitä ohjaavaa palautetta opettajalta</p>
		<p>Arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä</p>	<p>4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot</p> <ul style="list-style-type: none"> Oppiminen ja ongelmanratkaisu Vuorovaikutus- ja yhteistyötaidot Ammattietiikka Terveys, turvallisuus ja työkyky 	

Rovaniemen koulutuskuntayhtymä
Lapin ammattiopisto
Luonto- ja ympäristöalan perustutkinto

Tutkinnon osa
Luonnontuotteiden jatkojalostaminen

Osaamis-
pisteet **15**
- josta
työssäopp. **9**
Koodi: LUO332

Opetussuunnitelma
tutkinnon osan toteuttamisesta

Hyväksymismerkinnät
Näyttö-
jaos 12.3.2014
Päätös: LAO C58/2015

3 (3)

OSAAMISEN ARVIOINTI		ARVIOINNIN KOHTEET JA AMMATTITAITOVAATIMUKSET	OSAAMISEN HANKKIMINEN	
Ammaattiosaamisen näyttö	Arviointisuunnitelma		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 9 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 vähintään 9 osp hankitaan työssäoppimalla. Työssäoppimisen määrä määritellään opiskelijan henkilökohtaisessa opiskelusuunnitelmassa Työssäoppiminen on mahdollista myös Lapin ammattiopiston elintarviketiloissa tuottaen tuotteita oppilasmyymälään. Työssäoppimisen määrään vaikuttavat paikalliset työssäoppimismahdollisuudet sekä opiskelijan omat valmiudet. Työssäoppimisen aikana opitaan sekä ammatillisia- että työelämätaitoja.	