

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>Näytön kuvaus Tämän tutkinnon osan näyttö muodostuu tutkinnon perusteiden mukaisesti. Näyttönä on liiketoimintasuunnitelma.</p> <p>Näytön arviointi ja arvioijat: Arvioinnissa ovat mukana yrityskoulun opettaja ja mahdollisesti työpaikkaohjaaja sekä elintarvikeopettaja. Näyttöön sisältyy opiskelijan itsearviointi.</p>	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<p>1. Työprosessin hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> Työn suunnittelu ja kokonaisuuden toteuttaminen ja vastuullinen tekeminen Laadukas toiminta 	<p>Ammattitaitovaatimukset</p> <p>Opiskelija tai tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> - hankkii yrityksen perustamiseen ja toiminnan eri vaiheisiin tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntijapalveluja - suunnittelee yritystoimintaa liiketoiminnan periaatteiden, kustannus- ja laatutietoisuuden ja markkinoinnin ja asiakassegmentoinnin periaatteiden pohjalta - arvioi omia vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan yrittäjänä elintarvikealalla - osaa käyttää alansa tietotekniikkaa, työvälineitä ja materiaaleja 	<p>Osaaminen hankitaan joko yrittäjyyskoulussa tai elintarvikeyrityksessä tutustumalla sen toimintaan laaja-alaisesti.</p> <p>Opetuksen aikana laaditaan liiketoimintasuunnitelma.</p> <p>Osaamisen edistymistä seurataan liiketoimintasuunnitelman laatimisen aikana käydyissä keskusteluissa opettajien, työpaikkaohjaajan ja yrittäjyyskoulun ohjaajien kanssa.</p>
	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<p>2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalien hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> Yritystoiminnan suunnittelu Yrittäjänä toimimisen mahdollisuuden arviointi Tietotekniikan hallinta 		
	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<p>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> Yritystoiminnan suunnittelu Yritystoiminnan taloushallinnon suunnittelu Elintarvikealan tulevaisuuden huomioon ottaminen yritystoiminnan suunnittelussa 		
	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<p>4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot</p> <ul style="list-style-type: none"> Oppiminen ja ongelmanratkaisu Vuorovaikutus ja yhteistyö Ammattietiikka Terveys, turvallisuus ja toimintakyky 		
Tutkinnon osan arvosanan muodostuminen		Opiskelijapalaute tutkinnon osan toteutuksesta		Työssäoppiminen Laajuus [TOP OSP] osp.

ovaniemen koulutuskuntayhtymä
Lapin ammattiopisto
Elintarvikealan perustutkinto

Tutkinnon osa
Yrittäjyys elintarvikealalla

Osaamis-
pisteet **15**
- josta
työssäopp. [TOP OSP]
Koodi: ELI307

Opetussuunnitelma
tutkinnon osan toteuttamisesta

Hyväksymismerkinnät
Näyttö-
jaos 13.5.2015
Päätös: LAO C61/2015

2 (2)

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)?
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 arviontiin. Palautetta käytetään tutkinnon osan toteutuksen kehittämiseen ja parantamiseen.	