

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>Näytön kuvaus Näyttö suoritetaan mahdollisuuksien mukaan työpaikalla. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.</p> <p>Näytön arviointi: Tutkinnon osan osaaminen arvioidaan työpaikalla ammattiosaamisen näytössä työtä tehden. Osaamista arvioivat työpaikkaohjaaja ja opiskelija. Arviointipäätös tehdään arviointikeskustelussa, johon osallistuvat opettaja, työpaikkaohjaaja ja opiskelija. Arviointipäätöksen tekevät opettaja ja työpaikkaohjaaja yhdessä kuullen opiskelijan itsearviointia.</p>	Arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä	<p>1. Työprosessin hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen • Työn kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen • Tuloksellinen ja taloudellinen toiminta • Oman työsuorituksen arvioiminen 	<p>Ammattitaitovaatimukset</p> <p>Opiskelija tai tutkinnon suorittaja - valmistaa valitsemallaan tuotantoalalla erikoistuotteita prosessituotannossa kuten esimerkiksi jäätelöitä, jälkiruokatuotteita, heratuotteita, pateita, hyytelöitä, pasteihoita, erikoismakkaroita, makeisia, suklaita, näkkileipiä, pikkuleipiä, jauhetuotteita tai erilaisia kausituotteita - noudattaa hygienia- ja omavalvontaohjeita ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan - arvioi raaka-aineiden laatua - seuraa tuotanto- ja pakkausprosessin aikana erikoistuotteiden laatua ja tuotantolaitteiden kuntoa ja toimintaa sekä tarvittaessa säätää prosessia</p>	<p>Prosessiosaaminen hankitaan oppilaitoksen työsaleissa ja työpaikalla työssäoppimisjaksolla.</p> <p>Osaamista tuetaan tutkinnon perusteiden arvioinnin kohteiden ja kriteerien mukaisesti harjoitustöiden ja kirjallisten tehtävien avulla (reseptiikka).</p> <p>Opiskelija tekee itsearviointia ja opettaja antaa opiskelijalle kirjallista ja suullista ohjaavaa palautetta.</p>
	Arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä	<p>2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalien hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raaka-aineen ja tuotteen laadun arviointi • Erikoistuotteiden valmistusmenetelmien hallinta • Erikoistuotteiden prosessilaitteiden käyttäminen • Tuotteiden pakkaaminen • Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistus-toimenpiteiden toteuttaminen • Ympäristöä säästävien menetelmien käyttäminen 		
	Arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä	<p>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erikoistuotteiden valmistusta koskevan lainsäädännön noudattaminen 		

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)?
		<ul style="list-style-type: none"> Erikoistuotteiden ja niiden raaka-aineiden käsittely ja säilytys Valmistusprosessien hallinta Virheiden erottaminen laatuominaisuuksien perusteella 	<ul style="list-style-type: none"> - pakkaa tuotteita varastointia ja kuljetusta varten - huolehtii työkykynsä ylläpitämisestä - noudattaa työturvallisuusohjeita ja tuotteen valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä - käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä - noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita 	
	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot <ul style="list-style-type: none"> Oppiminen ja ongelmanratkaisu Ammattietiikka Vuorovaikutus ja yhteistyö Terveys, turvallisuus ja toimintakyky 		
Tutkinnon osan arvosanan muodostuminen		Opiskelijapalaute tutkinnon osan toteutuksesta		Työssäoppiminen
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.		Laajuus 5 osp.