

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 Opiskelija ei suorita näyttöjä kansainvälisessä ympäristössä. Hän saa harjoitteluajalta työtodistuksen. Näyttö suoritetaan kotimaassa.</p> <p>Näytön arviointi: Näyttö arvioidaan tutkinnon perusteiden mukaisten arviointikriteereiden mukaan. Näytön arvioinnissa ovat mukana, opettaja ja/tai kansainvälinen koordinaattori. Lisäksi on opiskelijan itsearviointi. Arvioinnissa hyödynnetään kansainvälisessä ympäristössä suoritettua työssäoppimista ja siellä kuvattuja videoita ja kuvia sekä jaksosta tehtyä raporttia.</p>	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<p>1. Työprosessin hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen • Elintarvikkeen valmistuksen kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen • Oman työsuorituksen arviointi • Tuloksellinen ja taloudellinen toiminta 	<p>Ammattitaitovaatimukset</p> <p>Opiskelija tai tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> -toimii elintarvikkeiden valmistajana jossakin elintarvikeyrityksessä ulkomailla erilaisessa kulttuuriympäristössä - työskentelee elintarvikkeiden valmistuksessa kohdemaan hygieni- ja omavalvontaohjeita noudattaen ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan - valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita ja valmistaa tuotteita - noudattaa kohdemaan yrityksen toimintatapoja - noudattaa ergonomia- ja työturvallisuusohjeita - noudattaa tuotteen valmistukseen liittyviä maakohtaisia laatumääräyksiä - pakkaa tarvittaessa tuotteita varastointia ja kuljetusta varten 	<p>Työssäoppimispaikkana on elintarvikeyritys ulkomailla.</p> <p>Osaamista seurataan raportoinnilla, videoilla, kuvien avulla sekä sosiaalisessa mediassa (Facebook tai vastaava).</p> <p>Työskentelyä ohjaavat paikallisen yrityksen työpaikkaohjaaja, kansainvälinen koordinaattori ja opettaja.</p>
	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<p>2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalien hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raaka-aineen valinta ja käyttö • Raaka-aineen ja valmiin tuotteen laadun arviointi kohdemaan laatumääräysten mukaan • Valmistukseen kuuluvien välineiden, koneiden ja laitteiden käyttö • Tuotteen pakkaaminen • Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen 		

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)?
	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	- noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita	
		<ul style="list-style-type: none"> Vieraan kielen hallinta ja vieraassa kulttuuriympäristössä toimiminen 		
	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 arviontiin. Palautetta käytetään tutkinnon osan toteutuksen kehittämiseen ja parantamiseen.		Laajuus 15 osp.