

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><b>Näytön kuvaus:</b> Tämän tutkinnon osan näyttö muodostuu tutkinnon perusteiden mukaisesti aidossa työympäristössä elintarvikealan eri työtehtävissä.</p> <p><b>Näytön arviointi ja arvioijat:</b> Arvioinnissa ovat mukana opettajat ja työpaikkaohjaaja sisältäen opiskelijan itsearviointin. Työpaikan arvioijilta vaaditaan kyseisen ammattialan laaja-alaista osaamista.</p> <p>Näytön arvosanan päättävät opettaja ja/tai työpaikkaohjaaja. Lisäksi on oppilaan itsearviointi.</p>	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä Hygieniosaamistodistus Omavalvontasuunnitelma	<p><b>1. Työprosessin hallinta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen omassa työtehtävässä</li> <li>• Valmistusprosessin hallinta ja vastuullinen tekeminen</li> </ul>	<p><b>Ammattitaitovaatimukset</b></p> <p><b>Opiskelija tai tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja omavalvonnasta sekä pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti</li> <li>- osallistuu oman alan työtehtävien mukaan elintarvikkeen valmistusprosessiin, jossa tehdään erilaisia ohjaustoimintoja elintarvikkeen tai tuotteen valmistuksen eri vaiheissa</li> <li>- seuraa tuotantoprosessin aikana sekä tuotteen laatua että tuotantolaitteiden kuntoa ja toimintaa</li> <li>- kirjaa ja tulkitsee havainnot ja mittaustulokset</li> <li>- käyttää prosessiohjauksen tekniikkaa</li> <li>- säätää prosessia</li> <li>- huolehtii käytettävien koneiden ja laitteiden</li> </ul>	<p><b>Työssäoppimalla oppilaitoksissa ja elintarvikealan yrityksissä</b></p> <p><b>Hygieniosaaminen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygieniosaamistodistus (hygieniapassi)</li> <li>- Omavalvontasuunnitelma HACCP:n mukaan</li> </ul> <p><b>Henkilökohtaistamisen yhteydessä otetaan huomioon aikaisemmin hankittu osaaminen.</b></p> <p><b>Prosessin hallinta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Henkilökohtainen, työympäristö- ja tuotehygienia</li> <li>- Raaka-aineet</li> <li>- Lisäaineet</li> <li>- Valmistusmenetelmät</li> <li>- Koneet ja laitteet</li> <li>- Prosessin ohjaus</li> <li>- Pakkaaminen</li> <li>- Hinnoittelu</li> <li>- Lainsäädäntö</li> <li>- Omavalvonta</li> </ul> <p><b>Osaamisen edistymistä seurataan jatkuvalla palautteen antamisella, joka tapahtuu opettajan ja/tai työpaikkaohjaajan sekä oppilaan välisillä palautekeskusteluilla.</b></p> <p><b>Osaamisen edistymistä seuraavat työssäoppimisjaksolla työpaikkaohjaaja ja opettaja.</b></p>
	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<p><b>2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalien hallinta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosessinohjaus</li> <li>• Valmistusprosessin koneiden ja/tai laitteiden käyttö</li> <li>• Tuotteen laadun seuranta ja viestintä</li> <li>• Tuotantolaitteiden kunnan valvonta (prosessin käynnissäpito)</li> </ul>		
	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<p><b>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valmistusprosessissa käytettävien koneiden ja laitteiden kone- ja laitetekniikoiden soveltaminen</li> <li>• Tuotantolaitteiden kunnanvalvonnassa tarvittavan laitetekniikan hallinta ja turvamääräysten noudattaminen</li> </ul>		

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)?
	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<b>4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ongelmanratkaisu</li> <li>• Ammattietiikka</li> <li>• Vuorovaikutus ja yhteistyö</li> <li>• Terveys, turvallisuus ja toimintakyky</li> </ul>	päivittäisestä käyttökunnosta seuraamalla niiden kuntoa ja toimintaa - toimii yhteistyössä kunnossapitohenkilöstön kanssa - huolehtii työympäristön puhtaanapidosta - käyttää oman alansa vieraskielistä sanastoa.	<b>Tutkinnon osa voidaan suorittaa osittain ulkomaila työssäoppimisjaksolla (työdistus)</b>
<b>Tutkinnon osan arvosanan muodostuminen</b>		<b>Opiskelijapalaute tutkinnon osan toteutuksesta</b>		<b>Työssäoppiminen</b> Laajuus 5 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.		