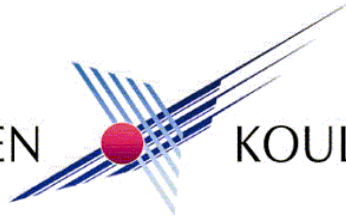


ROVANIEMEN



KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

## **OPETUSSUUNNITELMAN TUTKINTOKOHTAINEN OSA**

# **Elintarvikealan perustutkinto**

15.8.2016

LAO C61/2015

**Lapin ammattiopisto**

## Sisällys

1	Tervetuloa oppimaan! - Valitsit hyvin! -Tehemä pois!.....	1
2	Mikä on opetussuunnitelma (ops) – kuvaus opiskelijalle .....	2
3	Soveltamisala ja hyväksymismerkinnät.....	3
4	Ammattialan toimintaympäristö Lapissa ja sen erityispiirteet.....	4
5	Tutkinnon muodostuminen.....	5
5.1	Ammatilliset tutkinnon osat .....	5
5.2	Yhteiset tutkinnon osat.....	7
5.3	Vapaasti valittavat tutkinnon osat.....	8
6	Kuntayhtymän strategia 2025:n toteuttaminen - Liikunnanohjauksen perustutkinto.....	9
6.1	Osaamisen kehittäminen yhdessä elinkeinoelämän kanssa.....	9
6.2	Yksilöllisten oppimispolkujen toteuttaminen .....	9
6.3	Ammattialan opettajien osaamisen uudistaminen .....	9
6.4	Taloudellinen ja tehokas opetustoiminta .....	9
6.5	Ammattialan kumppanuuksien kehittäminen .....	9

## 1 Tervetuloa oppimaan! - Valitsit hyvin! -Tehemä pois!

Olet tehnyt hyvän valinnan ja on aika suunnitella tulevaisuutta! Haluat varmasti opiskelusi jälkeen olla työstään nauttiva ammattilainen, joka osaa työnsä ja jonka tekemää työtä arvostetaan. Me tuemme ja autamme sinua polullasi kohti tätä päämäärää.

Yksi Rovaniemen koulutuskuntayhtymän arvoista on oppivuus. Sinun kohdallasi se tarkoittaa osaamisesi karttumista niin, että osaat työskennellä työelämässä kun olet meiltä valmistunut.

Toinen arvo on avoimuus. Se tarkoittaa vuorovaikutteisuutta ja luottamusta. Olet yksilönä osa yhteisöä. Voit rakentaa oman oppimispolkusi, mutta myös tukeutua toisiin opiskelijoihin, opettajiin sekä muuhun kuntayhtymän henkilökuntaan. Voit tehdä omia valintoja, muttet jää yksin.

Kolmas arvo on vastuullisuus. Kun olet tullut meille oppimaan, on sinulla suuri vastuu siitä miten sen teet. Yhtälailla vastuuta toiminnastamme kannamme me. Haluamme tehdä työmme hyvin, oppia lisää ja kehittyä itsekin paremmaksi. Haluamme, että avulamme onnistut.

Hyvää matkaa oppimisen ja osaamisen poluille! Tämä ammatillisen perustutkinnon koulutuksen järjestämisen opetussuunnitelma on sillä matkalla opaskartta meille kaikille.

## **2 Mikä on opetussuunnitelma (ops) – kuvaus opiskelijalle**

Tämä on ammatillisen perustutkinnon koulutuksen järjestämisen opetussuunnitelma eli ops. Ops:ssa kerromme, mitä osia perustutkinto sisältää, millaista osaamista ja ammattitaitoa sinulla pitää olla ja miten osoitat eli näytät osaamisesi.

Ammatillinen perustutkinto sisältää vähintään 180 osaamispistettä (osp). Jokaiselle tutkinnon osalle on määrätty osaamispisteet sen mukaan, miten merkittävä ja vaikea tutkinnon osa on. Tutkinnon osan osaamispisteet saat, kun osaat ne asiat, mitkä tässä tutkinnon ops:ssa on kerrottu ja olet osoittanut eli näyttänyt osaamisesi.

Perustutkintoon sisältää:

- 135 osp ammatillisia tutkinnon osia
- 35 osp yhteisiä tutkinnon osia
- 10 osp vapaasti valittavat tutkinnon osia.

Ammatillinen perustutkinto sisältää myös vähintään 30 osp työpaikalla tapahtuvaa oppimista eli työssäoppimista (Top). Työssäoppiminen sisältyy tutkinnon osiin.

### **Tutkinnon perusteet ja arvosana-asteikko**

Suomessa kaikissa ammatillisissa oppilaitoksissa käytetään perustutkinnoissa samoja valtakunnallisia tutkinnon perusteita ja samaa arvosana-asteikkoa. Tutkinnon perusteet on määrännyt opetushallitus. Arvosana-asteikosta on säädetty Valtioneuvoston asetuksella. Tutkinnon perusteissa on määrätty, mitä ovat nämä edellä mainitut ammatilliset ja yhteiset tutkinnot osat ja niiden ammattitaitovaatimukset tai osaamistavoitteet. Lisäksi tutkinnon perusteissa on määrätty tutkinnon osittain osaamisen arviointialueista ja arviointikriteereistä. Ammatillisissa perustutkinnoissa käytetään 3-portaista arviointiasteikkoa:

- 3, kiitettävä
- 2, hyvä
- 1, tyydyttävä.

Tutkinnon osan perusteiden arviointikriteereistä voit lukea, miten hyvin sinun pitää osata saadaksesi kiitettävän, hyvän tai tyydyttävän arvosanan ko. tutkinnon osasta.

### **Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma (Hops)**

Opiskelusi alussa suunnittelemme yhdessä sinun kanssa miten, missä ja milloin aiot hankkia ja osoittaa oman osaamisesi. Tästä suunnitelmasta käytämme nimeä Hops eli henkilökohtainen opiskelusuunnitelma. Opiskelusi suunnittelussa lähdemme siitä, millaista osaamista sinulla on jo ja millaiset ovat sinun tulevaisuudensuunnitelmasi. Suunnittelemme kanssasi myös mitkä valinnaiset tutkinnon osat tukevat tulevaisuudensuunnitelmiasi ja mitä niistä valitset. Lukukausittain ja aina muutosten ilmaantuessa käymme sinun kanssa läpi, miten opiskelusi on edennyt ja onko Hops toteutunut. Tarvittaessa muutamme ja korjaamme Hopsiasi.

### **Osaamisen osoittaminen ja arviointi**

Ammatillisessa koulutuksessa osaaminen ja ammattitaito osoitetaan ammattiosaamisen näytöllä. Jokainen ammatillinen tutkinnon osa sisältää ammattiosaamisen näytön. Näyttö ei ole mikään kirjallinen koe tai tentti vaan työn tekemistä. Näytössä teet oman ammatillan työtä työpaikalla. Näytön jälkeen arvioimme yhdessä sinun ja työpaikan ohjaajan kanssa, miten hyvin osaat. Tämän perusteella saat näyttötodistukseen sekä tutkintotodistukseen tulevan tutkinnon osan arvosanan.

Tässä omassa koulutuksen järjestämisen opetussuunnitelmassamme kerromme, miten meillä Rovaniemen koulutuskuntayhtymän oppilaitoksissa opiskellen ja työssäoppien työpaikoilla voit hankkia perustutkinnolta vaadittavaa ammattitaitoa ja osaamista sekä miten näytät eli osoitat osaamisesi.

Tutkinnon osan opiskelun alussa perehdyt yhdessä opettajien kanssa tarkemmin kyseisen tutkinnon osan opetussuunnitelmaan ja tutkinnon perusteisiin.

### 3 Soveltamisala ja hyväksymismerkinnät

Tämä opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa ja liitteenä olevat tutkinnon osien opetussuunnitelmat ovat voimassa 1.8.2015 alkaen. Ops koskee voimaantumisen jälkeen aloittaneita uusia opiskelijoita sekä niitä jatkavia opiskelijoita, joiden tutkinnon suorittaminen on kesken uuden ops:n voimaan tullessa.

Hyväksytyä opetussuunnitelmaa voidaan käyttää ilman erillistä päätöstä myös näyttötutkintoon valmistavassa koulutuksessa ammattitaidon hankkimisen osalta.

Mikäli tähän opetussuunnitelman koontiosaan tulee kohtiin 1–3 ja 5 sisältömuutoksia tai kohtaan 4 tutkinnon osien tarjontaan tulee uusia tutkinnon osia, myös tämä koontiosa hyväksytään uudelleen ja uudella versionumerolla.

Mikäli päivitetään jo hyväksytyssä versiossa kohdassa 4 esitettyä tutkinnon osaa, päivitetään kohdan 4 taulukkoon ko. päivitetyn tutkinnon osan hyväksymismerkinnät. Tällöin koontiosan ei tarvita hyväksymismenettelyä eikä versionumero muutu.

Tämä opetussuunnitelman tutkintokohtaisen osan koontiosa on hyväksytty tai päivitetty seuraavasti.

#### Hyväksymis- ja päivitysmerkinnät

Versio	Päivämäärä	Hyväksytty/päivitetty
1	12.8.2015	LAO C61/2015
1.1	15.8.2016	Siirretty paikallinen: Lapin raaka-aineiden jalostaminen –tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista valinnaisiin tutkinnon osiin.

Tämä opetussuunnitelman koontiosan hyväksytty versio on tallennettu internetiin osoitteeseen [edulappi.fi/ops](http://edulappi.fi/ops). Tutkinnon osien opetussuunnitelmat löytyvät ROKKI-intrasta osoitteesta <https://rokki.redu.fi/ops>.

#### **4 Ammattialan toimintaympäristö Lapissa ja sen erityispiirteet**

Tulevaisuuden suurimmat haasteet tulevat olemaan lähialueen ruoantuotantoon ja kulutukseen liittyvät trendit. Käytetään lisääntyvässä määrin oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistämällä oman alueensa taloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria.

Suurin osa lähiruoasta myydään ja kulutetaan omalla alueella (tuoreet ja sesongin mukaiset tuotteet). Paikallisesti toimivien pientuottajien erikoistuotteita myydään nyt jo ympäri Suomea. Lapin läänin puhtaat ja monipuoliset luonnosta saatavat raaka-aineet tulevat olemaan myös suuri haaste niiden tuotekehitys ja jatkojalostuksen osalta, siksi koulutuksen merkitys tulee olemaan erittäin merkittävässä asemassa Lapin läänissä. Niistä voi kehittyä myös vientituotteita. Lapin läänissä on erilaisia elintarvikealan yrityksiä yhteensä 145, suurin osa on mikroyrityksiä. Yhteistyön kehittäminen mikroyritysten kesken on menestyvän liiketoiminnan kannalta erittäin tärkeä.

Lapin elintarvikealan kokonaisvaltaisen alan kehittämisen kannalta Rovaniemen koulutuskuntayhtymän Jänkätien elintarvikeosastolla on merkittävä ja näkyvä rooli kokonaisvaltaisessa koulutuksen- ja alan kehittämisessä.

## 5 Tutkinnon muodostuminen

Ammatillinen perustutkinto ammatillisessa peruskoulutuksessa muodostuu ammatillisista, yhteisistä ja vapaasti valittavista tutkinnon osista.

### 5.1 Ammatilliset tutkinnon osat

Elintarvikealan perustutkinto sisältää ammatillisessa peruskoulutuksessa vähintään 135 osaamispistettä ammatillisia tutkinnon osia.

Alla on lueteltu Rovaniemen koulutuskuntayhtymän järjestämät tutkinnon osat ja niiden hyväksymismerkinnät.

<b>2. Ammatilliset tutkinnon osat, 135 osp</b>	<b>osp</b>	<b>Hyväksytyt näyttötoimikunnassa jaoksen nimi / pvm</b>	<b>Hyväksymispäätös nro / pvm</b>
<b>2.1 Kaikille pakolliset tutkinnon osat, 105 osp</b>			
Elintarviketuotannossa toimiminen	30	Metsä-, logistiikka ja elin-tarvikealan näyttöjaos 13.05.2015	LAO C61/2015
Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito	30	Metsä-, logistiikka ja elin-tarvikealan näyttöjaos 13.05.2015	LAO C61/2015
Elintarvikkeiden valmistus	45	Metsä-, logistiikka ja elin-tarvikealan näyttöjaos 13.05.2015	LAO C61/2015

<b>2.2. Valinnaiset tutkinnon osat 30 osp</b>			
Elintarvikkeiden myymälätoiminnot	15	Metsä-, logistiikka ja elin-tarvikealan näyttöjaos 13.05.2015	LAO C61/2015
Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa	15	Metsä-, logistiikka ja elin-tarvikealan näyttöjaos 13.05.2015	LAO C61/2015
Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa	15	Metsä-, logistiikka ja elin-tarvikealan näyttöjaos 13.05.2015	LAO C61/2015
Pakkaustoiminnot	15	Metsä-, logistiikka ja elin-tarvikealan näyttöjaos 13.05.2015	LAO C61/2015
Varastointi ja lähettämötoiminnot	15	Metsä-, logistiikka ja elin-tarvikealan näyttöjaos 13.05.2015	LAO C61/2015
Elintarvikkeiden valmistus kansainvälisessä ympäristössä	15	Metsä-, logistiikka ja elin-tarvikealan näyttöjaos 13.05.2015	LAO C61/2015
Yrittäjyys elintarvikealalla	15	Metsä-, logistiikka ja elin-tarvikealan näyttöjaos 13.05.2015	LAO C61/2015
Yritystoiminnan suunnittelu	15	(Liiketalouden perustutkinnosta)	
Paikallisesti tarjottava tutkinnon osa Lapin raaka-aineiden jalostaminen	15	Metsä-, logistiikka ja elin-tarvikealan näyttöjaos 13.05.2015	LAO C61/2015
Tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta	10–15		
Tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta	15		
Tutkinnon osa ammattikorkeakouluopinnoista	15		
Työpaikkaohjaaksi valmentautuminen	5		
Yrityksessä toimiminen	15		
Huippuosaajana toimiminen	15		
	5–15		
Tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista	5–15		

## 5.2 Yhteiset tutkinnon osat

Ammatillisena peruskoulutuksena järjestettävät perustutkinnot sisältävät vähintään 35 osaamispistettä yhteisiä tutkinnon osia. Yhteisiä tutkinnon osia on neljä:

- 3.1 Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen
- 3.2 Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen
- 3.3 Yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittava osaaminen
- 3.4 Sosiaalinen ja kulttuurinen osaaminen.

Opiskelija saa yhteisistä tutkinnon osista arvosanat tutkintotodistukseen. Yhteisten tutkinnon osien osa-alueet arvioidaan myös erikseen arvosanoilla. Nämä arvosanat näkyvät opiskelijan tutkintotodistuksen ohessa saamassaan erillisessä otteessa.

Yhteisen tutkinnon osan arvosana määräytyy sekä pakollisten että valinnaisten osaamisalueiden arvosanoista tutkinnon osan opetussuunnitelman mukaisesti.

Neljä yhteistä tutkinnon osaa koostuvat kukin pakollisista ja valinnaisista osa-alueista. Nämä osa-alueet on lueteltu alla olevassa taulukossa.

<b>3. Yhteiset tutkinnon osat, 35 osp</b>	<b>Pakolliset osp</b>	<b>Valinnaiset osp</b>
<b>3.1 Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen</b>	<b>8</b>	<b>3</b>
3.1.1 Äidinkieli	5	0–3
3.1.2 Toinen kotimainen kieli	1	0–3
3.1.1 Vieraat kielet	2	0–3
<b>3.2 Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
3.2.1 Matematiikka	3	0–3
3.2.2 Fysikka- ja kemia	2	0–3
3.2.3 Tieto- ja viestintätekniikka ja sen hyödyntäminen	1	0–3
<b>3.3 Yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittava osaaminen</b>	<b>5</b>	<b>3</b>
3.3.1 Yhteiskuntataidot	1	0–3
3.3.2 Työelämätaidot	1	0–3
3.3.3 Yrittäjyys ja yritystoiminta	1	0–3
3.3.4 Terveystietäminen, liikunta ja terveystieto	2	0–3
<b>3.4 Sosiaalinen ja kulttuurinen osaaminen</b>		<b>0–7</b>
3.4.1. Kulttuurien tuntemus		0–3
3.4.2 Taide ja kulttuuri		0–3
3.4.3 Etiikka		0–3
3.4.4 Psykologia		0–3
3.4.5 Ympäristöosaaminen		0–3
3.4.6 Jokin kohdista 3.1.1–3.3.4		0–3
<b>Yhteensä</b>	<b>19</b>	<b>16</b>

Yhteisten tutkinnon osien ja niiden osa-alueiden Rovaniemen koulutuskuntayhtymän opetussuunnitelma sisältää pakollisten osa-alueiden lisäksi myös tarjolla olevat valinnaiset osa-alueet.



### 5.3 Vapaasti valittavat tutkinnon osat

Kaikki ammatillisena peruskoulutuksena järjestettävät perustutkinnot sisältävät vähintään 10 osaamispistettä vapaasti valittavia tutkinnon osia.

Vapaasti valittavia tutkinnon osia voivat olla

- ammattitaitoa syventäviä tai laajentavia ammatillisia tutkinnon osia
- paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvia tutkinnon osia
- yhteisistä tutkinnon osia tai lukiokursseja
- jatko-opiskeluvalmiuksia tai ammatillista kehittymistä tukevia tutkinnon osia
- työkokemuksen kautta hankittuun osaamiseen perustuvia tutkinnon osia.

4. Vapaasti valittavia tutkinnon osia	osp	Hyväksytty näyttötoimikunnassa jaoksen nimi / pvm	Hyväksymis päätös nro / pvm
Erikoistuotteiden valmistus	5	Metsä-, logistiikka ja elintarvikealan näyttöjaos 13.05.2015	LAO C61/2015
Juhlatilaisuuksien tuotteet	5	Metsä-, logistiikka ja elintarvikealan näyttöjaos 13.05.2015	LAO C61/2015
Lihatuotteiden valmistus	5	Metsä-, logistiikka ja elintarvikealan näyttöjaos 13.05.2015	LAO C61/2015
Elintarviketuotteiden valmistus	5	Metsä-, logistiikka ja elintarvikealan näyttöjaos 13.05.2015	LAO C61/2015
Leipomotuotteiden valmistus	5	Metsä-, logistiikka ja elintarvikealan näyttöjaos 13.05.2015	LAO C61/2015
<b>4.3. Yhteisiä tutkinnon osia tai lukiokursseja</b>			
<b>4.4 Jatko-opiskeluvalmiuksia tai ammatillista kehittymistä tukevia tutkinnon osia (*)</b>			
<b>4.5 Työkokemuksen kautta hankittuun osaamiseen perustuvat tutkinnon osat (*)</b>			

\*) nimetään, määritellään laajuus osaamispisteinä, ammattitaitovaatimukset, osaamisen arviointi ja ammattitaidon osoittamistavat.

## **6 Kuntayhtymän strategia 2025:n toteuttaminen - Elintarvikealan perustutkinto**

### **6.1 Osaamisen kehittäminen yhdessä elinkeinoelämän kanssa**

Elintarvikealan perustutkinnon sisältöä kehitetään yhteistyössä elinkeinoelämän kanssa. Jatkuva yhteydenpito ja keskustelu pitävät jatkuvan kehittämisen yllä. Käynnit yrityksissä, yrittäjien käynnit oppilaitoksessa ja työharjoittelujaksot takaavat jatkuvan yhteistyön ja kehittämisen pysymisen yllä.

### **6.2 Yksilöllisten oppimispolkujen toteuttaminen**

Henkilökohtaistamisen yhteydessä opintojen alussa rakennamme jokaiselle oppilaalle oman oppimispolun, jota seuraamme ja päivitämme tarvittaessa. Oppimispolut toteutuvat suunnitelman mukaisesti, niin oppilaitoksessa kuin työharjoittelun aikana.

### **6.3 Ammattialan opettajien osaamisen uudistaminen**

Jatkuva yhteistyö elinkeinoelämän kanssa pitää yllä opettajien ammattitaitoa ja kykyä pysyä kehityksen mukana. Lisäksi opettajat ja ohjaajat pitävät yllä osaamista koulutuksen avulla.

### **6.4 Taloudellinen ja tehokas opetustoiminta**

Suunnittelemme opetusprosessit ja opetustoiminnot tehokkaiksi ja oppilaan kehittymistä tukeviksi. Seuraamme talouden tunnuslukujen avulla toiminnan kannattavuutta.

### **6.5 Ammattialan kumppanuuksien kehittäminen**

Jatkuva yhteydenpito sidosryhmien kesken kehittää toimintaa ja tuo mukanaan myös uusia kumppanuuksia, joiden kanssa kehitämme toimintaa.