

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)?
<p><b>Näytön kuvaus</b> Näyttö suoritetaan mahdollisuuksien mukaan työpaikalla. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.</p> <p><b>Näytön arviointi:</b> Tutkinnon osan osaaminen arvioidaan työpaikalla ammattiosaamisen näytössä työtä tehden tai oppilaitoksessa tehtyjen lihatuotteiden valmistusprosessien kautta. 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><b>1. Työprosessin hallinta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukainen toiminta pienimuotoisessa elintarviketuotannossa</li> <li>• Valitun tuotteen valmistuksen hallinta ennakoivista töistä työn lopetusvaiheeseen ja työn vastuullinen tekeminen</li> <li>• Oman työsuorituksen arviointi</li> <li>• Tulokellinen ja taloudellinen toiminta</li> </ul>	<p><b>Ammattitaitovaatimukset</b></p> <p><b>Opiskelija tai tutkinnon suorittaja</b> - valmistaa lihatuotteita pienimuotoisesti. Jakson aikana käsitellään poron, karitsan, sian tai naudan ruho ja tuotteistetaan se. Opintojaksolla raakapaloitellaan ruho, leikataan se luuttomaksi, valmistetaan lihatuotteita kuten; raakalihavalmisteet, keittomakkarat, täyslihatuotteet, säilykkeet ja erikoistuotteet (mm. maksamakkara, lihahyytelö.</p>	<p>Prosessiosaaminen hankitaan oppilaitoksen työsaleissa tai 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><b>2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalien hallinta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raaka- ja lisäaineiden valinta ja käyttö</li> <li>• Raaka-aineen ja tuotteen laadun arviointi</li> <li>• Työmenetelmien hallinta</li> <li>• Välineiden ja laitteiden käyttö</li> <li>• Tuotteen pakkaaminen</li> <li>• Tuotteen kaupallisen menestymisen edistäminen</li> <li>• Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen</li> </ul>	<p>ja erikoistuotteet (mm. maksamakkara, lihahyytelö. - noudattaa hygieni- ja omavalvontaohjeita ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan - valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita valmistuksen eri vaiheissa - hallitsee käden taidot valmistaessaan alakohtaisia erikoistuotteita - arvioi raaka-aineiden ja tuotteiden laatua</p>	

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ympäristöä säästävien menetelmien käyttäminen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten</li> <li>- ottaa valmistuksessa huomioon tuotteen myytävyyden</li> <li>- käyttää työssään tarvittavia tietoteknisiä sovelluksia</li> <li>- noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita</li> <li>- käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä</li> <li>- huolehtii työkykynsä ylläpitämisestä</li> <li>- noudattaa työturvallisuusohjeita sekä tuotteen valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä.</li> </ul>		
	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<b>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Työprosessia koskevan lainsäädännön noudattaminen</li> <li>Raaka-aineiden ja tuotteiden käsittely ja säilytys</li> <li>Laatuvaatimusten noudattaminen</li> <li>Työprosessissa tarvittavan tietotekniikan ja laskutoimitusten hallinta</li> </ul>			
	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<b>4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Oppiminen ja ongelmanratkaisu</li> <li>Ammattietiikka</li> <li>Vuorovaikutus ja yhteistyö</li> <li>Terveys, turvallisuus ja toimintakyky</li> </ul>			
<b>Tutkinnon osan arvosanan muodostuminen</b>		<b>Opiskelijapalaute tutkinnon osan toteutuksesta</b>		<b>Työssäoppiminen</b>	Laajuus [TOP OSP] 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.			

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
<b>1. Työprosessin hallinta</b>	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työtilassa toimiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	suunnittelee ja ajoittaa työvuoronsa työtehtäviä	suunnittelee ja ajoittaa työvuoronsa työtehtävät tilausmääräysten mukaisesti	suunnittelee ja ajoittaa työvuoronsa työtehtävät tilausmääräysten mukaisesti itsenäisesti
	ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa erilaisissa ympäristöissä	ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta erilaisissa ympäristöissä	ottaa oman työnsä suunnittelussa itsenäisesti huomioon turvallisuuden ja soveltaa oppimaansa yllättävissäkin tilanteissa erilaisissa ympäristöissä
Tuotteiden valmistaminen	tekee esivalmistustyöt ohjeen mukaan	tekee ja ajoittaa esivalmistustyöt omatoimisesti	tekee ja ajoittaa esivalmistustyöt itsenäisesti, että tuotteet pysyvät ensiluokkaisina
	valmistaa elintarvikealan tuotteita työryhmän jäsenenä paikallisista raaka-aineista kansalliset ja kansainväliset perinteet huomioiden	valmistaa laadukkaita ja maukkaita elintarvikealan tuotteita työryhmän jäsenenä paikallisista raaka-aineista kansalliset ja kansainväliset perinteet huomioiden	valmistaa laadukkaita ja maukkaita elintarvikealan tuotteita itsenäisesti työryhmän jäsenenä paikallisista raaka-aineista kansalliset ja kansainväliset perinteet huomioiden
	organisoi työtään ja toimii aikataulun mukaisesti	organisoi sovitut valmistustehtävänsä tilaisuuteen laaditun aikataulun mukaisesti	organisoi ja ajoittaa sovitut valmistustehtävänsä omatoimisesti ja tehokkaasti laaditun aikataulun mukaisesti sekä siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen yllättävissäkin tilanteissa

Asiakaspalvelussa toimiminen	palvelee asiakkaita ohjeistetun palvelumallin mukaisesti	palvelee asiakkaita ohjeistetun palvelumallin mukaisesti	palvelee asiakkaita ohjeistetun palvelumallin mukaisesti joustavasti
Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen	siistii ja järjestää työympäristön	siistii ja järjestää työympäristön omatoimisesti	siistii ja järjestää työympäristön koko työskentelyn ajan
	tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä	tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä	tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä omatoimisesti
	puhdistaa kuljetusastiat ohjeen mukaan.	puhdistaa kuljetusastiat ohjeen mukaan omatoimisesti.	puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti ja vastuullisesti.
<b>Arvioinnin kohde</b>	<b>Arviointikriteerit</b>		
<b>2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta</b>	<b>Tyydyttävä (1)</b>	<b>Hyvä (2)</b>	<b>Kiitettävä (3)</b>
Valmistusmenetelmien ja -laitteiden käyttö	valmistaa liha-alan raaka-aineista ohjattuna erilaisia tuotekehittelytuotteita	valmistaa liha-alan raaka-aineista ohjeiden mukaan erilaisia tuotekehittelytuotteita	valmistaa liha-alan raaka-aineista itsenäisesti erilaisia tuotekehittelytuotteita
Raaka-aineiden käyttö	käyttää tavallisimpia raaka-aineita ohjeen mukaan	käyttää raaka-aineita tarkoituksenmukaisella tavalla.	käyttää omatoimisesti raaka-aineita tarkoituksenmukaisella tavalla.
<b>Arvioinnin kohde</b>	<b>Arviointikriteerit</b>		
<b>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</b>	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
Ruoka- ja tapakulttuurien tunteminen	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja hyödyntää tietoaan ruoka- ja tapakulttuurista siten, että valmistaa ohjattuna tavallisimpien tilaisuuksien luonteeseen sopivia elintarviketuotteita	hyödyntää tietoaan ruoka- ja tapakulttuurista siten, että valmistaa omatoimisesti tavallisimpien tilaisuuksien luonteeseen sopivia elintarviketuotteita	hyödyntää tietoaan ruoka- ja tapakulttuurista siten, että valmistaa itsenäisesti tavallisimpien tilaisuuksien luonteeseen sopivia elintarviketuotteita
Omavalvonta	tekee ohjattuna tarvittavat omavalvonnan mittaukset ja tulosten kirjaukset.	tekee ohjeiden mukaan tarvittavat omavalvonnan mittaukset ja tulosten kirjaukset.	tekee itsenäisesti tarvittavat omavalvonnan mittaukset ja tulosten kirjaukset.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
<b>4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot</b>	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan.	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa elintarviketuotteiden valmistustehtävissä ja asiakaspalvelutilanteissa	toimii työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa elintarviketuotteiden valmistustehtävissä ja asiakaspalvelutilanteissa	toimii aktiivisesti ja positiivisesti työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa elintarviketuotteiden valmistustehtävissä ja asiakaspalvelutilanteissa
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa omavalvontaa	noudattaa omavalvontaa	noudattaa omavalvontaa
	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti
Ammattietiikka	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan
	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita ja toimii hienotunteisesti.