

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>Näytön kuvaus Tämän tutkinnon osan näyttö muodostuu tutkinnon perusteiden mukaisesti aidossa työympäristössä elintarvikealan eri työtehtävissä.</p> <p>Näytön arviointi ja arvioijat: Arvioinnissa ovat mukana opettajat ja työpaikkaohjaaja sisältäen opiskelijan itsearvioinnin. Työpaikan arvioijilta vaaditaan kyseisen ammattialan laaja-alaista osaamista.</p>	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<p>1. Työprosessin hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen omassa työtehtävässä • Elintarvikkeen valmistusprosessin kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen • Oman työsuorituksen arviointi tuotteen valmistuksessa 	<p>Ammattitaitovaatimukset</p> <p>Opiskelija tai tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja omavalvonnasta • pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti toimiessaan elintarvikealan tuotteiden valmistuksessa • tekee työprosessin ennakoivat työt, käsittelee raaka-aineita, valmistaa tuotteita, vie säilytykseen ja lopettaa oman työvaiheensa • valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita valmistuksen eri vaiheissa • huolehtii raaka-aineiden ja tuotteiden laadun säilymisestä 	<p>Työssäoppimalla oppilaitoksissa ja elintarvikealan yrityksissä</p> <p>Hygieniiosaaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygieniiosaamistodistus (hygieniapassi) <p>Perustyöt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hyväksi luettavat suoritukset aiemmasta osaamisesta <p>Prosessin hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> - Henkilökohtainen, työympäristö- ja tuotehygienia - Raaka-aineet - Lisäaineet - Valmistusmenetelmät - Koneet ja laitteet - Pakkaaminen - Hinnoittelu - Lainsäädäntö - Omavalvonta <p>Osaamisen edistymistä seurataan jatkuvalla palautteen antamisella.</p> <p>Osaamisen edistymistä seuraavat työssäoppimisjaksolla työpaikkaohjaaja ja opettaja.</p>
	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<p>2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalien hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raaka-aineiden valinta, käsittely ja käyttö sekä niiden ja valmiiden tuotteiden aistinvarainen arviointi • Työvälineiden, koneiden ja/tai laitteiden käyttö • Tuotteen pakkaaminen • Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen 		
	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<p>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elintarviketuotannossa toimiminen 		

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)?
		<ul style="list-style-type: none"> Raaka-aineiden valinnassa tarvittavan raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuuksien huomioon ottaminen Elintarvikkeiden käsittelyssä, säilytyksessä sekä valmistuksessa tarvittavien fysikaalisten ja kemiallisten tekijöiden sekä mikrobitoiminnan tuntemisen soveltaminen Laatuvaatimusten noudattaminen Elintarvikealaa koskevan lainsäädännön ja hygieeniseen työskentelyyn liittyvän mikrobiologian noudattaminen 	<ul style="list-style-type: none"> arvioi raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden laatua käyttää valmistusprosessin koneita ja/tai laitteita työskentelee pitäen yllä toimintakykyään ja noudattaen työturvallisuusohjeita sekä tuotteiden valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten 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 (Käyttäytymistavat, toisten huomioiminen, oman ammattialan arvostus) Vuorovaikutus ja yhteistyö Terveys, turvallisuus ja toimintakyky 		

Rovaniemen koulutuskuntayhtymä
Lapin ammattiopisto
Elintarvikealan perustutkinto

Tutkinnon osa
Elintarviketuotannossa toimiminen

Osaamis-
pisteet **30**
- josta
työssäopp. **5**
Koodi: **ELI111**

Opetussuunnitelma
tutkinnon osan toteuttamisesta

Hyväksymismerkinnät
Näyttö-
jaos 13.5.2015
Päätös: LAO C61/2015

3 (3)

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)?	
Tutkinnon osan arvosanan muodostuminen		Opiskelijapalaute tutkinon osan toteutuksesta	Työssäoppiminen	Laajuus 5 osp.
Opiskelijan tutkintotodistuksen tuleva tutkinnon osan arvosana muodostuu edellä mainituista suorituksista / osaamisen osoittamisesta seuraavasti: T1 ohjatusti H2 ohjeen mukaan K3 sisäistyneesti		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.	Työpaikalla opitaan työaikojen ja työohjeiden noudattamista sekä prosessien hallintaa ja tiimityöskentelyä.	