

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. 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>• Tuloksellinen ja taloudellinen toiminta</li> </ul>	<p><b>Ammattitaitovaatimukset</b></p> <p><b>Opiskelija tai tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistaa valitsemallaan tuotantoalalla pienimuotoisesti erikoistuotteita kuten esimerkiksi suklaa-, marsipaani- tai muita konditoriatuotteita, erikoislihavalmisteita, erikoisjuustoja, hilloja ja hyytelöitä</li> <li>- noudattaa hygieni- ja omavalvontaohjeita ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan</li> <li>- valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita valmistuksen eri vaiheissa</li> <li>- hallitsee käden taidot valmistaessaan alakohtaisia erikoistuotteita</li> <li>- arvioi raaka-aineiden ja tuotteiden laatua</li> <li>- pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten</li> </ul>	<p>Prosessiosaaminen hankitaan oppilaitoksen työsaleissa ja työpaikalla työssäoppimisjaksolla.</p> <p>Osaamista tuetaan tutkinnon perusteiden arvioinnin kohtedien 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>		

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>- 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>Opiskelijapalautte 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.			