



## **Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa Elintarvikealan perustutkinto**

Kuntayhtymäjohtaja-rehtorin hyväksymä elintarvikealan perustutkinnon opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa, joka sisältää arviointitoimikunnan hyväksymän suunnitelman ammatillisten tutkinnon osien arvioinnista sisältäen ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamissuunnitelmat.

Hyväksytty

5.8.2015

\_\_\_\_JARMO PALONIEMI\_\_\_\_\_  
Kuntayhtymäjohtaja-rehtori

## Sisältö

<b>1. ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINNON OPEUSSUUNNITELMAN MUODOSTUMINEN .....</b>	<b>3</b>
1.1 TUTKINNON MUODOSTUMINEN PAKOLLISISTA JA VALINNAISISTA TUTKINNON OSISTA.....	4
1.2 OPINTOJEN ETENEMINEN JA AJOITUS .....	5
1.3 OPINTOJEN JÄRJESTÄMINEN .....	6
<b>2. AMMATILLISET TUTKINNON OSAT, TOTEUTUS- JA ARVIOINTISUUNNITELMAT .....</b>	<b>8</b>
2.1 PAKOLLISET TUTKINNON OSAT.....	8
2.1.1 Elintarviketuotannossa toimiminen, 30 osp .....	8
2.1.2 Elintarviketöiden ohjaus ja käynnissäpito, 30 osp .....	10
2.1.3 Elintarvikkeiden valmistus, 45 osp.....	12
2.2 VALINNAISET TUTKINNON OSAT.....	14
2.2.1 Elintarvikkeiden myymälätoiminnot, 15 osp.....	14
2.2.2 Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa, 15 osp .....	15
2.2.3 Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa, 15 osp .....	16
2.2.4 Pakkaustoiminnot, 15 osp .....	17
2.2.5 Varastointi- ja lähettämötoiminnot, 15 osp .....	18
2.2.6 Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä, 15 osp.....	19
2.2.7 Yrittäjyys elintarvikealalla, 15 osp.....	20
2.2.8 Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp, suunnitelma tehdään OSAOtasolla .....	21
2.2.9 Tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta.....	21
2.2.10 Tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta .....	21
2.2.11 Tutkinnon osa ammattikorkeakouluopinnoista.....	21
2.2.12 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp, suunnitelma tehdään OSAOtasolla .....	22
2.2.13 Yrityksessä toimiminen, 15 osp, suunnitelma tehdään OSAOtasolla.....	22
2.2.14 Huippuosaajana toimiminen, 15 osp, suunnitelma tehdään OSAOtasolla .....	22
2.2.15 Paikallisesti tarjottava tutkinnon osa .....	22
2.2.15.1 Elintarvikkeiden valmistus Pohjois-Pohjanmaan raaka-aineista, 5 osp.....	22
2.2.16 Tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista, 0 – 15 osp.....	32
<b>3. YHTEISET TUTKINNON OSAT, 35 OSP .....</b>	<b>32</b>
<b>4. VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA, 10 OSP .....</b>	<b>32</b>
4.1 AMMATILLISIA TUTKINNON OSIA.....	32
4.1.1 Elintarvikkeiden tuotekehitys, 5 osp .....	32
4.1.2 Riista- ja lihatuotteiden valmistus, 5 osp.....	37
4.1.3 Leivonnaiset konditoriassa ja leipomossa, 5 osp .....	41
4.1.4 Konditorian erikoistyöt, 5 osp.....	44
4.1.5 Makeat ja suklaiset tuotteet, 5 osp .....	47
4.1.6 Kansainväliset ruokakulttuurit elintarvikealalla, 5 osp.....	50
4.1.7 Juhlatilaukset, 5 osp .....	54
<b>5. ARVIOINTI.....</b>	<b>58</b>

# 1. Elintarvikealan perustutkinnon opetussuunnitelman muodostuminen

Elintarvikealan perustutkinnon opetussuunnitelma muodostuu neljästä osasta:

**Tutkinnon perusteet**, jossa on määrätään tutkintonimikkeet, tutkinnon muodostuminen, tutkintoon sisältyvät tutkinnon osat sekä tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset tai osaamistavoitteet ja osaamisen arviointi.

**Oulun seudun ammattiopiston (OSAO) opetussuunnitelman yhteinen osa**, jossa määritellään Oulun seudun ammattiopiston kaikille perustutkinnoille yhteiset periaatteet ja menettelytavat sekä kuvataan Oulun seudun koulutuskuntayhtymän keskeiset arvot. Yhteisessä osassa määritellään myös koulutuksen toteuttaminen yhteistyössä muiden koulutuksen järjestäjien ja työelämän kanssa.

**Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa** (tämä asiakirja), jossa määrätään tutkinnon muodostuminen pakollisista ja valinnaisista tutkinnon osista ja yhteisistä tutkinnon osista. Lisäksi määrätään oppimisympäristöt ja opetusmenetelmät, joiden avulla opiskelija voi saavuttaa tutkinnon ammattitaitovaatimukset ja tavoitteet sekä suunnitelman tutkinnon osien arvioinnista ja arviointimenetelmistä, vapaasti valittavien tutkinnon osien tarjonta sekä tutkinnon osat, niiden ammattitaitovaatimukset ja arvioinnin kohteet siltä osin kuin niitä ei ole tutkinnon perusteissa määritelty. Tutkintokohtaisessa osassa kuvataan koulutuksen järjestäjän tarjoamat opinnot muista tutkinnoista sekä opiskelijan mahdollisuudet työelämälähtöiseen osaamisperusteiseen opiskeluun. Siinä päätetään ammatillisten toteutus- ja arviointisuunnitelmat, jotka sisältävät ammattiosaamisen näytöt ja muun osaamisen arvioinnin.

**Yhteiset tutkinnon osat**, jossa on esitetty kaikille tutkinnoille yhteiset tutkinnon osat ja niiden tavoitteet, arviointikriteerit sekä toteutus- ja arviointisuunnitelmat.

# 1.1 Tutkinnon muodostuminen pakollisista ja valinnaisista tutkinnon osista

Oulun seudun ammattiopistossa Elintarvikealan perustutkinnon, 180 osp, Elintarviketeknologian, Leipomoalan ja Liha-alan osaamisaloilla tarjotaan seuraavat tutkinnon osat:

Tutkinnon osiin sisältyy osaamisen hankkimista työssäoppimisen kautta vähintään 40 osp ja yrittäjyysosaamisen hankkimista vähintään 8 osp sekä opinto-ohjausta.

	<b>Elintarviketeknologian osaamisala, elintarvikkeiden valmistaja</b>	<b>Leipomoalan osaamisala, leipuri-kondiittori</b>	<b>Liha-alan osaamisala, liha- tuotteiden valmistaja</b>
<b>Ammatilliset tutkinnon osat</b>			
Pakolliset 105 osp	2.1.1 Elintarviketuotannossa toiminen 30 osp	2.1.1 Elintarviketuotannossa toiminen 30 osp	2.1.1 Elintarviketuotannossa toiminen 30 osp
	2.1.2 Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito 30 osp	2.1.2 Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito 30 osp	2.1.2 Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito 30 osp
	2.1.3 Elintarvikkeiden valmistus 45 osp	2.1.3 Elintarvikkeiden valmistus 45 osp	2.1.3 Elintarvikkeiden valmistus 45 osp
Valinnaiset tutkinnon osat 30 osp	2.2.1 Elintarvikkeiden myymälätoiminnot 15 osp	2.2.1 Elintarvikkeiden myymälätoiminnot 15 osp	2.2.1 Elintarvikkeiden myymälätoiminnot 15 osp
	2.2.2 Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa 15 osp	2.2.2 Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa 15 osp	2.2.2 Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa 15 osp
	2.2.3 Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa 15 osp	2.2.3 Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa 15 osp	2.2.3 Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa 15 osp
	2.2.4 Pakkaustoiminnot 15 osp	2.2.4 Pakkaustoiminnot 15 osp	2.2.4 Pakkaustoiminnot 15 osp
	2.2.5 Varastointi- ja lähettämötoiminnot 15 osp	2.2.5 Varastointi- ja lähettämötoiminnot 15 osp	2.2.5 Varastointi- ja lähettämötoiminnot 15 osp
	2.2.6 Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä 15 osp	2.2.6 Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä 15 osp	2.2.6 Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä 15 osp
	2.2.7 Yrittäjyys elintarvikealalla 15 osp	2.2.7 Yrittäjyys elintarvikealalla 15 osp	2.2.7 Yrittäjyys elintarvikealalla 15 osp
	2.2.8 Yritystoiminnan suunnittelu		
	2.2.9 Tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta, 15 osp		
	2.2.10 Tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta, 15 osp		
	2.2.11 Tutkinnon osa ammattikorkeakouluopinnoista, 15 osp		
	2.2.12 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp		
	2.2.13 Yrityksessä toimiminen, 15 osp		
	2.2.14 Huippuosaajana toimiminen, 15 osp		
	2.2.15 Paikallisesti tarjottavat elintarvikealan tutkinnon osat, 15 osp		
	2.2.16 Tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista, 0-15 ops		
Yhteiset tutkinnon osat, 35 osp		Pakolliset	Valinnaiset
	<b>3.1 Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp</b>	<b>8 osp</b>	<b>3 osp</b>
	3.1.1 Äidinkieli	5	0-3
	3.1.2 Toinen kotimainen kieli	1	0-3
	3.1.3 Vieraat kielet	2	0-3
	<b>3.2 Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 9 osp</b>	<b>6 osp</b>	<b>3 osp</b>
	3.2.1 Matematiikka	3	0-3
	3.2.2 Fysiikka 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, 8 osp</b>	<b>5 osp</b>	<b>3 osp</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 Työkyvyn ylläpitäminen, liikunta ja terveystieto	2	0-3
<b>3.4 Sosiaalinen ja kulttuurinen osaaminen, 7 osp</b>		<b>7 osp</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>19 osp</b>	<b>16 osp</b>
<b>4. Vapaasti valittavat tutkinnon osat, 10 osp</b>		
4.1 Ammatillisia tutkinnon osia		
4.2 Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvia tutkinnon osia		
4.3 Yhteisten tutkinnon osien osa-alueita tai lukio-opintoja		
4.4 Jatko-opintovalmiuksia tai ammatillista kehittymistä tukevia opintoja		
4.5 Työkokemuksen kautta hankittuun osaamiseen perustuvia yksilöllisiä tutkinnon osia		

## 1.2 Opintojen eteneminen ja ajoitus

1. opiskeluvuosi					O P I N T O - O H J A U S
Elintarviketuotannossa toimiminen 13 osp	<b>YVA</b> yht. opintoja ytopak. 5 osp ytoval 4,5 osp Vapaasti valittavat tutkinnon osa 2,5 osp	Elintarviketuotannossa toimiminen 10 osp  Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito 3 osp	<b>YVA</b> Yht. opintoja ytopak 5 osp ytoval 4,5 osp Vapaasti valittavat tutkinnon osa 2,5 osp	Elintarviketuotannossa toimiminen 7 osp (topp 4 vk = 4 osp)  Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito. 3 osp	
Edelliset yhteensä n. 60 osp					
2. opiskeluvuosi					
Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito 12 osp	Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito 12 osp (topp 12 osp)	<b>YVA</b> ytopak 2,5 osp Ytoval4,5 osp Vapaasti valittavat opinnot 5 osp	Elintarvikkeiden valmistus 12 osp	<b>YVA</b> Ytopak 6,5 osp ytoval 2,5 osp  Valinnaiset tutkinnon osat 3 osp	
Edelliset yhteensä n. 60 osp					
3. opiskeluvuosi					
<b>YVA</b> Valinnaiset tutkinnon osat 12 osp	Elintarvikkeiden valmistus 12 osp	Elintarvikkeiden valmistus 12 osp	Elintarvikkeiden valmistus 2 osp Valinnaiset tutkinnon osat 10 osp (topp 12 osp)	Elintarvikkeiden valmistus 7 osp (topp) Valinnaiset tutkinnon osat 5 osp (topp)	
Edelliset yhteensä n. 60 osp					

## 1.3 Opintojen järjestäminen

### Tutkinnon suorittaminen osina ja tutkinnon täydentäminen

Koko tutkinnon suorittaminen on tutkintoon johtavassa koulutuksessa ensisijainen tavoite. Tutkinnon suorittamisesta osina ja opintojen tarjonta ja valinta OSAO:n yksiköiden ja muiden koulutuksen järjestäjien sekä työelämän kanssa on kerrottu opetussuunnitelman yhteisessä osassa.

### Mahdollisuus suorittaa useampi kuin yksi tutkinto

Ammattiopistossa opiskeleva voi sisällyttää tutkintoonsa lukio-opintoja (Ammattilukio). Oulun seudun ammattiopiston yksiköt tarjoavat lukio-opintoja, joilla voidaan täydentää perustutkintoa ja / tai suorittaa ylioppilastutkinnon yhdessä ammatillisen tutkinnon (= kaksoistutkinto) kanssa taikka suorittaa kolmoistutkinnon (= ammatillinen perustutkinto, ylioppilastutkinto ja lukion oppimäärä).

### Tutkinnon osan osaamisjaksosuunnitelma

Pedagogisen toiminnan lähtökohtana on opiskelijan osaamisen hankkiminen ja osaamisen laadunvarmistus.

Jokaisesta tutkinnon osasta laaditaan osaamisjaksosuunnitelma, jossa määritetään mm. keskeiset sisällöt, toteutustavat/opiskelu- ja ohjausmenetelmät, oppimateriaali ja arviointi. Oppimisen ja opetuksen suunnittelussa tulee ottaa opettamisen ja arvioinnin lähtökohdaksi ja päämääräksi oppijan osaaminen ja sen saavuttamisen tukeminen.

Oppimisen ja opetuksen suunnittelussa otetaan huomioon opiskelijoilla oleva osaaminen. Yksittäisen opiskelijan henkilökohtainen opiskelupolku kuvataan hänen HOPS:aan.

### Joustavat opintopolut

Joustavan opintopolun mahdollistaa opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma (HOPS / HOJKS), valinnaisuus, osaamisen huomioiminen opintopoluissa esim. lukiossa opintoja suorittaneen, lukio-opinnot suorittaneen opiskelijan valmistuminen nopeammin sekä osaamisen huomioiminen työkokemuksen perusteella. Osaamisen hankkiminen eri tavoin esim. työssäoppimalla tai lähiopetuksessa.

### Työelämäläheisyys

Asiakastöiden, maksullisen palvelutoiminnan ja yritysten kanssa tehtävien erilaisten projektitöiden kautta opiskelijat pääsevät toteuttamaan esim. asiakaspalvelua, juhlatilauksia, tuotekehitystä ja yrittäjyyteen liittyviä tutkinnon osia. Opiskelijat ja opettajat tutustuvat alan yrityksiin yritysvierailujen kautta ja opiskelijat tekevät esityksiä alueen työnantajista. Opiskelijat osallistuvat erilaisille ammatillisille kursseille esim. raaka-aine- ja laitevalmistajien ja paikallisten yritysten yhteiset kurssit. Työelämän edustajia kutsutaan koululle esittelemään erilaisia työammatteja ja – vaatimuksia. Työelämätiimin toiminnassa työelämän edustajia otetaan mukaan opetuksen kehittämiseen. Työssäoppimisen ohjauksessa ollaan aktiivisesti tekemisissä yritysten kanssa.

### Työssäoppiminen ja ammattiosaamisen näytöt

Kaikkiin tutkintoihin sisältyy osaamisen hankkimista työssäoppimisen kautta vähintään 40 osp. Ammattiosaamisen näytöt järjestetään ensisijaisesti työpaikoilla työssäoppimisen yhteydessä tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelman mukaisesti. Työssäoppimisen voi suorittaa myös ulkomailla.

Työssäoppiminen on osa ammatillista koulutusta. Se on koulutuksen järjestämismuoto, jossa osa tutkinnon tavoitteista opitaan työpaikalla työtä tehdessä. Työssäoppiminen on aidossa työympäristössä tapahtuvaa tavoitteellista, ohjattua ja arvioitua opiskelua. Työssäoppimisjaksojen tulee olla ammatinhallinnan kannalta riittävän pitkiä ja monipuolisia. Vain poikkeustapauksessa opiskelija voi suorittaa työssäoppimisen oppilaitoksen harjoitusyrityksessä tai vastaavien järjestelyin. Osaamista voidaan hankkia työssäoppimisen kautta jokaisessa opiskeltavassa tutkinnon osassa henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaisesti.

### Opinto-ohjaus

Opiskelijalla on oikeus saada opinto-ohjausta. Oulun seudun ammattiopiston perustutkintoihin sisältyy luokka- ja ryhmämuotoista opinto-ohjausta. Opinto-ohjausta annetaan jokaiselle opiskelijalle opinto-ohjauksen opintojaksot

– suunnitelman mukaisesti sekä sen lisäksi tarpeellinen määrä ohjausta henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaisesti.

### **Erityisopetus**

Oulun seudun ammattiopistossa järjestetään opetus erityisopetuksena silloin, kun opiskelija tarvitsee erityistä tukea opiskeluunsa. Ammatillisen peruskoulutuksen tavoitteena on taata kaikille opiskelijoille sopiva, esteetön ja helposti saavutettava oppimisympäristö.

Opetussuunnitelman yhteisessä osassa kuvataan erityisopetuksen järjestämisen periaatteet, ja erityisopetuksen järjestämistä koskevassa suunnitelmassa kuvataan toiminnan järjestäminen käytännössä. Suunnitelmaa täydennetään yksikkökohtaisilla erityisopetuksen toteutussuunnitelmilla. (opetussuunnitelman yhteinen osa ja liite)

## 2. Ammatilliset tutkinnon osat, toteutus- ja arviointisuunnitelmat

Mikäli arviointikriteereistä puuttuu kriteeri T1 tasolta tai T1 ja H2 tasoilta, niin kyseistä arvioinnin kohdetta ei silloin arvioida, mutta jos arviointikriteeri puuttuu tasolta H2 tai K3 arviointi tehdään alemman tason kriteerin mukaan.

### 2.1 Pakolliset tutkinnon osat

#### 2.1.1 Elintarviketuotannossa toimiminen, 30 osp

##### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.1.1 Elintarviketuotannossa toimiminen	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu elintarvikealan tutkinnon perusteissa sivulla 4.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Elintarviketuotannossa toimiminen, 30 osp sisältäen työssäoppimista 4 osp	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan oppilaitoksen luokkatiloissa, leipomo-konditoriassa, lihanjalostustiloissa ja elintarviketeknologian työsalissa sekä työssäoppimisjaksolla.</p> <p>Elintarvikealaan perehdytään vieraillemalla alan yrityksissä ja tekemällä erilaisia tehtäviä ja projektitöitä.</p> <p>Opitaan mm.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- noudattamalla työaikoja ja toimintaohjeita</li> <li>- perehtymällä elintarvikealaa ja -tuotantoa käsittelevään kirjallisuuteen, julkaisuihin ja internet sivustoihin.</li> <li>- perehtymällä elintarvikealan keskeisiin toimijoihin ja yrityksiin valtakunnan tasolla ja paikallisesti.</li> <li>- tunnistamalla ja valitsemalla virheettömät raaka-aineet elintarvikkeiden valmistuksessa.</li> <li>- mittaamalla käytettävät valmistusaineet.</li> <li>- käyttämällä valmistusohjetta ja muuntamaan eräkokoa.</li> <li>- käyttämällä valmistukseen ja pakkaamiseen tarvittavia koneita ja laitteita.</li> <li>- valmistamalla erilaisista raaka-aineista elintarvikkeita, kuten kasvis-, liha-, kala-, vilja- ja maitotuotteita.</li> <li>- pakkaamalla tuotteet ja tekemällä pakkausmerkinnät lainsäädännön mukaisesti.</li> <li>- perehtymällä erilaisten raaka-aineiden ja tuotteiden säilytys-, kypsennys- ja jäähdytyslämpötiloihin ja -olosuhteisiin</li> <li>- tekemällä aistinvaraista arviointia.</li> </ul>	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Oppimisen arviointi (ei vaikuta tutkinnon osan arvostamiseen): Oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastatellaan, pidetään kirjallisia kokeita ja yksilö- ja ryhmätestejä, työkokeita ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p>Osaamisen arviointi: ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Työn perustana olevaa tiedonhallintaa voidaan tarvittaessa täydentää muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, työkokeet, projektityöt, haastattelut) siltä osin kuin arviointikohteita ei ammattiosaamisen näytössä voida arvioida.</p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 1. lukuvuonna</p> <p>Työssäoppiminen sijoittuu 1. ja ammattiosaamisen näyttö ja arviointi tehdään 1. lukuvuotena.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- työskentelemällä työturvallisuutta noudattaen.</li> <li>- perehtymällä elintarvikelainsäädäntöön</li> <li>- perehtymällä mikrobeihin ja mikrobitoimintaan eri elintarvikeryhmissä.</li> <li>- perehtymällä mikrobeihin liittyviin riskeihin kuten ruokamyrkytyksiin ja elintarvikkeiden pilaantumisiin.</li> <li>- perehtymällä omavalvontaan.</li> <li>- ottamalla mikrobinäytteitä käsistä, työtiloista ja elintarvikkeista sekä analysoimalla niitä.</li> <li>- määrittämällä elintarvikkeiden säilyvyysaikoja ja hygieenistä laatua.</li> <li>- perehtymällä mikrobien hyötykäyttöön ja valmistamalla elintarvikkeita mikrobien avulla, kuten esim. hapankaali, jogurtti, juusto jne.</li> <li>- suorittamalla hygieniapassin.</li> <li>- perehtymällä elintarvikkeiden ravitsemuksellisiin ominaisuuksiin</li> <li>- laskemalla elintarvikkeiden ravintoarvoja.</li> <li>- perehtymällä elintarvikkeiden koostumukseen ja veden, hiilihydraattien, rasvojen, proteiinien, kivennäisaineiden sekä vitamiinien fysikaaliskemiallisiin ominaisuuksiin, reaktioihin ja muutoksiin elintarvikkeprosesseissa.</li> <li>- tekemällä laboratorioharjoituksia ja mittauksia elintarvikkeista (pH-, vesi- ja suolapitoisuudet, omavalvontatutkimukset).</li> </ul>	<p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	
<b>Etenemisen ehdot</b>	<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
Hygieniapassi on suoritettava ennen työssäoppimisjaksoa.	Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista. Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.	

## 2.1.2 Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito, 30 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.1.2 Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu Elintarvikealan perustutkinnon tutkinnon perusteissa sivulla 8.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito, 30 osp sisältäen työssäoppimista 12 osp	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan luokka- ja työsalio opiskeluna sekä työssäoppimalla elintarvikealan yrityksissä. Työpaikoilla opitaan oman osaamisalan mukaisten elintarvikeprosessien ohjaus ja laite-tuntemus.</p> <p>Opitaan mm.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- noudattamalla työaikoja ja sopimalla tarvittaessa poikkeamista.</li> <li>- huolehtimalla henkilökohtaisesta hygieniasta ja pukeutumalla työkohteen vaatimusten mukaisesti.</li> <li>- noudattamalla tuotteiden valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä.</li> <li>- toimimalla kriittisissä valvontapisteissä HACCP:n (Hazard Analysis Critical Control Point -vaara-analyysi, kriittiset ohjauspisteet) mukaisesti.</li> <li>- perehtymällä työpisteen omavalvontasuunnitelmaan.</li> <li>- perehtymällä laadunvalvontaan ja laatujärjestelmiin</li> <li>- perehtymällä elintarvikeprosesseihin.</li> <li>- ohjaamalla ja säätämällä elintarvikkeiden valmistusprosesseja joko manuaalisesti tai tietojärjestelmän avulla.</li> <li>- käyttämällä työssään tarvittavaa tietotekniikkaa</li> <li>- perehtymällä elintarvikkeiden valmistuksessa käytettävien koneiden ja laitteiden rakenne- ja turvamääräyksiin.</li> <li>- käyttämällä elintarvikkeiden valmistuksessa tarvittavia laitteita kuten esikäsitteilylaitteita, massanvalmistuslaitteita, kypsennys-/kuumennuslaitteita, elintarvikkeiden jäähdytys- ja pakastuslaitteita, vaakoja, pakkaus- ja etiketointikoneita sekä pesukoneita.</li> <li>- seuraamalla tuotteiden valmistukseen kuuluvien koneiden ja laitteiden käyttökuntoa aistinvaraisesti, huolehtimalla niiden päivityksestä käyttökunnosta ja puhtaanapidosta ja ilmoittamalla poikkeamista.</li> <li>- perehtymällä elintarvikealan työturvallisuusohjeisiin ja -määräyksiin, ammattitaitoihin ja ergonomisiin työtapoihin.</li> <li>- hankkimalla työturvallisuuskortin mukainen osaaminen.</li> </ul>	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Oppimisen arviointi (ei vaikuta tutkinnon osan arvostamiseen): oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastatellaan, pidetään kirjallisia kokeita ja yksilö- ja ryhmätestejä, työkokeita ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p>Osaamisen arviointi</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut) siltä osin kuin ammattiosaamisen näytössä ei voida arvioida.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 1. ja 2. lukuvuotena.</p> <p>Työssäoppiminen sijoittuu 2. lukuvuodelle, ammattiosaamisen näyttö ja arviointi tehdään 2. lukuvuotena työssäoppimisjaksolla.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>

	- perehtymällä toimintaan ensiapua vaativissa tilanteissa (EA-1 vaatimusten mukaisesti)		
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
Ennen työssäoppimisjaksoa tulee suorittaa hygieniapassi.		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista. Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.	

## 2.1.3 Elintarvikkeiden valmistus, 45 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.2.1 Elintarvikkeiden valmistus	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu elintarvikealan opetussuunnitelman perusteissa sivulla 11.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Elintarvikkeiden valmistus, 45 osp sisältäen työssäoppimista 9 osp.	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan oppilaitoksen työsalin ja luokkatiloissa.</p> <p>Työssäoppimisjaksolla opitaan jonkin tuoteryhmän teollinen valmistusprosessi.</p> <p>Opitaan:</p> <p>Elintarviketeknologian osaamisalalla</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- perehtymällä eri elintarvikkeiden valmistusprosesseihin.</li> <li>- perehtymällä säilöntämenetelmiin.</li> <li>- valmistamalla marja- hedelmä- kasvis-, kala- ja lihavalmisteita, maitovalmisteita, juomia ja makeisia.</li> <li>- valmistamalla puoli- ja täyssäilykkeitä ja kuivattuja tuotteita.</li> <li>- valmistamalla valmisruokia kuten salaatteja, salaatikastikkeita, laatikkoruokia, pitsoja, pastaruokia, veriruokia ja mikroaterioita</li> </ul> <p>Leipomoalan osaamisalalla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistamalla erilaisia ruokaleipiä, kahvileipiä, kuten pullia, pitkoja ja kranseja, wienereitä ja perusvoitaikina-leivonnaisia, croissantteja, pikkuleipiä, piirakoita, muffinseja, tuulihattuja, täytekkakuja ja leivoksia, uppopaistoleivonnaisia, suolaisia leivonnaisia, voileipäkakkuja.</li> <li>- perehtymällä myllyn toimintaan ja myllyn tuotteisiin.</li> <li>- perehtymällä taikinan sitkoon.</li> <li>- perehtymällä suora-, kylmä- ja pakasteleivontamenetelmiin.</li> </ul> <p>Liha-alan osaamisalalla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla lihanleikkauksessa, raakalihavalmisteiden, keittomakkaroitten, kestromakkaroitten, kokolihatuotteiden, erikoislihatuotteiden ja liharuokavalmisteiden valmistuksessa.</li> <li>- valmistamalla erilaisia makkaroita, täyslihatuotteita ja leikkaamalla liha lajitelmiksi.</li> </ul> <p>Kaikilla osaamisaloilla:</p>	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Oppimisen arviointi (ei vaikuta tutkinnon osan arvostamiseen): oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastatellaan, pidetään kirjallisia kokeita ja yksilö- ja ryhmätestejä, työkokeita ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p>Osaamisen arviointi</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut) siltä osin kuin ammattiosaamisen näytössä ei voida arvioida (esim. erityisruokavaliotuotteiden valmistusta, tietotekniikan käyttöä tai tuotekehityksen periaatteita).</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2. ja 3. lukuvuotena.</p> <p>Työssäoppiminen toteutetaan 3. lukuvuotena.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö ja arviointi tehdään 3. lukuvuotena työssäoppimisjaksolla.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>

- valmistamalla tavallisimpia erityisruokavaliotuotteita ja erityiselintarvikkeita.
- käyttämällä valmistusohjetta ja muuntamalla eräkokoja.
- suunnittelemalla elintarvikkeen valmistusta.
- noudattamalla hygieniohjeita ja toteuttamalla tuotteen vaatimia omavalvontatoimenpiteitä.
- noudattamalla työaikoja ja toimimalla säädösten ja pelisääntöjen mukaan itsenäisesti ja ryhmässä.
- työskentelemällä taloudellisesti välttämättä hävikkiä.
- arvioimalla omaa työsuoritustaan ja sen merkitystä elintarvikkeen valmistusketjussa.
- valitsemalla ja käyttämällä raaka-aineita ja elintarvikeparanteita niiden laadun heikentymättä.
- käsittelemällä, valmistamalla ja säilyttämällä elintarvikkeita oikein.
- perehtymällä aistinvaraisiin arviointimenetelmiin.
- arvioimalla aistinvaraisesti raaka-aineiden ja tuotteiden laatua ja erottamalla virheelliset tuotteet.
- valitsemalla ja käyttämällä oikeita työvälineitä, laitteita ja koneita tuotteiden valmistuksessa ja pakkaamisessa.
- pakkaamalla tuotteet vakuumiin ja suojakaasuun.
- tekemällä tarvittavat pakkausmerkinnät.
- käyttämällä työssään tarvittavaa tietotekniikkaa.
- tekemällä tarvittavia laskutoimituksia.
- perehtymällä elintarvikkeiden tuotekehitykseen.
- työskentelemällä ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti.
- käyttäytymällä asiallisesti ja noudattaen elintarvikealan ammatteettisia toimintatapoja kuten omavalvonta ja hygieniavaatimukset sekä yrityssalaisuudet.

**Etenemisen ehdot**

**Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:**

Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.  
Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.

## 2.2 Valinnaiset tutkinnon osat

### 2.2.1 Elintarvikkeiden myymälätoiminnot, 15 osp

#### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.2.1 Elintarvikkeiden myymälätoiminnot	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu Elintarvikealan perustutkinnon opetussuunnitelman perusteissa sivulla 17.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Elintarvikkeiden myymälätoiminnot, 15 osp	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan työssäoppimalla elintarvikealan yrityksissä ja/tai elintarvikemyymälässä.</p> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla elintarvikkeiden myyntitehtävissä eri työvaiheissa.</li> <li>- arvioimalla omaa toimintaansa.</li> <li>- pakkaamalla elintarvikkeita myyntiä varten ja säilyttämällä tuotteita sopivissa olosuhteissa huomioiden mikrobiologiset riskit.</li> <li>- käyttämällä omaan työhön liittyviä koneita, laitteita ja työvälineitä.</li> <li>- toimimalla kestävän kehityksen mukaisesti.</li> <li>- tulkitsemalla pakkausmerkintöjä ja opastamalla tarvittaessa erikoisruokavalioita noudattavia asiakkaita tuotteiden valinnassa.</li> <li>- perehtymällä elintarvike- ja kuluttajansuojalainsäädäntöön ja noudattamalla lainsäädännön määräyksiä.</li> <li>- perehtymällä maksuliikenteeseen ja asiakaspalvelun periaatteisiin.</li> <li>- toimimalla myynti- ja asiakaspalvelutilanteissa.</li> <li>- palvelemalla asiakkaita toisella vieraalla kielellä.</li> <li>- ottamalla vastaan palautetta ja toimimalla palautteen mukaisesti.</li> <li>- toimimalla työturvallisuus- ja ergonomiohjeiden mukaisesti.</li> <li>- noudattamalla työaikoja ja yrityksen toimintaohjeita sekä kaupan alan eettisiä periaatteita.</li> </ul>	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Oppimisen arviointi: Oppimisen edistymistä seurataan opiskelijaa ja työpaikkaohjaajaa haastatteleamalla, seuraamalla opiskelijan täyttämää työssäoppimisen päiväkirjaa ja antamalla opiskelijalle palautetta työssäoppimisesta.</p> <p>Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytössä arvioidaan kaikki ammattitaitovaatimusten mukaiset arviointikohteet.</p> <p>Muu arviointi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastatteluilla, tehtävillä, kokeilla ja itsearviointilla.</li> </ul> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2. tai 3. lukuvuotena.</p> <p>Työssäoppiminen sijoittuu 2. tai 3. lukuvuodelle, ammattiosaamisen näyttö ja arviointi tehdään työssäoppimisjaksolla.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
Etenemisen ehdot		Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:	
Ennen työssäoppimisjaksoa tulee suorittaa hygieniapassi.		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista. Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.	

## 2.2.2 Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa, 15 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.2.2 Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu Elin-tarvikealan perustutkinnon tutkinnon perusteissa sivulla 20.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Erikoistuot-teiden val-mistus pientuot-an- nossa, 15 osp	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan oppilaitoksen työsali- ja luokkatiloissa. Työssäoppimisjaksolla opitaan valmistamaan valitsemansa osaamisalan mukaisia erikoistuotteita.</p> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· valmistamalla käsityömaisesti perustyömenetelmillä valitsemansa osaamisalan erikoistuotteita.</li> <li>· valitsemalla ja käyttämällä tarvittavia raaka- ja lisäaineita.</li> <li>· arvioimalla aistinvaraisesti raaka-aineen ja tuotteen laatua.</li> <li>· noudattamalla hygienia- ja omavalvontaohjeita.</li> <li>· työskentelemällä taloudellisesti.</li> <li>· käyttämällä työhön kuuluvia koneita, laitteita ja työvälineitä ja puhdistamaan niitä sopivilla aineilla ja menetelmillä.</li> <li>· pakkaamalla tuotteet esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen.</li> <li>· toimimalla säädösten mukaisesti ja minimoimalla ympäristöön kohdistuvia riskejä.</li> <li>· käsittelemällä ja säilyttämällä raaka- ja lisäaineet huomioiden niiden ominaisuudet.</li> <li>· ottamalla huomioon mikrobitoiminnan valmistaessaan tuotteita ja käsitellessään raaka-aineita.</li> <li>· perehtymällä erikoistuotteiden lainsäädäntöön ja laatuvaatimuksiin.</li> <li>· noudattamalla tuotteiden valmistukselle annettuja ohjeita.</li> <li>· käyttämällä työssään tarvittavia tietoteknisiä sovelluksia ja tekemällä laskutoimituksia.</li> <li>· hakemalla erikoistuotteiden valmistukseen liittyvää tietoa eri lähteistä.</li> <li>· käyttäytymällä asiallisesti ja noudattamalla elintarvikealan ammatteettisiä toimintatapoja. toimimalla erilaisten ihmisten kanssa ja pyytämällä tarvittaessa apua muilta.</li> <li>· työskentelemällä työturvallisuus- ja ergonomiohjeiden mukaisesti.</li> </ul>	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Oppimisen arviointi: Oppimisen edistymistä seurataan kokeilla, tehtävillä ja itsearviointilla sekä antamalla palautetta oppimisen edistymisestä.</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan opiskelijaa ja työpaikkaohjaajaa haastatteleamalla, seuraamalla opiskelijan täyttämää työssäoppimisen päiväkirjaa ja antamalla opiskelijalle palautetta työssäoppimisesta.</p> <p>Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytössä arvioidaan kaikki ammattitaitovaatimusten mukaiset arviointikohteet.</p> <p>Muu arviointi: - siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastatteluilla, tehtävillä, kokeilla ja itsearviointilla.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä</p>	<p>Tutkinnon osa opiskellaan 2. ja/tai 3. lukuvuotena.</p> <p>Työssäoppiminen sijoittuu 2. ja/tai 3. lukuvuodelle, ammattiosaamisen näyttö ja arviointi tehdään työssäoppimisjaksolla.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
Etenemisen ehdot		Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:	
Ennen työssäoppimisjaksoa tulee suorittaa hygieniapassi.		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista. Arvosanasta päättää/päättävät tutkinnon osaa opettanut opettaja/opettajat.	

## 2.2.3 Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa, 15 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.2.3 Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu Elintarvikealan perustutkinnon tutkinnon perusteissa sivulla 25.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa, 15 osp	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan työssäoppimalla elintarvikealan yrityksissä.</p> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistamalla valitsemallaan tuotannonalalla erikoistuotteita prosessituotannossa.</li> <li>- noudattamalla hygieni- ja omavalvontaohjeita.</li> <li>- toimimalla erikoistuotteiden prosessituotannossa.</li> <li>- työskentelemällä taloudellisesti.</li> <li>- arvioimalla aistinvaraisesti raaka-aineen ja tuotteen laatua.</li> <li>- annostelemalla eri tarkoituksiin parhaiten soveltuvat raaka-aineet ja valmistamalla niistä erikoistuotteita.</li> <li>- seuraamalla tuotteen laatua ja säätämällä prosessia.</li> <li>- käyttämällä prosessilaitteita turvallisesti ja taloudellisesti.</li> <li>- pakkaamalla tuotteet.</li> <li>- perehtymällä erikoistuotteiden lainsäädännön määräyksiin ja toimimalla säädösten mukaisesti.</li> <li>- säilyttämällä ja käsittelemällä erikoistuotteiden raaka-aineet ja lisäaineet ottaen huomioon niiden ominaisuudet ja haittamikrobien vaikutuksen tuotteiden laatuun.</li> <li>- toimimalla valitsemansa tuotannonalan tuoteprosesseissa.</li> <li>- hakemalla tarvittaessa apua valmistusprosessien ongelmatilanteissa.</li> <li>- käyttäytymällä asiallisesti ja noudattamalla elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja kuten omavalvontaa ja hygieniavaatimuksia.</li> <li>- toimimalla erilaisten ihmisten kanssa.</li> <li>- työskentelemällä työturvallisuus- ja ergonomiohjeiden mukaisesti.</li> </ul>	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Oppimisen arviointi: Oppimisen edistymistä seurataan opiskelijaa ja työpaikkaohjaajaa haastatteleamalla, seuraamalla opiskelijan täyttämää työssäoppimisen päiväkirjaa ja antamalla opiskelijalle palautetta työssäoppimisesta.</p> <p>Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytössä arvioidaan kaikki ammattitaitovaatimusten mukaiset arviointikohteet.</p> <p>Muu arviointi: - siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelulla, tehtävillä, kokeilla ja itsearviointilla.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä</p>	<p>Tutkinnon osa opiskellaan 2. tai 3. lukuvuotena</p> <p>Työssäoppiminen sijoittuu 2. tai 3. lukuvuodelle, ammattiosaamisen näyttö ja arviointi tehdään työssäoppimisyksiköllä.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
Etenemisen ehdot		Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:	
Ennen työssäoppimisyksiköä tulee suorittaa hygieniapassi.		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.	
		Arvosanasta päättää/päättävät tutkinnon osaa opettanut opettaja/opettajat.	



## 2.2.4 Pakkaustoiminnot, 15 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.2.4 Pakkaustoiminnot	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu Elintarvikealan perustutkinnon, tutkinnon perusteissa sivulla 28.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Pakkaustoit- minnot, 15 osp	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan luokka- ja työsalio opiskeluna sekä työssäoppimalla elintarvikealan yrityksissä. Elintarvikealaan perehdytään vieraillemalla alan yrityksissä ja tekemällä erilaisia tehtäviä ja projektitöitä.</p> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla yhdessä pakkausprosessin työvaiheessa valitsemallaan elintarviketuotannon alalla.</li> <li>- tekemällä omavalvonnan vaatimia mittauksia, tarkastuksia ja kirjauksia.</li> <li>- arvioimalla omaa työskentelyä.</li> <li>- käyttämällä pakkauskoneita.</li> <li>- perehtymällä pakkausmateriaaleihin ja pakkausmerkintöihin.</li> <li>- pakkaamalla tuotteita vähintään yhdellä pakkausmenetelmällä siten, että pakkaukset ovat myyvän näköisiä.</li> <li>- tarkkailemalla pakkausten laatua ja pakkausmerkintöjen oikeellisuutta.</li> <li>- lajittelemalla pakkausjätteet.</li> <li>- noudattamalla pakkaamista koskevaa lainsäädäntöä sekä omavalvonnan määräyksiä.</li> <li>- valitsemalla sopivan pakkausmenetelmän ja materiaalin.</li> <li>- pakkaamalla taloudellisesti.</li> <li>- noudattamalla pakkaus- ja hygieniaohjeita.</li> <li>- käyttäytymällä asiallisesti, toimimalla erilaisten ihmisten kanssa ja noudattamalla elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja kuten omavalvontaa ja hygieniavaatimuksia.</li> <li>- työskentelemällä työturvallisuusohjeiden mukaisesti.</li> <li>- pukeutumalla kylmätyön edellyttämällä tavalla.</li> </ul>	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Oppimisen arviointi (ei vaikuta tutkinnon osan arvosaan): oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastetaan, pidetään kirjallisia kokeita ja yksilö- ja ryhmätestejä, työkokeita ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p>Osaamisen arviointi</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut) siltä osin kuin ammattiosaamisen näytössä ei voida arvioida.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2. tai 3. lukuvuotena.</p> <p>Työssäoppiminen toteutetaan 2. tai 3. lukuvuotena.</p> <p>Ammattiosaamisen näytön arviointi tapahtuu pääsääntöisesti työssäoppimisjaksoilla 2. tai 3. lukuvuonna.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
Etenemisen ehdot		Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:	
Ennen työssäoppimisjaksoa tulee suorittaa hygieniapassi.		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.	
		Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.	

## 2.2.5 Varastointi- ja lähettämötoiminnot, 15 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.2.5 Varastointi ja lähettämötoiminnot	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu elintarvikealan tutkinnon perusteissa sivulla 31.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Varastointi ja lähettämötoiminnot, 15 osp	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan luokka- ja työsalio opiskeluna sekä työssäoppimalla elintarvikealan yrityksissä.</p> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- perehtymällä tavaran tilaukseen (raaka-aineet, materiaalit ja tuotteet).</li> <li>- tekemällä tilatun tavaran vastaanottotarkastus (raaka-aineet, materiaalit ja tuotteet).</li> <li>- työskentelemällä elintarvikealan varastossa ja lähettämössä.</li> <li>- noutamalla elintarvikevarastosta valmistus- ja raaka-aineita, materiaaleja tuotteita.</li> <li>- tekemällä asiakaspalvelua</li> <li>- tekemällä laadunvalvontaa ja omavalvontaa.</li> <li>- käyttämällä varasto ja lähettämövälineitä ja – koneita.</li> <li>- huolehtimalla siisteydestä ja järjestyksestä.</li> <li>- tekemällä ja lukemalla tarvittavat dokumentit esim. varastomääräin ja lähetyslistat.</li> <li>- käyttämällä varastointi- ja lähettämöjärjestelmiä: inventointi.</li> <li>- perehtymällä ja käyttämällä lähettämötoimintojen tietojärjestelmiin.</li> </ul>	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Oppimisen arviointi (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan): oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastatellaan, pidetään kirjallisia kokeita ja yksilö- ja ryhmätestejä, työkokeita ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p>Osaamisen arviointi</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut) siltä osin kuin ammattiosaamisen näytössä ei voida arvioida.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Tutkinnon osa opiskellaan 2. tai 3. lukuvuoden aikana.</p> <p>Työssäoppiminen sijoittuu 2. tai 3. lukuvuodelle</p> <p>Ammattiosaamisen näytön arviointi tapahtuu työssäoppimisjaksoilla 2. tai 3. lukuvuonna.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
Etenemisen ehdot		Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:	
Hygieniapassi on suoritettava ennen työssäoppimisjaksoa.		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.	
		Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.	

## 2.2.6 Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä, 15 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.2.6 Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arviointi ja ammattitaidon osoittamistapojen periaatteet on kuvattu elintarvikealan perustutkinnon tutkinnon perusteissa sivulla 34.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä, laajuus, 15 osp	<p>Perustiedot - ja taidot opitaan työssäoppimalla yrityksessä ulkomailla. Ulkomaiselle työssäoppimisjaksolle opiskelija voi hakea Oulun seudun ammattiopiston kansainvälisen strategia- sekä KV-oppaan ohjeiden ja kriteerien mukaista rahoitusta. Osa kuluista voi jäädä opiskelijan kustannettavaksi.</p> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toimimalla ulkomailla elintarvikealan yrityksessä joko pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisuusprosessissa yhden tuotteen yhdessä työvaiheessa (esim. ennakoivat työt, tuotteen valmistus tai pakkaaminen).</li> </ul> <p>Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.</p>	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Oppimisen arviointi (ei vaikuta tutkinnon osan arvonaan): oppimisen edistymistä seurataan ja annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p>Osaamisen arviointi Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi: Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut) siltä osin kuin ammattiosaamisen näytössä ei voida arvioida</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Tutkinnon osa opiskellaan 2. tai 3. lukuvuoden aikana.</p> <p>Työssäoppiminen sijoittuu 2. tai 3. lukuvuodelle.</p> <p>Ammattiosaamisen näytön arviointi tapahtuu työssäoppimisjaksoilla 2. tai 3. lukuvuonna.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
Etenemisen ehdot		Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:	
Ennen työssäoppimisjaksoa tulee suorittaa hygieniapassi. Kv-työssäoppimisen osalta noudatetaan kv-toiminnan ohjeita.		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista. Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.	

## 2.2.7 Yrittäjyys elintarvikealalla, 15 osp

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.2.7 Yrittäjyys elintarvikealalla	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arviointi ja ammattitaidon osoittamistapojen periaatteet on kuvattu elintarvikealan perustutkinnon tutkinnon perusteissa sivulla 37.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Yrittäjyys elintarvikealalla, 15 osp	<p>Perustiedot - ja taidot opitaan osallistumalla yritysvalmennukseen, toimimalla harjoitusyrityksessä sekä perehtymällä oman toimialansa yritystoimintaan ja verkostoihin</p> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- perehtymällä yrityksen perustamiseen ja toimintaan eri vaiheissa liittyviin tietoihin, taitoihin ja valmiuksiin</li> <li>- suunnittelemalla omaa yritystoimintaa</li> <li>- arvioimalla omia mahdollisuuksia elintarvikealan yrittäjänä</li> </ul>	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Oppimisen arviointi (ei vaikuta tutkinnon osan arvosaan): oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p>Osaamisen arviointi</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut) siltä osin kuin ammattiosaamisen näytössä ei voida arvioida</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Tutkinnon osa opiskellaan 2. tai 3. lukuvuoden aikana.</p> <p>Työssäoppiminen sijoittuu 2. tai 3. lukuvuodelle.</p> <p>Ammattiosaamisen näytön arviointi tapahtuu työssäoppimisyksiköillä 2. tai 3. lukuvuonna.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
Etenemisen ehdot		Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:	
Ennen työssäoppimisyksiköä tulee suorittaa hygieniapassi.		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.	
		Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.	

## **2.2.8 Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp, suunnitelma tehdään OSAOtasolla**

### **2.2.9 Tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta**

Tähän perustutkintoon voidaan sisällyttää yksi ammatillinen tutkinnon osa ammatillisista perustutkinnoista, joiden tutkinnon perusteet Opetushallitus on määrännyt.

Näyttötutkintona suoritettavaan ammatilliseen perustutkintoon voi valita ainoastaan niitä tutkinnon osia, jotka sisältyvät näyttötutkinnon muodostumiseen.

### **2.2.10 Tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta**

Tähän perustutkintoon voidaan sisällyttää yksi ammatillinen tutkinnon osa niistä ammattitutkinnoista tai erikoisammattitutkinnoista, joiden tutkinnon perusteista Opetushallitus on määrännyt.

### **2.2.11 Tutkinnon osa ammattikorkeakouluopinnoista**

Tähän perustutkintoon voidaan sisällyttää yksi ammatillinen tutkinnon osa tämän perustutkinnon alaan liittyvistä ammattikorkeakouluopinnoista.

## **2.2.12 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp, suunnitelma tehdään OSAOtasolla**

## **2.2.13 Yrityksessä toimiminen, 15 osp, suunnitelma tehdään OSAOtasolla**

## **2.2.14 Huippuosaajana toimiminen, 15 osp, suunnitelma tehdään OSAOtasolla**

## **2.2.15 Paikallisesti tarjottava tutkinnon osa**

### **2.2.15.1 Elintarvikkeiden valmistus Pohjois-Pohjanmaan raaka-aineista, 5 osp**

#### **Ammattitaitovaatimukset**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- valmistaa valitsemallaan tuotantoalalla paikallisista raaka-aineista erilaisia elintarvikkeita:
  - kalavalmisteet
  - lihavalmisteet
  - riistavalmisteet
  - perunavalmisteet
  - marjavalmisteet
  - maitovalmisteet
  - viljavalmisteet
  - sienivalmisteet.
- valmistaa luonnonmukaisesti tuotetuista raaka-aineista erilaisia elintarvikkeita
- 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
- pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten
- ottaa valmistuksessa huomioon tuotteen myytävyyden
- käyttää työssään tarvittavia tietoteknisiä sovelluksia
- noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita
- käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä
- huolehtii työkykynsä ylläpitämisestä
- noudattaa työturvallisuusohjeita sekä tuotteen valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä.

## Arviointi

Taulukkoon on koottu arvioinnin kohteet sekä arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla opintokokonaisuuden keskeinen sisältö.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oma- ja yhteistyö- ja hygieniavaatimusten mukainen toiminta pienimuotoisessa elintarviketuotannossa	- noudattaa annettuja hygieni-ohjeita ja toteuttaa oma- ja yhteistyö-ohjelmassa määritetyt toimenpiteet	- noudattaa annettuja hygieni-ohjeita ja toteuttaa oma- ja yhteistyö-ohjelmassa määritetyt toimenpiteet	- noudattaa annettuja hygieni-ohjeita ja toteuttaa oma- ja yhteistyö-ohjelmassa määritetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuusriskejä
Valitun tuotteen valmistuksen hallinta ennakoivista töistä työn lopetusvaiheeseen ja työn vastuullinen tekeminen	- valmistaa valitsemansa tuotannonalan erikoistuotteita tarviten työvaiheiden etenemisessä ajoittaista ohjausta ja noudattaa annettuja työaikoja	- valmistaa valitsemansa tuotannonalan erikoistuotteita, toimii omatoimisesti työtehtävässään ja vastaa omasta työosuudestaan ja ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden	- valmistaa valitsemansa tuotannonalan erikoistuotteita, toimii omatoimisesti, joustavasti ja huolellisesti sekä tekee muitakin kuin annettuja työtehtäviä omalla vastuualueellaan, ottaa huomioon toimintaympäristönsä ja oman työnsä osana sitä
Oman työsuorituksen arvioiminen	- arvioi omaa työskentelyään ohjatusti	- arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita	- arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjauskeinoja
Tuloksellinen ja taloudellinen toiminta	- työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä	- ymmärtää hävikin merkityksen ja työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä	- ymmärtää hävikin merkityksen ja työskentelee kustannustehokkaasti välttämättä turhaa hävikkiä
2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Raaka- ja lisäaineiden valinta ja käyttö	- valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita tarviten ajoittain ohjausta	- valitsee pääosin omatoimisesti tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita	- valitsee ja käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita sekä mahdollisia erikoisraaka-aineita omatoimisesti oikein
Raaka-aineen ja tuotteen laadun arviointi	- arvioi aistinvaraisesti raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	- arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-ai-	- arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai

		neen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	tuotteen, tuntee tuotevirheet sekä osaa tehdä tarvittavat jatkotoimenpiteet
Työmenetelmien hallinta	- valmistaa käsityömaisesti perustyömenetelmillä valitsemansa tuotannonalan erikoistuotteita tarviten ajoittaista ohjausta	- valmistaa käsityömaisesti perustyömenetelmillä valitsemansa tuotannonalan erikoistuotteita lähes itsenäisesti	- valmistaa itsenäisesti valitsemansa tuotannonalan käsityömaisesti valmistettavia erikoistuotteita
Välineiden ja laitteiden käyttö	- käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita tarviten ajoittain ohjausta	- käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita pääosin omatoimisesti	- valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä omatoimisesti
Tuotteen pakkaaminen	- pakkaa tuotteita tarviten ajoittain ohjausta	- pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä	- pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä omatoimisesti
Tuotteen kaupallisen menestymisen edistäminen	- valmistaa ja pakkaa tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen	- valmistaa ja pakkaa ohjeen mukaan tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen	- valmistaa ja pakkaa omatoimisesti tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistus- ja siivousohjeiden toteuttaminen	- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä - tarvitsee ajoittain ohjausta	- pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä	- pesee ja puhdistaa omatoimisesti tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä koko tuotteen valmistuksen tuotantotyövaiheiden aikana
Ympäristöä säästävien menetelmien käyttäminen	- toimii omassa työtehtävässään siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	- toimii lähes omatoimisesti omassa työtehtävässään siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä	- toimii omatoimisesti omassa työtehtävässään ja tuotantoprosessissa siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1 Opiskelija tai tutkinnon suorittaja	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Työprosessia koskevan lainsäädännön soveltaminen	- toimii säädösten mukaisesti tarviten ajoittain ohjausta	- toimii säädösten mukaisesti lähes omatoimisesti	- toimii omatoimisesti säädösten mukaisesti
Raaka-aineiden ja tuotteiden käsittely ja säilytys	- käsittelee ja säilyttää erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	- käsittelee ja säilyttää lähes omatoimisesti ohjeiden mukaan erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuudet	- käsittelee ja säilyttää omatoimisesti ohjeiden mukaan erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuudet



	- ottaa mikrobitoiminnan huomioon käsitellessään erikoistuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita tarvit-ten ajoittain ohjausta	- ottaa mikrobitoiminnan huomioon käsitellessään erikoistuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita	- ottaa mikrobitoiminnan huomioon käsitellessään erikoistuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita
Laatuvaatimusten soveltaminen	- noudattaa työssään valmistukselle annettuja ohjeita	- työskentelee toiminnalle annettujen laatuvaatimusten mukaisesti	- työskentelee tuotteille ja toiminnalle asetettujen yrityskohtaisten laatuvaatimusten mukaisesti
Työprosessissa tarvittavan tietotekniikan ja laskutoimitusten hallinta	- osaa käyttää työssään tarvittavaa tietoteknisiä sovelluksia ja tehdä laskutoimituksia tarvit-ten ajoittain ohjausta	- osaa osittain omatoimisesti käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja tehdä laskutoimituksia	- käyttää itsenäisesti työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja selviää itsenäisesti työssä tarvittavista laskutehtävistä
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1 Opiskelija tai tutkinnon suorittaja	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	- hakee erikoistuotteiden valmistukseen liittyvää tietoa annetuista lähteistä	- hakee lähes itsenäisesti erikoistuotteiden valmistukseen liittyvää tietoa eri lähteistä	- hakee itsenäisesti erikoistuotteiden valmistukseen liittyvää tietoa eri lähteistä
Ammattietiikka	- käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvonta ja hygieniavaatimukset)	- toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	- toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	- toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	- toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	- työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	- työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti, ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittaista ohjausta	- työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	- työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät

Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.2.15.1 Elintarvikkeiden valmistus Pohjois-Pohjanmaan raaka-aineista	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu tässä asiakirjassa.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Elintarvikkeiden valmistus Pohjois-Pohjanmaan raaka-aineista, 5 osp	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan oppilaitoksen luokkatiloissa, leipomo-konditoriassa tai lihanjalostustiloissa elintarviketeknologian työsalissa sekä työssäoppimisjaksolla.</p> <p>Elintarvikealaan perehdytään vierailemalla alan yrityksissä ja tekemällä erilaisia tehtäviä ja projektitöitä.</p> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tunnistamalla, esikäsittelemällä ja säilyttämällä raaka-aineita sekä tekemällä aistinvaraista arviointia.</li> <li>- perehtymällä raaka-aineiden ravinto-arvoon ja terveysriskeihin.</li> <li>- huomioimalla omavalvonnan merkitys raaka-aineiden käsittelyssä ja jalostuksessa.</li> <li>- käyttämällä käsityövälineitä sekä koneita ja laitteita.</li> <li>- valmistamalla erilaisista raaka-aineista eri tuotteita erilaisilla valmistusmenetelmillä.</li> <li>- pakkaamalla valmistettuja tuotteita.</li> <li>- noudattamalla työaikoja.</li> <li>- käyttämällä työssä ympäristöä säästäviä menetelmiä eettisin periaattein.</li> <li>- työskentelemällä työturvallisesti</li> <li>- perehtymällä ja tunnistamalla perinteiset elintarvikkeet.</li> <li>- tutkimalla rikasta, perinteistä ruokakulttuuriamme ja säilyttämällä sitä.</li> <li>- valmistamalla perinneruokia ja leivonnaisia maakunnittain.</li> <li>- perehtymällä ja tunnistamalla sesongin elintarvikkeet.</li> <li>- perehtymällä ja tunnistamalla alkutuotannosta Pohjois - Pohjanmaalta saataviin raaka-aineisiin.</li> </ul>	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Oppimisen arviointi (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan): oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastetaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p>Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut) siltä osin kuin työn perustana olevaa tiedonhallintaa ei ammattiosaamisen näytössä voida arvioida.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Tutkinnon osa opiskellaan 1., 2. tai 3. lukuvuoden aikana.</p> <p>Työssäoppiminen toteutetaan 1., 2. tai 3. lukuvuonna.</p> <p>Ammattiosaamisen näytön arviointi tapahtuu pääsääntöisesti työssäoppimisjaksolla.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
Etenemisen ehdot		Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:	
Ennen työssäoppimisjaksoa tulee suorittaa hygieniapassi.		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.	
		Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.	

## 2.2.15.2 Kalan käsittely ja jalostus, 5 osp

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja omavalvonnasta
- pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti toimiessaan kalatuotteiden 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
- 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.

### Arviointi

Taulukkoon on koottu arvioinnin kohteet sekä arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen omassa työtehtävässä	- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa tuotteiden valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä	- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa tuotteiden valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä	- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa tuotteiden valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä
Kalajalosteen valmistusprosessin kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	- toimii työtehtävässään tarviton ajoittain ohjausta ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista	- toimii omatoimisesti työtehtävässään ja vastaa omasta työosuudestaan	- toimii omatoimisesti ja suoriutuu tehtävästä joustavasti ja huolellisesti sekä tekee muitakin kuin annettuja työtehtäviä omalla vastuualueellaan

Oman työsuorituksen arviointi tuotteen valmistuksessa	- arvioi omaa työskentelyään ohjatusti	- arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita	- arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Raaka-aineiden valinta, käsittely ja käyttö sekä niiden ja valmiiden tuotteiden aistinvarainen arviointi	- valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka-aineita ja käyttää niitä oikein tarviton ajoittain ohjausta	- valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvat raaka-aineet ja käyttää niitä oikein pääosin omatoimisesti	- valitsee omatoimisesti tuotteen valmistukseen kuuluvat raaka-aineet ja käyttää niitä oikein
	- erottaa virheellisen raaka-aineen ja virheellisen valmiin tuotteen ja tiedottaa asiasta viipymättä	- erottaa virheellisen raaka-aineen ja virheellisen valmiin tuotteen ja toimii tilanteen mukaisesti	- erottaa virheellisen raaka-aineen ja virheellisen valmiin tuotteen ja osaa tehdä tarvittavia jatkotoimenpiteitä tilanteen vaatimalla tavalla omatoimisesti
Työvälineiden, koneiden ja/tai laitteiden käyttö	- käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita tarviton ajoittain ohjausta	- käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita pääosin omatoimisesti	- valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä omatoimisesti osaten organisoida järkevästi ne työprosessiin
Tuotteen pakkaaminen	- pakkaa tuotteita ja erottaa virheelliset tuotteet tarviton ajoittain ohjausta	- pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua	- pakkaa tuotteita omatoimisesti ohjeiden mukaan ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen	- huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä sekä pesee ja puhdistaa tiloja, koneita ja laitteita tarviton ajoittain ohjausta	- huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä sekä pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet	- osaa organisoida puhdistustoimenpiteet osana tuotteen valmistusprosessia
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3

3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Elintarviketuotannossa toimiminen	- hankkii tietoa niistä elintarvikealan toimialoista, joihin on mahdollista mennä työskentelemään	- hankkii tietoa elintarvikealan toimialoista ja alueensa tärkeimmistä yrityksistä, joihin voi työllistyä	- hankkii tietoa elintarvikealan toimialoista ja tärkeimmistä yrityksistä ja niiden kansallista ja kansainvälistä merkitystä
Raaka-aineiden valinnassa tarvittavan raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuuksien huomioon ottaminen	- valitsee virheettömät raaka-aineet osittain ohjattuna tuntemalla omassa työtehtävässään käytettävät tavallisimmat raaka-aineet ja niiden ominaisuuksien sekä valmiiden tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuuksien joihtakin pääpiirteitä	- valitsee virheettömät raaka-aineet tuntemalla omassa työtehtävässään käytettävät raaka-aineet ja niiden ominaisuuksien sekä valmiiden tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuuksien pääpiirteet	- valitsee virheettömät raaka-aineet omatoimisesti tuntemalla omassa työtehtävässään käytettävät raaka-aineet ja niiden sekä valmiiden tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuudet
Kalan ja kalajalosteiden käsittelyssä, säilytyksessä sekä valmistuksessa tarvittavien fyysikaalisten ja kemiallisten tekijöiden sekä mikrobiotoinnin tuntemisen soveltaminen	- käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita ohjeiden mukaan, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta valmistusprosessin aikana tapahtuvien kemiallisten, mikrobiologisten ja fyysikaalisten tekijöiden huomioon ottamisessa	- käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita ohjeiden mukaan ottaen huomioon valmistusprosessin aikana tapahtuvat kemialliset, mikrobiologiset ja fyysikaaliset tekijät	- käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita omatoimisesti ohjeiden mukaan ottaen huomioon valmistusprosessin aikana tapahtuvat kemialliset, mikrobiologiset ja fyysikaaliset tekijät
Laatuvaatimusten soveltaminen	- työskentelee laatuvaatimusten mukaisesti tarviten ajoittain ohjausta	- työskentelee ohjeiden mukaan toiminnalle asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti	- työskentelee omatoimisesti toiminnalle ja tuotteille asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti
Kala-alaa koskevan lainsäädännön ja hygieeniseen työskentelyyn liittyvän mikrobiologian soveltaminen	- toimii säädösten mukaisesti ja työskentelee hygieenisesti tarviten ajoittain ohjausta	- toimii säädösten mukaisesti ja työskentelee hygieenisesti	- toimii omatoimisesti säädösten mukaisesti ja työskentelee hygieenisesti sekä kehittää omaa toimintaansa aktiivisesti elintarvikelainsäädännön muutosten mukaisesti
2. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	- ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaan	- ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaan	- kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta

Ammattietiikka	<ul style="list-style-type: none"> <li>- käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvonta ja hygienia-vaatimukset)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja</li> </ul>
Vuorovaikutus ja yhteistyö	<ul style="list-style-type: none"> <li>- toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän</li> </ul>
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	<ul style="list-style-type: none"> <li>- työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät</li> </ul>

Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		2.2.15.2 Kalan käsittely ja jalostus	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu tässä asiakirjassa.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Kalan käsittely ja jalostus, 5 osp	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan oppilaitoksen luokkatiloissa, lihanjalostustiloissa tai elintarviketeknologian työsalissa sekä työssäoppimisjaksolla.</p> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- perehtymällä kalalajien tunnistamiseen.</li> <li>- tekemällä kalan esikäsittelyitä: perkaaminen, suomustaminen, fileoiminen, nylkeminen.</li> <li>- säilyttämällä ja varastoimalla kalaa huomioiden mikrobiologiset riskit.</li> <li>- perehtymällä aistinvaraiseen arviointiin ja tuoreen kalan tunto-merkkeihin.</li> <li>- perehtymällä kalojen ravinto-arvoon ja terveysriskeihin.</li> <li>- huomioimalla omavalvonnan merkitys kalan käsittelyssä ja jalostuksessa.</li> <li>- käyttämällä kalankäsittelyssä ja jalosteiden valmistuksessa tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita.</li> <li>- perehtymällä kalan kypsennysmenetelmiin: keittäminen, paistaminen, pariloiminen, savustaminen.</li> <li>- valmistamalla kalapuolisäilykkeitä: suolatut ja marinoidut tuotteet.</li> <li>- pakkaamalla kalavalmisteita.</li> <li>- noudattamalla työaikoja.</li> <li>- käyttämällä työssä ympäristöä säästäviä menetelmiä eettisin periaattein.</li> <li>- työskentelemällä työturvallisesti.</li> </ul>	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Oppimisen arviointi (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan): oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastetaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p>Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut).</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Tutkinnon osa opiskellaan 2. tai 3. lukuvuotena.</p> <p>Työssäoppiminen sijoittuu 2. tai 3. lukuvuodelle.</p> <p>Ammattiosaamisen näyttö ja arviointi työssäoppimisjaksolla.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
Etenemisen ehdot		Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:	
Ennen työssäoppimisjaksoa tulee suorittaa hygieniapassi.		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.	
		Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.	

## **2.2.16 Tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista, 0 – 15 osp**

Tähän perustutkintoon voidaan sisällyttää yksi tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista. Mikäli sisällytetty tutkinnon osa on ammatillinen, se arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä.

## **3. Yhteiset tutkinnon osat, 35 osp**

Tutkintoon kuuluvana opiskelija suorittaa 35 osaamispisteen laajuisesti yhteisiä tutkinnon osia. Niistä pakollisia tutkinnon osia on 19 osaamiseen laajuisesti ja valinnaisia tutkinnon osia 16 osaamispisteen laajuisesti. Yhteisten tutkinnon osien arviointi- ja toteutussuunnitelmat sekä niiltä osin kuin perusteissa ei ole, tavoitteet ja arviointikriteerit ovat OSAOn yksiköillä yhteiset ja niistä on tehty erillinen dokumentti.

## **4. Vapaasti valittavat tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa, 10 osp**

Tutkintoon kuuluu tutkinnon ammattitaitovaatimuksia ja osaamistavoitteita tukevia vapaasti valittavia tutkinnon osia 10 osaamispisteen laajuisesti.

### **4.1 Ammatillisia tutkinnon osia**

#### **4.1.1 Elintarvikkeiden tuotekehitys, 5 osp**

##### **Ammattitaitovaatimukset**

##### **Opiskelija**

- osaa käyttää aistejaan tuotteissa tapahtuvien muutosten seuraamiseen sekä raaka-aineiden ja tuotteiden laadunarviointiin
- osaa tehdä raaka-ainekokeiluja ja seurata aistinvaraisesti niiden vaikutuksia tuotteen laatuun
- tuntee aistinarviointitestimenetelmiä, osaa järjestää aistinarviointi- ja tuotetestejä ja toimia raadin jäsenenä



- tuntee tuotekehityksen merkityksen yrityksen menestymisen ja kehittymisen edellytyksenä
- tuntee tuotekehittelyn eri vaiheet ja osaa toimia tarvittaessa tuotekehitysryhmän jäsenenä
- tutustuu erilaisiin raaka-aineisiin ja syventää tietämystään ja omia ideoita raaka-ainesovelluksista
- osaa kehittää tuotteita valitsemastaan tuoteryhmästä ja laatia kirjallisen raportin tuotekehittelytyöstä tietotekniikkaa hyödyntäen
- osaa laatia kehittelemälleen tuotteelle myyntipäälyysmerkinnät huomioimalla lainsäädännön määräykset
- noudattaa hygienia- ja omavalvontaohjeita ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan
- noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita
- käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä
- huolehtii työkykynsä ylläpitämisestä
- noudattaa työturvallisuusohjeita sekä tuotteen valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä

## Arviointi

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygienia- ja hygienia- ja hygienia-vaatimusten mukainen toiminta	- noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja tekee tarvittavat omavalvonnan mittaukset, tarkastukset ja kirjaukset	- noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	- noudattaa hygienia-ohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuusriskit
Aistinvaraisen arvioinnin ja tuotekehitysprosessin hallinta ja vastuullinen tekeminen	- toimii yhdessä aistinarviointi- ja tuotekehitysprosessin työvaiheessa tarviten ajoittaista ohjausta ja noudattaa annettuja työaikoja ja sopii poikkeamista	- toimii lähes omatoimisesti useammassa aistinarviointi- ja tuotekehitysprosessin työvaiheessa ja vastaa omasta työosuudestaan	- toimii omatoimisesti ja järjestelmällisesti useissa aistinarviointi- ja tuotekehitysprosessin työvaiheissa
Oman työsuorituksen arvioiminen	- arvioi omaa työskentelyään ohjatusti	- arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita	- arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia
Tuloksellinen ja taloudellinen toiminta	- työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä	- ymmärtää hävikin merkityksen ja työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä	- ymmärtää hävikin merkityksen ja työskentelee kustannustehokkaasti välttämättä turhaa hävikkiä
2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Aistinarviointimenetelmien hallinta	- järjestää yhden aistinarviointitestin tarviten ajoittain ohjausta	- järjestää yhden aistinarviointitestin lähes itsenäisesti	- valitsee ja käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita sekä mahdollisia erikoisraaka-aineita omatoimisesti oikein

Raaka-aineen ja tuotteen laadun arviointi	- arvioi aistinvaraisesti raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	- arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	- arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja / tai tuotteen, tuntee tuotevirheet sekä osaa tehdä tarvittavat jatkotoimenpiteet
Työmenetelmien hallinta	- tekee tuotekehitystyöhön liittyviä raaka-ainekokeiluja ja valmistaa perustyömenetelmillä kehittelemänsä tuotteen tarviton ajoittaista ohjausta	- tekee tuotekehitystyöhön liittyviä raaka-ainekokeiluja ja valmistaa perustyömenetelmillä kehittelemänsä tuotteen lähes itsenäisesti	- tekee tuotekehitystyöhön liittyviä raaka-ainekokeiluja ja valmistaa perustyömenetelmillä kehittelemänsä tuotteen itsenäisesti ja omatoimisesti
Välineiden ja laitteiden käyttö	- käyttää tuotekehittelytyöhön ja tuotetesteihin tarvittavia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita tarviton ajoittain ohjausta	- käyttää tuotekehittelytyöhön ja tuotetesteihin tarvittavia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita pääosin omatoimisesti	- käyttää tuotekehittelytyöhön ja tuotetesteihin tarvittavia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita omatoimisesti
Tuotteen pakkaaminen ja myyntipäällyksmerkintöjen laatiminen	- pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja laatii myyntipäällyksmerkinnät lainsäädännön määräykset huomioiden tarviton ajoittain ohjausta	- pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja laatii myyntipäällyksmerkinnät lainsäädännön määräykset huomioiden ja seuraa tuotteen laatua lähes itsenäisesti	- pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja laatii myyntipäällyksmerkinnät lainsäädännön määräykset huomioiden ja seuraa pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä omatoimisesti
Tuotteen kaupallisen menestymisen edistäminen	- tehdessään tuotekehittelyä huomioi pakkausten/tuotteiden esteettisyyden, tuoteturvallisuuden ja taloudellisuuden siten, että tuote on myyvän näköinen tarviton ajoittain ohjausta	- toimii lähes itsenäisesti tehdessään tuotekehittelyä ja huomioi pakkausten/tuotteiden esteettisyyden, tuoteturvallisuuden ja taloudellisuuden siten, että tuote on myyvän näköinen	- toimii omatoimisesti tehdessään tuotekehittelyä ja huomioi pakkausten/tuotteiden esteettisyyden, tuoteturvallisuuden ja taloudellisuuden siten, että tuote on myyvän näköinen
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistusmenetelmien toteuttaminen	- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä tarviton ajoittain ohjausta	- pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä	- pesee ja puhdistaa omatoimisesti tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä koko tuotteen valmistuksen tuotantotyövaiheiden aikana
Ympäristöä säästävien menetelmien käyttäminen	- toimii omassa työtehtävässään siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	- toimii lähes omatoimisesti omassa työtehtävässään siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä	- toimii omatoimisesti omassa työtehtävässään ja tuotantoprosessissa siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä

3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tuotekehitysprosessissa toimiminen	- Hankkii tietoa tuotekehityksen merkityksestä yrityksen toiminnassa sekä tuotekehitysprosessiin kuuluvista työvaiheista tarviton ajoittain ohjausta	- Hankkii tietoa tuotekehityksen merkityksestä yrityksen toiminnassa sekä tuotekehitysprosessiin kuuluvista työvaiheista lähes itsenäisesti	- Hankkii tietoa tuotekehityksen merkityksestä yrityksen toiminnassa sekä tuotekehitysprosessiin kuuluvista työvaiheista omatoimisesti
Tuotekehitysprosessiin kuuluvien eri vaiheiden tunteminen ja tarvittavan lainsäädännön soveltaminen	- Tuntee tärkeimpiä tuotekehittelyssä ja aistinarviointitesteissä käytettäviä menetelmiä tarviton ohjausta	- Tuntee useita tuotekehittelyssä ja aistinarviointitesteissä käytettäviä menetelmiä ja osaa soveltaa niitä lähes itsenäisesti tuotekehittelytyössään	- Tuntee useita tuotekehittelyssä ja aistinarviointitesteissä käytettäviä menetelmiä ja osaa soveltaa niitä omatoimisesti tuotekehittelytyössään
	- Tietää lainsäädännön määräykset ja osaa huomioida ne eri tuotekehittelyvaiheissa esim. myyntipäälyysmerkin- töjä laatiessaan tarviton ajoittain ohjausta	- Tietää lainsäädännön määräykset ja osaa huomioida ne eri tuotekehittelyvaiheissa esim. myyntipäälyysmerkin- töjä laatiessaan lähes itsenäisesti	- Tietää lainsäädännön määräykset ja osaa huomioida ne eri tuotekehittelyvaiheissa esim. myyntipäälyysmerkin- töjä laatiessaan omatoimisesti
Laatuvaatimusten soveltaminen	- noudattaa työssään valmistukselle annettuja ohjeita	- työskentelee toiminnalle annettujen laatuvaatimusten mukaisesti	- työskentelee tuotteille ja toiminnalle asetettujen yrityskohtaisten laatuvaatimusten mukaisesti
Työprosessissa tarvittavan tietotekniikan hallinta	- osaa käyttää työssään tarvittavia tietoteknisiä sovelluksia ja tehdä ohjautusti tuotekehittelytyöstään kirjallisen raportin tietotekniikkaa hyödyntäen	- osaa käyttää työssään tarvittavia tietoteknisiä sovelluksia ja tehdä lähes itsenäisesti tuotekehittelytyöstään kirjallisen raportin tietotekniikkaa hyödyntäen	- osaa käyttää työssään tarvittavia tietoteknisiä sovelluksia ja tehdä omatoimisesti tuotekehittelytyöstään kirjallisen raportin tietotekniikkaa hyödyntäen
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	- hakee tuotekehittelytarpeisiin liittyvää tietoa annetuista lähteistä	- hakee lähes itsenäisesti tuotekehittelytarpeisiin liittyvää tietoa eri lähteistä	- hakee itsenäisesti tuotekehittelytarpeisiin liittyvää tietoa eri lähteistä
Ammattietiikka	- käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvonta ja hygieniavaatimukset)	- toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	- toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	- toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	- toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	- työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	- työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti, ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittaista ohjausta	- työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	- työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät
---------------------------------------	--	---	--

### Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla oppilaitoksessa tai yrityksessä yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		4.1.1 Elintarvikkeiden tuotekehitys	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu tässä asiakirjassa.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointimenetelmät	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Elintarvikkeiden tuotekehitys, 5 osp.	Perustiedot ja -taidot opiskellaan oppilaitoksen luokkatiloissa ja tuotekehitystyöstä riippuen eineskeittiössä, leipomo/konditoriassa tai lihatiloissa Opitaan mm.: - perehtymällä eri aistinarviointimenetelmiin - tekemällä raaka - ainekokeiluja - järjestämällä aistinarviointi- ja tuotetestejä - kehittämällä tuotteita ja/tai pakkauksia - soveltamalla omia ideoita tuotekehittämisessä - laatimalla myyntipäällysmarkkinat tuotteelle - laatimalla tuotekehitysraportin työstään	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Oppimisen arviointi: Oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastetaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p>Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista. Ammattiosaamisen näyttö voi olla esim. kehitetty tuote tai pakkaus.</p> <p>Muu arviointi: - siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida tuotekehittelytyössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelulla ja tehtävillä</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Tutkinnon osa toteutetaan 2. tai 3. lukuvuotena.</p> <p>Näyttö ja arviointi toteutetaan 2. tai 3. lukuvuotena.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
Etenemisen ehdot		Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:	

	Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.  Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.
--	---

#### 4.1.2 Riista- ja lihatuotteiden valmistus, 5 osp

##### Ammattitaitovaatimukset

##### Opiskelija

- osaa käsitellä riista- ja lihavalmisteiden raaka-aineita oikein
- osaa arvioida raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden laatua
- osaa valmistaa tuotteita eri lihalajeista
- tuntee eri riista- ja lihalajit ja niistä tehtävät tuotteet
- osaa työskennellä hygieenisesti, raaka-aineen laadun ja alkuperän huomioiden
- tietää riistalle eri lihalajeille asetetut lainsäädännön vaatimukset

##### Arviointi

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukainen toiminta elintarviketuotannossa	- noudattaa hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	- noudattaa hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	- noudattaa hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuusriskit
Tuotteen valmistuksen hallinta ennakoiduista töistä työn lopetusvaiheeseen ja työn vastuullinen tekeminen	- valmistaa tuotteita tarviten työvaiheiden etenemisessä ajoittaista ohjausta ja noudattaa annettuja työaikoja	- valmistaa tuotteita toimien omatoimisesti työtehtävissä ja vastaa omasta työosuudestaan ja ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden	- valmistaa tuotteita, toimii omatoimisesti, joustavasti ja huolellisesti sekä tekee muitakin kuin annettuja työtehtäviä omalla vastuualueellaan, ottaa huomioon toimintaympäristönsä ja oman työnsä osana sitä
Oman työsuorituksen arviointi tuotteen valmistuksessa	- arvioi omaa työskentelyään ohjatusti	- arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita	- arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3

2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Opiskelija		
Raaka-aineiden valinta, käsittely ja käyttö sekä niiden ja valmiiden tuotteiden aistinvarainen arviointi	- valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka-aineita ja käyttää niitä oikein tarviten ajoittain ohjausta	- valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvat raaka-aineet ja käyttää niitä oikein pääosin omatoimisesti	- valitsee omatoimisesti tuotteen valmistukseen kuuluvat raaka-aineet ja käyttää niitä oikein
	- erottaa virheellisen raaka-aineen ja virheellisen valmiin tuotteen ja tiedottaa asiasta viipymättä	- erottaa virheellisen raaka-aineen ja virheellisen valmiin tuotteen ja toimii tilanteen mukaisesti	- erottaa virheellisen raaka-aineen ja virheellisen valmiin tuotteen ja osaa tehdä tarvittavia jatkotoimenpiteitä tilanteen vaatimalla tavalla omatoimisesti
Työvälineiden, koneiden ja/tai laitteiden käyttö	- käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita tarviten ajoittain ohjausta	- käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita pääosin omatoimisesti	- valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä omatoimisesti osaten organisoida järkevästi ne työprosessiin
Tuotteen pakkaaminen	- pakkaa tuotteita ja erottaa virheelliset tuotteet tarviten ajoittain ohjausta	- pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua	- pakkaa tuotteita omatoimisesti ohjeiden mukaan ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua sekä pakkausmerkin-töjä
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistus-toimenpiteiden toteuttaminen	- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä tarviten ajoittain ohjausta	- pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä	- pesee ja puhdistaa omatoimisesti tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä koko tuotteen valmistuksen tuotantotyövaiheiden aikana
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Raaka-aineiden ja tuotteiden käsittely	- käsittelee tuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	- käsittelee tuotteiden raaka- ja lisäaineita lähes omatoimisesti ohjeiden mukaan ottaen huomioon niiden ominaisuudet	- käsittelee tuotteiden raaka- ja lisäaineita omatoimisesti ohjeiden mukaan ottaen huomioon niiden ominaisuudet
Laatuvaatimusten soveltaminen	- noudattaa työssään valmistukselle annettuja ohjeita	- työskentelee toiminnalle annettujen laatuvaatimusten mukaisesti	- työskentelee tuotteille ja toiminnalle asetettujen yrityskohtaisten laatuvaatimusten mukaisesti
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	- selviää ongelmista ohjattuna ja oppii yksinkertaisimmat perustyöt	- selviää ongelmista lähes itsenäisesti ja oppii perustyöt	- selviää ongelmista itsenäisesti ja kehittyä omassa työssään

Ammattietiikka	- käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvonta ja hygieniavaatimukset)	- toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	- toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	- toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	- toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	- työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	- työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti, ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittaista ohjausta	- työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	- työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät

#### Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla oppilaitoksessa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa (esim. ennakoiivat työt, tuotteen valmistus tai pakkaaminen). Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

#### Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		4.1.2 Riista- ja liharuokavalmisteet	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu tässä asiakirjassa	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Riista- ja lihatuotteiden valmistus, 5 osp.	Perustiedot ja – taidot opiskellaan oppilaitoksen työtiloissa. Opitaan: - valmistamalla tuotteita riistasta ja lihasta peräisin olevista raaka-aineista. - käsittelemällä ja säilyttämällä raaka-aineita ja valmiita tuotteita oikein. - harjoittelemalla yhdistämään ja käyttämään erilaisia raaka-aineita tuotteiden valmistuksessa. - noudattamalla hygieniaohteja ja tuotteeseen liittyvää lainsäädäntöä - harjoittelemalla suunnittelemaan elintarvikkeen valmistusta pakkaamalla tuotteet ja tekemällä pakkausmerkinnät lainsäädännön mukaisesti.	Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.  Oppimisen arviointi (ei vaikuta tutkinnon osan arvostamiseen): Oppimisen edistystä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon ajan.  Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista. Näyttö voi olla esim. työkoe tai projektityö.  Muu arviointi:  Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla kuten tehtävät ja haastattelut	Toteutetaan 3. lukuvuotena.  Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.

		Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.	
<b>Etenemisen ehdot</b>		<b>Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:</b>	
		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista. Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.	



### 4.1.3 Leivonnaiset konditoriassa ja leipomossa, 5 osp

#### Ammattitaitovaatimukset

##### Opiskelija

- tuntee yleisimmät leivonnaisten valmistusperiaatteet ja -menetelmät
- osaa valmistaa yleisimpiä leivonnaisia
- osaa työskennellä hygieenisesti ja noudattaa työturvallisuusohjeita.

#### Arviointi

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
5. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygienia-vaatimusten mukainen toiminta pienimuotoisessa elintarviketuotannossa	- noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	- noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	- hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuusriskit
Valitun tuotteen valmistuksen hallinta ennakoivista töistä työn lopetusvaiheeseen ja työn vastuullinen tekeminen	- valmistaa leivonnaisia tarviton työvaiheiden etenemisessä ajoittaista ohjausta ja noudattaa annettuja työaikoja	- valmistaa leivonnaisia, toimii omatoimisesti työtehtävässä ja vastaa omasta työsuudesta ja ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden	- valmistaa leivonnaisia, toimii omatoimisesti, joustavasti ja huolellisesti sekä tekee muitakin kuin annettuja työtehtäviä omalla vastuullaan, ottaa huomioon toimintaympäristönsä ja oman työnsä osana sitä
Oman työsuorituksen arviointi	- arvioi omaa työskentelyään ohjatusti	- arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita	- arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia
6. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Raaka- ja lisäaineiden valinta ja käyttö	- valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita tarviton ajoittain ohjausta	- valitsee pääosin omatoimisesti tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita	- valitsee ja käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita sekä mahdollisia erikoisraaka-aineita omatoimisesti oikein
Työmenetelmien hallinta	- valmistaa perustyömenetelmillä leivonnaisia tarviton ajoittaista ohjausta	- valmistaa perustyömenetelmillä leivonnaisia lähes itsenäisesti	- valmistaa itsenäisesti leivonnaisia
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistusmenetelmien toteuttaminen	- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on	- pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä	- pesee ja puhdistaa omatoimisesti tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä

	hyväksyttävissä tarviton ajoittain ohjausta	sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä	huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä koko tuotteen valmistuksen tuotantotyövaiheiden aikana
7. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Raaka-aineiden ja tuotteiden käsittely	- käsittelee leivonnaisten raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	- käsittelee leivonnaisten raaka- ja lisäaineita lähes omatoimisesti ohjeiden mukaan ottaen huomioon niiden ominaisuudet	- käsittelee leivonnaisten raaka- ja lisäaineita omatoimisesti ohjeiden mukaan ottaen huomioon niiden ominaisuudet
Laatuvaatimusten soveltaminen	- noudattaa työssään valmistukselle annettuja ohjeita	- työskentelee toiminnalle annettujen laatuvaatimusten mukaisesti	- työskentelee tuotteille ja toiminnalle asetettujen yrityskohtaisten laatuvaatimusten mukaisesti
8. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	- selviää ongelmista ohjattuna ja oppii yksinkertaisimmat perustyöt	- selviää ongelmista lähes itsenäisesti ja oppii perustyöt	- selviää ongelmista itsenäisesti ja kehittyy omassa työssään
Ammattietiikka	- käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvonta ja hygieniavaatimukset)	- toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	- toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	- toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	- toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	- työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	- työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti, ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittaista ohjausta	- työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	- työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät

Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		4.1.3 Leivonnaiset konditoriassa ja leipomossa	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu tässä asiakirjassa	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Leivonnaiset konditoriassa ja leipomossa, 5 osp	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan oppilaitoksen luokkatiloissa ja leipomo-konditoriassa.</p> <p>Opitaan valmistamalla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistamalla yleisimpiä leivonnaisia leipomossa ja konditoriassa.</li> </ul>	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Oppimisen arviointi (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan): Oppimisen edistystä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon ajan.</p> <p>Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista. Näyttö voi olla esim. työkoe tai projektityö.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla kuten tehtävät, haastattelut.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Toteutetaan 2. tai 3. lukuvuotena</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
Etenemisen ehdot		Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:	
		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

#### 4.1.4 Konditorian erikoistyöt, 5 osp.

##### Ammattitaitovaatimukset

###### Opiskelija

- tietää konditorian erikoistöiden, kuten sokeri-, suklaa- ja marsipaanitöiden sekä koristeiden, valmistuksen periaatteet
- tietää konditorian erikoistöiden käsittelyn periaatteet
- tuntee yleisimmät konditorian erikoistöiden valmistusmenetelmät
- osaa työskennellä hygieenisesti ja noudattaa työturvallisuusohjeita.

##### Arviointi

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
9. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukainen toiminta pienimuotoisessa elintarviketuotannossa	- noudattaa annettuja hygieniavoimiteita ja toteuttaa omavalvontasuohjelmassa määritetyt toimenpiteet	- noudattaa annettuja hygieniavoimiteita ja toteuttaa omavalvontasuohjelmassa määritetyt toimenpiteet	- hygieniavoimiteita ja toteuttaa omavalvontasuohjelmassa määritetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuusriskit
Valitun tuotteen valmistuksen hallinta ennakoivista töistä työn lopetusvaiheeseen ja työn vastuullinen tekeminen	- valmistaa erikoistuotteita tarvittein työvaiheiden etenemisessä ajoittaista ohjausta ja noudattaa annettuja työaikoja	- valmistaa erikoistuotteita, toimii omatoimisesti työtehtävissä ja vastaa omasta työsuudesta ja ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden	- valmistaa erikoistuotteita, toimii omatoimisesti, joustavasti ja huolellisesti sekä tekee muitakin kuin annettuja työtehtäviä omalla vastuulla, ottaa huomioon toimintaympäristönsä ja oman työnsä osana sitä
Oman työsuorituksen arviointi	- arvioi omaa työskentelyään ohjatusti	- arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnasta mahdollisia kehittämiskohteita	- arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnasta mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia
10. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Raaka- ja lisäaineiden valinta ja käyttö	- valitsee erikoistuotteiden valmistukseen kuuluvia raaka-aineita tarvittein ajoittain ohjausta	- valitsee pääosin omatoimisesti erikoistuotteiden valmistukseen kuuluvia raaka-aineita	- valitsee ja käyttää erikoistuotteiden valmistukseen kuuluvia raaka-aineita omatoimisesti
Työmenetelmien hallinta	- valmistaa perustyömenetelmillä tarvittein ajoittaista ohjausta	- valmistaa perustyömenetelmillä tuotteita lähes itsenäisesti	- valmistaa annettun ohjeen mukaan tuotteita
Valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen	- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on	- pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että	- pesee ja puhdistaa omatoimisesti tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn

	hyväksyttävissä tarviten ajoittain ohjausta	työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä	lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä koko tuotteen valmistuksen tuotantotyövaiheiden aikana
11. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Raaka-aineiden käsittely	- käsittelee raaka-aineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	- käsittelee raaka-aineita lähes omatoimisesti ohjeiden mukaan ottaen huomioon niiden ominaisuudet	- käsittelee raaka-aineita omatoimisesti ohjeiden mukaan ottaen huomioon niiden ominaisuudet
Laatuvaatimusten soveltaminen	- noudattaa työssään valmistukselle annettuja ohjeita	- työskentelee toiminnalle annettujen laatuvaatimusten mukaisesti	- työskentelee tuotteille ja toiminnalle asetettujen yrityskohtaisten laatuvaatimusten mukaisesti
12. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	- selviää ongelmista ohjattuna ja oppii yksinkertaisimmat perustyöt	- selviää ongelmista lähes itsenäisesti ja oppii perustyöt	- selviää ongelmista itsenäisesti ja kehittyy omassa työssään
Ammattietiikka	- käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvonta ja hygieniavaatimukset)	- toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	- toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	- toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	- toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	- työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	- työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti, ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittaista ohjausta	- työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	- työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät

Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		4.1.4 Konditorian erikoistyöt	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu tässä asiakirjassa	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Konditorian erikoistyöt, 5 osp.	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan oppilaitoksen luokkatiloissa ja leipomo-konditoriassa.</p> <p>Opitaan valmistamalla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- konditorian erikoistöitä, kuten sokerityöt, marsipaanityöt, suklaatyöt ja erilaiset koristeet</li> </ul>	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Oppimisen arviointi (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan): Oppimisen edistystä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon ajan.</p> <p>Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista. Näyttö voi olla esim. työnäyte.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten tehtävät ja haastattelut</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Toteutetaan 3. lukuvuotena</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
Etenemisen ehdot		Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:	
		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

## 4.1.5 Makeat ja suklaiset tuotteet, 5 osp

### Ammattitaitovaatimukset

#### Opiskelija

- tietää suklaan käsittelyn periaatteet
- tietää makeisten valmistusmenetelmien periaatteet
- tietää jälkiruokien ja leivonnaisten valmistusmenetelmiä
- tietää viimeistelymenetelmät
- osaa valmistaa makeita ja suklaisia tuotteita
- osaa työskennellä hygieenisesti ja noudattaa työturvallisuusohjeita

### Arviointi

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
13. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukainen toiminta pienimuotoisessa elintarviketuotannossa	- noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	- noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	- noudattaa hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuusriskit
Valitun tuotteen valmistuksen hallinta ennakoivista töistä työn lopetusvaiheeseen ja työn vastuullinen tekeminen	- valmistaa tuotteita tarviten työvaiheiden etenemisessä ajoittaista ohjausta ja noudattaa annettuja työaikoja	- valmistaa tuotteita, toimii omatoimisesti työtehtävissä ja vastaa omasta työosuudestaan ja ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden	- valmistaa tuotteita, toimii omatoimisesti, joustavasti ja huolellisesti sekä tekee muitakin kuin annettuja työtehtäviä omalla vastualueellaan, ottaa huomioon toimintaympäristönsä ja oman työnsä osana sitä
Oman työsuorituksen arvioiminen	- arvioi omaa työskentelyään ohjatusti	- arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita	- arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia
Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
14. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Raaka- ja lisäaineiden valinta ja käyttö	- valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita tarviten ajoittain ohjausta	- valitsee pääosin omatoimisesti tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita	- valitsee ja käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita sekä mahdollisia erikoisraaka-aineita omatoimisesti oikein

Työmenetelmien hallinta	- valmistaa perustyömenetelmillä tuotteita tarviten ajoittaista ohjausta	- valmistaa perustyömenetelmillä tuotteita lähes itsenäisesti	- valmistaa itsenäisesti tuotteita
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistus- ja puhdistusmenetelmien toteuttaminen	- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä tarviten ajoittain ohjausta	- pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä	- pesee ja puhdistaa omatoimisesti tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä koko tuotteen valmistuksen tuotantotyövaiheiden aikana
15. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Raaka-aineiden ja tuotteiden käsittely	- käsittelee raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	- käsittelee raaka- ja lisäaineita lähes omatoimisesti ohjeiden mukaan ottaen huomioon niiden ominaisuudet	- käsittelee raaka- ja lisäaineita omatoimisesti ohjeiden mukaan ottaen huomioon niiden ominaisuudet
Laatuvaatimusten soveltaminen	- noudattaa työssään valmistukselle annettuja ohjeita	- työskentelee toiminnalle annettujen laatuvaatimusten mukaisesti	- työskentelee tuotteille ja toiminnalle asetettujen yrityskohtaisten laatuvaatimusten mukaisesti
16. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	- selviää ongelmista ohjattuna ja osaa yksinkertaisimmat perustyöt	- selviää ongelmista lähes itsenäisesti ja osaa perustyöt	- selviää perustöistä itsenäisesti ja kehittyy omassa työssään
Ammattietiikka	- käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvonta ja hygieniavaatimukset)	- toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	- toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	- toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	- toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	- työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	- työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti, ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittaista ohjausta	- työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	- työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät



Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		4.1.5 Makeat ja suklaiset tuotteet	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu tässä asiakirjassa.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Makeat ja suklaiset tuotteet, 5 osp.	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan oppilaitoksen luokkatiloissa ja leipomo-konditoriassa.</p> <p>Opitaan valmistamalla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- makeisia</li> <li>- konvehteja</li> <li>- jälkiruokia</li> <li>- jälkiruokaleivonnaisia</li> <li>- erilaisten koristeiden valmistusta</li> </ul>	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Oppimisen arviointi (ei vaikuta tutkinnon osan arvosaan): Oppimisen edistystä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon ajan.</p> <p>Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista. Ammattiosaamisen näyttö voi olla esim. työnäyte.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut).</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Toteutetaan 2. tai 3. lukuvuotena</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
Etenemisen ehdot		Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:	
		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

#### 4.1.6 Kansainväliset ruokakulttuurit elintarvikealalla, 5 osp

##### Ammattitaitovaatimukset

###### Opiskelija

- osaa kuvata kansainvälisten elintarvikkeiden merkityksen elintarvikemarkkinoilla.
- oppii tuntemaan eri maista olevia raaka-aineita
- oppii tuntemaan eri maiden ruokakulttuureita
- oppii valmistamaan tuotteita eri maista peräisin olevista raaka-aineista
- oppii vertaamaan valmistamia tuotteita vastaaviin markkinoilla oleviin
- noudattaa hygienia- 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
- pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten
- ottaa valmistuksessa huomioon tuotteen myytävyyden
- käyttää työssään tarvittavia tietoteknisiä sovelluksia

##### Arviointi

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
5. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygienia vaatimusten mukainen toiminta	- noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	- noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	- hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuusriskit
Tuotteen valmistuksen hallinta ennakoivista töistä työn lopetusvaiheeseen ja työn vastuullinen tekeminen	- valmistaa tuotteita tarvitun työvaiheiden etenemisessä ajoittaista ohjausta ja noudattaa annettuja työaikoja	- valmistaa tuotteita, toimii omatoimisesti työtehtävässään ja vastaa omasta työosuudestaan ja ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden	- valmistaa tuotteita, toimii omatoimisesti, joustavasti ja huolellisesti sekä tekee muitakin kuin annettuja työtehtäviä omalla vastuualueellaan, ottaa huomioon toimintaympäristönsä ja oman työnsä osana sitä
Oman työsuorituksen arvioiminen	- arvioi omaa työskentelyään ohjatusti	- arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita	- arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia
Tuloksellinen ja taloudellinen toiminta	- työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä	- ymmärtää hävikin merkityksen ja työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä	- ymmärtää hävikin merkityksen ja työskentelee kustannustehokkaasti välttämättä turhaa hävikkiä

6. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Raaka- ja lisäaineiden valinta ja käyttö	- valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita tarvitien ajoittain ohjausta	- valitsee pääosin omatoimisesti tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita	- valitsee ja käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita sekä mahdollisia erikoisraaka-aineita omatoimisesti oikein
Raaka-aineen ja tuotteen laadun arviointi	- arvioi aistinvaraisesti raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	- arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	- arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen, tuntee tuotevirheet sekä osaa tehdä tarvittavat jatkotoimenpiteet
Työmenetelmien hallinta	- valmistaa valitsemansa tuotannon-alan tuotteita tarvitien ajoittaista ohjausta	- valmistaa valitsemansa tuotannon-alan tuotteita lähes itsenäisesti	- valmistaa itsenäisesti valitsemansa tuotannon-alan valmistettavia tuotteita
Välineiden ja laitteiden käyttö	- käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita tarvitien ajoittain ohjausta	- käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita pääosin omatoimisesti	- valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä omatoimisesti
Tuotteen pakkaaminen	- pakkaa tuotteita tarvitien ajoittain ohjausta	- pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä	- pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä omatoimisesti
Tuotteen kaupallisen menestymisen edistäminen	- valmistaa ja pakkaa tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen tarvitien ajoittain ohjausta	- valmistaa ja pakkaa ohjeen mukaan tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen	- valmistaa ja pakkaa omatoimisesti tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistusmenetelmien toteuttaminen	- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä tarvitien ajoittain ohjausta	- pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä	- pesee ja puhdistaa omatoimisesti tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä koko tuotteen valmistuksen tuotantotyövaiheiden aikana
Ympäristöä säästävien menetelmien käyttäminen	- toimii omassa työtehtävässään siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	- toimii lähes omatoimisesti omassa työtehtävässään siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä	- toimii omatoimisesti omassa työtehtävässään ja tuotantoprosessissa siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä
7. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Työprosessia koskevan lainsäädännön soveltaminen	- toimia säädösten mukaisesti tarvitien ajoittain ohjausta	- toimia säädösten mukaisesti lähes omatoimisesti	- toimii omatoimisesti säädösten mukaisesti

Raaka-aineiden ja tuotteiden käsittely ja säilytys	- käsittelee ja säilyttää tuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	- käsittelee ja säilyttää lähes omatoimisesti ohjeiden mukaan tuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuudet	- käsittelee ja säilyttää omatoimisesti ohjeiden mukaan tuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuudet
	- ottaa mikrobitoiminnan huomioon käsitellessään tuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita tarvitte ajoittain ohjausta	- ottaa mikrobitoiminnan huomioon käsitellessään tuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita	- ottaa mikrobitoiminnan huomioon käsitellessään tuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita
Laatuvaatimusten soveltaminen	- noudattaa työssään valmistukselle annettuja ohjeita	- työskentelee toiminnalle annettujen laatuvaatimusten mukaisesti	- työskentelee tuotteille ja toiminnalle asetettujen yrityskohtaisten laatuvaatimusten mukaisesti
Työprosessissa tarvittavan tietotekniikan ja laskutoimitusten hallinta	- osaa käyttää työssään tarvittavaa tietoteknisiä sovelluksia ja tehdä laskutoimituksia tarvitte ajoittain ohjausta	- osaa osittain omatoimisesti käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja tehdä laskutoimituksia	- käyttää itsenäisesti työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja selviää itsenäisesti työssä tarvittavista laskutehtävistä
8. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	- hakee tuotteiden valmistukseen liittyvää tietoa annetuista lähteistä	- hakee lähes itsenäisesti tuotteiden valmistukseen liittyvää tietoa eri lähteistä	- hakee itsenäisesti tuotteiden valmistukseen liittyvää tietoa eri lähteistä
Ammattietiikka	- käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvonta ja hygieniavaatimukset)	- toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	- toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	- toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	- toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	- työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	- työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti, ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittaista ohjausta	- työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	- työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät

Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		4.1.6 Kansainväliset ruokakulttuurit elintarvikealalla	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu tässä asiakirjassa	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Kansainväliset ruokakulttuurit elintarvikealalla, 5 osp	<p>Perustiedot ja – taidot opiskellaan oppilaitoksen työtiloissa.</p> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistamalla tuotteita ulkomaalaisista raaka-aineista.</li> <li>- käsittelemällä ja säilyttämällä erilaisia raaka-aineita ja valmiita tuotteita oikein.</li> <li>- harjoittelemalla yhdistämään ja käyttämään erilaisia raaka-aineita tuotteiden valmistuksessa.</li> <li>- noudattamalla hygieniaohteita ja tuotteeseen liittyvää lainsäädäntöä</li> <li>- suunnittelemalla elintarvikkeen valmistusta</li> <li>- pakkaamalla tuotteet ja tekemällä pakkausmerkinnät lainsäädännön mukaisesti.</li> </ul>	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Oppimisen arviointi (ei vaikuta tutkinnon osan arvosanaan): Oppimisen edistystä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon ajan.</p> <p>Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista. Ammattiosaamisen näyttö voi olla esim. koetyö, projektityö tai vastaava.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla kuten tehtävät ja haastattelut.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Toteutetaan 1.,2. tai 3. lukuvuotena.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
Etenemisen ehdot		Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:	
		<p>Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista.</p> <p>Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.</p>	

#### 4.1.7 Juhlatilaukset, 5 osp

##### Ammattitaitovaatimukset

###### Opiskelija

- valmistaa elintarvikkeita erilaisiin juhlatarjoilutilanteisiin.
- noudattaa hygieni- ja omavalvontaohjeita ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan
- valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita valmistuksen eri vaiheissa
- hallitsee käden taidot valmistaessaan alakohdaisia erikoistuotteita
- arvioi raaka-aineiden ja tuotteiden laatua
- pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten
- ottaa valmistuksessa huomioon tuotteen myytävyyden
- käyttää työssään tarvittavia tietoteknisiä sovelluksia
- noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita
- käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä
- huolehtii työkykynsä ylläpitämisestä
- noudattaa työturvallisuusohjeita sekä tuotteen valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä.

##### Arviointi

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
9. Työprosessin hallintaa	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukainen toiminta pienimuotoisessa elintarviketuotannossa	- noudattaa annettuja hygieni-ohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	- noudattaa annettuja hygieni-ohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	- hygieni-ohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuusriskit
Valitun tuotteen valmistuksen hallinta ennakoivista töistä työn lopetusvaiheeseen ja työn vastuullinen tekeminen	- valmistaa juhlatilauksetuotteita tarvittavien työvaiheiden etenemisessä ajoittaista ohjausta ja noudattaa annettuja työaikoja	- valmistaa juhlatilauksetuotteita. Toimii omatoimisesti työtehtävissä ja vastaa omasta työsuudesta ja ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden.	- valmistaa juhlatilauksetuotteita. Toimii omatoimisesti, joustavasti ja huolellisesti sekä tekee muitakin kuin annettuja työtehtäviä omalla vastuualueellaan, ottaa huomioon toimintaympäristönsä ja oman työnsä osana sitä
Oman työsuorituksen arvioiminen	- arvioi omaa työskentelyään ohjatusti	- arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita	- arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia
Tuloksellinen ja taloudellinen toiminta	- työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä	- ymmärtää hävikin merkityksen ja työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä	- ymmärtää hävikin merkityksen ja työskentelee kustannustehokkaasti välttämättä turhaa hävikkiä

10. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Raaka- ja lisäaineiden valinta ja käyttö	- valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita tarvitien ajoittain ohjausta	- valitsee pääosin omatoimisesti tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita	- valitsee ja käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita sekä mahdollisia erikoisraaka-aineita omatoimisesti oikein
Raaka-aineen ja tuotteen laadun arviointi	- arvioi aistinvaraisesti raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	- arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	- arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen, tuntee tuotevirheet sekä osaa tehdä tarvittavat jatkotoimenpiteet
Työmenetelmien hallinta	- valmistaa käsityömaisesti perustyömenetelmillä juhlatilaustuotteita tarvitien ajoittaista ohjausta	- valmistaa käsityömaisesti perustyömenetelmillä juhlatilaustuotteita lähes itsenäisesti	- valmistaa itsenäisesti, käsityömaisesti, perustyömenetelmillä juhlatilaustuotteita.
Välineiden ja laitteiden käyttö	- käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita tarvitien ajoittain ohjausta	- käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita pääosin omatoimisesti	- valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä omatoimisesti
Tuotteen pakkaaminen	- pakkaa tuotteita tarvitien ajoittain ohjausta	- pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä	- pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä omatoimisesti
Tuotteen kaupallisen menestymisen edistäminen	- valmistaa ja pakkaa tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen tarvitien ajoittain ohjausta	- valmistaa ja pakkaa ohjeen mukaan tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen	- valmistaa ja pakkaa omatoimisesti tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistusmenetelmien toteuttaminen	- pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä tarvitien ajoittain ohjausta	- pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä	- pesee ja puhdistaa omatoimisesti tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä koko tuotteen valmistuksen tuotantotyövaiheiden aikana
Ympäristöä säästävien menetelmien käyttäminen	- toimii omassa työtehtävässään siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	- toimii lähes omatoimisesti omassa työtehtävässään siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä	- toimii omatoimisesti omassa työtehtävässään ja tuotantoprosessissa siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä

11. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Työprosessia koskevan lainsäädännön soveltaminen	- toimia säädösten mukaisesti tarvitteiden ajoittain ohjausta	- toimia säädösten mukaisesti lähes omatoimisesti	- toimii omatoimisesti säädösten mukaisesti
Raaka-aineiden ja tuotteiden käsittely ja säilytys	- käsittelee ja säilyttää juhlatilaustuotteiden raaka-aineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	- käsittelee ja säilyttää lähes omatoimisesti ohjeiden mukaan juhlatilaustuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuudet.	- käsittelee ja säilyttää omatoimisesti ohjeiden mukaan juhlatilaustuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuudet
	- ottaa mikrobitoiminnan huomioon käsitellessään juhlatilaustuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita tarvitteiden ajoittain ohjausta	- ottaa mikrobitoiminnan huomioon käsitellessään juhlatilaustuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita	- ottaa mikrobitoiminnan huomioon käsitellessään juhlatilaustuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita.
Laatuvaatimusten soveltaminen	- noudattaa työssään valmistukselle annettuja ohjeita	- työskentelee toiminnalle annettujen laatuvaatimusten mukaisesti	- työskentelee tuotteille ja toiminnalle asetettujen yrityskohtaisten laatuvaatimusten mukaisesti
Työprosessissa tarvittavan tietotekniikan ja laskutoimitusten hallinta	- osaa käyttää työssään tarvittavaa tietoteknisiä sovelluksia ja tehdä laskutoimituksia tarvitteiden ajoittain ohjausta	- osaa osittain omatoimisesti käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja tehdä laskutoimituksia	- käyttää itsenäisesti työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja selviää itsenäisesti työssä tarvittavista laskutehtävistä
12. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	- hakee juhlatilaustuotteita valmistukseen liittyvää tietoa annetuista lähteistä	- hakee lähes itsenäisesti juhlatilaustuotteita valmistukseen liittyvää tietoa eri lähteistä	- hakee itsenäisesti juhlatilaustuotteita valmistukseen liittyvää tietoa eri lähteistä
Ammattietiikka	- käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvonta ja hygieniavaatimukset)	- toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	- toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	- toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta.	- toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	- työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	- työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti, ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittaista ohjausta	- työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	- työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät.



Tutkinnon osan toteutus- ja arviointisuunnitelma

TUTKINNON OSA		4.1.7 Juhlatilaukset	
Ammattitaitovaatimukset		Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja -kriteerit on kuvattu tässä asia-kirjassa.	
Tutkinnon osan toteutus (ja jaksotus tarvittaessa)		Arviointi	Ajoitus
Jaksotus	Toteutustapa		
Juhlatilaukset, 5 osp.	<p>Perustiedot ja -taidot opiskellaan oppilaitoksen luokkatiloissa, leipomo-konditoriassa, lihanjalostustiloissa ja elintarviketeknologian työsalissa.</p> <p>Elintarvikealaa perehdytään vierailamalla alan yrityksissä ja tekemällä erilaisia tehtäviä ja projektitöitä.</p> <p>Opitaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- harjoittelemalla elinikäisen oppimisen avaintaitoja: ongelmanratkaisu, vuorovaikutus ja yhteistyö, terveys, turvallisuus ja toimintakyky</li> <li>- perehtymällä elintarvikealaa ja -tuotantoa käsittelevään kirjallisuuteen, julkaisuihin ja Internet sivustoihin</li> <li>- valmistamalla pienimuotoisesti juhlatilauustuotteita.</li> <li>- käyttämällä makeutusaineita</li> <li>- perehtymällä elintarviketeollisuuden valmistamiin juhlatilaustuotteisiin.</li> <li>- hallitsemaan kädentaitoja valmistamalla juhlatilaustuotteita.</li> <li>- perehtymällä juhlatilauksien suunnitteluun</li> <li>- perehtymällä asiakaspalvelun perusteisiin</li> <li>- toteuttamalla pienimuotoisia juhlatilaisuuksia valmistaen tarjottavat tuotteet juhliin ja myyntiin</li> <li>- perehtymällä puolivalmisteiden käyttöön tuotteiden valmistuksessa</li> <li>- käyttämällä valmistusohjetta, muuntamalla eräkokoja ja mittamalla valmistusaineita</li> <li>- käyttämällä valmistukseen ja pakkaamiseen tarvittavia koneita ja laitteita</li> <li>- pakkaamalla tuotteet ja tekemällä pakkausmerkinnät lainsäädännön mukaisesti</li> <li>- säilyttämällä tuotteet oikein</li> <li>- tekemällä aistinvaraista arviointia</li> <li>- työskentelemällä työturvallisuutta noudattaen</li> <li>- perehtymällä omavalvontaan ja sen toteuttamiseen tilaustuotteissa.</li> </ul>	<p>Osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen: Osaamista voidaan tunnistaa ja tunnustaa aiemmin hankitun osaamisen perusteella.</p> <p>Oppimisen arviointi (ei vaikuta tutkinnon osan arvosaan): Oppimisen edistystä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon ajan.</p> <p>Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista. Ammattiosaamisen näyttö voi olla esim. juhlien tuotevalikoiman suunnittelu tai toteutus.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut).</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>	<p>Toteutetaan 2. tai 3. lukuvuotena.</p> <p>Ajoituksessa huomioidaan opiskelijan henkilökohtainen opiskelusuunnitelma.</p>
Etenemisen ehdot		Tutkinnon osan arvosanan määräytymisen perusteet:	
		Tutkinnon osan arvosana muodostuu näytön arvosanasta ja tarvittaessa muusta osaamisen arvioinnista. Arvosanasta päättää tutkinnon osaa opettanut opettaja/t.	

## 5. Arviointi

Oulun seudun ammattiopisto määrittelee arvioinnin toteuttamisen toimintatavat tässä asiakirjassa ja opetussuunnitelman yhteisessä osassa.

### Arviointitoimikunnan 27.4.2015 hyväksymä suunnitelma tutkinnon osien arvioinnista ja tutkintoon sisältyvistä näytöistä

Oppimisen arviointi on opiskelijan tukemista ja ohjaamista ammattitaitovaatimusten ja osaamistavoitteiden saavuttamisessa. Oppimisen arvioinnilla tarkoitetaan opiskelijan osaamisen kehittymisen seurantaa ja arviointia opiskelun aikana sekä opiskelijalle osaamisen kehittymisestä annettavaa palautetta.

Osaamisen arvioinnissa arvioidaan hallitseeko opiskelija tutkinnon perusteiden mukaiset ammattitaitovaatimukset ja osaamistavoitteet. Osaamisen arvioinnissa arvioidaan osaamisen tasoa, josta annetaan arviointiasteikon mukainen arvosana. Opiskelijalla on oikeus uusaa osaamisen osoittaminen tai korottaa arvosanaa.

TUTKINNON OSA	OPPIMISEN ARVIOINTI	OSAAMISAMISEN ARVIOINNIN SUUNNITELTU AJANKOHTA JA SUORITTAMIS-PAIKKA	OSAAMISEN ARVIOINTI
<b>Pakolliset tutkinnon osat</b>			
<b>2.1.1 Elintarviketuotannossa toimiminen, 30 osp</b>  Opiskelija <ul style="list-style-type: none"> <li>• huolehtii henkilökohtaisesta hygienias- taan ja omavalvonnasta</li> <li>• puukeutuu työkohteen vaatimusten mu- kaisesti toimiessaan elintarvikealan tuot- teiden valmistuksessa</li> <li>• tekee työprosessin ennakoivat työt, kä- sittelee raaka-aineita, valmistaa tuotteita, vie säilytykseen</li> <li>ja lopettaa oman työvaiheensa</li> <li>• valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-ai- neita valmistuksen eri vaiheissa</li> <li>• huolehtii raaka-aineiden ja tuotteiden laadun säilymisestä</li> <li>• arvioi raaka-aineiden ja valmiiden tuot- teiden laatua</li> <li>• käyttää valmistusprosessin koneita ja/tai laitteita</li> </ul>	Oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastatellaan, pidetään kirjallisia kokeita ja yk- silö- ja ryhmätestejä, työkokeita ja hänelle an- netaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.  <b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- henkilökohtainen hygienia ja puukeutuminen työssä</li> <li>- työaikojen noudattaminen</li> <li>- vuorovaikutus ja yhteistyö</li> <li>- raaka-aineiden valinta, tuotteiden valmistus, laadunvalvonta ja pakkaaminen</li> <li>- taloudellinen ja kustannustehokas toiminta</li> <li>- elintarvikelainsäädäntö, omavalvonta ja pak- kausmerkintämääräykset</li> <li>- työturvallisuusohjeet</li> <li>- elintarvikkeiden kemialliset, fysikaaliset ja ra- vitsemukselliset ominaisuudet</li> <li>- elintarvikkeiden käsittelyyn, säilytykseen ja valmistukseen liittyvä mikrobiotominta</li> </ul>	1. lukuvuosi Työssäoppimis- paikka	Osaamisen arviointi:  Ammattiosaamisen näytöllä/-osanäytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mu- kaista osaamista.  Muu arviointi:  Työn perustana olevaa tiedonhallintaa voidaan tarvittaessa täydentää muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, työko- keet, projektityöt, haastattelut) siltä osin kuin arviointikohteita ei ammattiosaami- sen näytössä voida arvioida.  Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työ- paikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön ar- vosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yh- dessä.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• työskentelee pitäen yllä toimintakykyään ja noudattaen työturvallisuusohjeita sekä tuotteiden valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä</li> <li>• pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten</li> <li>• noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koneiden, laitteiden ja välineiden käyttö ja puhdistus sekä työympäristön puhtaanapito</li> <li>- hygieniaosaaminen</li> </ul>		
<p><b>2.1.2 Elintarvikkeprosessien ohjaus ja käynnissäpito, 30 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• huolehtii henkilökohtaisesta hygienias- taan ja omavalvonnasta sekä pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti</li> <li>• osallistuu oman alan työtehtävien mu- kaan elintarvikkeen valmistusprosessiin, jossa tehdään erilaisia ohjaustoimintoja elintarvikkeen tai tuotteen valmistuksen eri vaiheissa</li> <li>• seuraa tuotantoprosessin aikana sekä tuotteen laatua että tuotantolaitteiden kun- toa ja toimintaa</li> <li>• kirjaa ja tulkitsee havainnot ja mittaustu- lokset</li> <li>• käyttää prosessinohjauksen tekniikkaa</li> <li>• säättää prosessia</li> <li>• huolehtii käytettävien koneiden ja laittei- den päivittäisestä käyttökunnosta seuraa- malla niiden kuntoa ja toimintaa</li> <li>• toimii yhteistyössä kunnossapitohenki- löstön kanssa</li> <li>• huolehtii työympäristön puhtaanapidosta</li> <li>• käyttää oman alansa vieraskielistä sa- nastoa.</li> </ul>	<p>Oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastatellaan, pidetään kirjallisia kokeita ja yk- silö- ja ryhmätestejä, työkokeita ja hänelle an- netaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- henkilökohtainen hygienia, omavalvonnan mukainen toiminta ja pukeutuminen työssä</li> <li>- työaikojen noudattaminen</li> <li>- elintarvikkeprosessiin osallistuminen ja tuottei- den laadunseuranta</li> <li>- koneiden ja laitteiden käyttö, puhdistus, kun- non valvonta ja turvamääräysten noudattami- nen</li> <li>- taloudellinen ja kustannustehokas toiminta</li> <li>- työympäristön puhtaanapito</li> <li>- elintarvikealan työturvallisuus</li> <li>- EA valmiudet</li> </ul>	<p>2.lukuvuosi Työssäoppimis- paikka</p>	<p>Osaamisen arviointi</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaa- mista.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut) siltä osin kuin ammattiosaamisen näytössä ei voida arvioida.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työ- paikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön ar- vosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yh- dessä.</p>
<p><b>2.1.3 Elintarvikkeiden valmistus, 45 osp</b></p> <p>Opiskelija</p>	<p>Oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastatellaan, pidetään kirjallisia kokeita ja yk- silö- ja ryhmätestejä, työkokeita ja hänelle an- netaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p>	<p>3.lukuvuosi Työssäoppimis- paikka</p>	<p>Osaamisen arviointi</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaa- mista.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• työskentelee valitulla tuotannonalalla elintarvikkeen/elintarvikkeiden valmistuksen eri vaiheissa: ennakoiivat työt, raaka-aineiden käsittely, tuotteen/tuotteiden valmistus ja säilytys sekä oman työvaiheen lopetus</li> <li>• noudattaa työssään tuotteen valmistukseen liittyviä laatu-, hygieni- ja omavalvontamääräyksiä sekä elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä</li> <li>• suunnittelee työtään ottaen huomioon elintarvikkeiden ravitsemuksellisen merkityksen</li> <li>• valitsee ja käsittelee valmistamiensa tuotteiden raaka-aineita</li> <li>• käyttää työssä tarvittavia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita</li> <li>• hallitsee työn edellyttämät kädentaidot</li> <li>• valmistaa erityisruokavaliotuotteita tai on mukana erityisruokavaliotuotteita valmistavassa prosessissa (keliakia, allergiat, laktoosi-intoleranssi) ja valitsee raaka-aineet erityisruokavaliioihin</li> <li>• työskentelee edistämällä työyhteisönsä yritystoiminnan tuloksellisuutta</li> <li>• käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä ja noudattaa työaikoja sekä muita työhön ja yritystoimintaan liittyviä toimintaohjeita sekä elintarvikealan eettisiä periaatteita</li> <li>• arvioi työtään ja valmiiden tuotteiden ominaisuuksia ja laatua</li> <li>• toimii tarvittaessa tuotekehityksessä avustajana</li> <li>• tekee työssä tarvittavia raportteja, kirjallisia viestejä ja laskutoimituksia hyödyntäen tietotekniikkaa.</li> </ul>	<p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <p>Kaikilla osaamisaloilla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- erityisruokavaliot</li> <li>- hygieni-ohjeet ja omavalvonta</li> <li>- ryhmässä työskentely</li> <li>- työaikojen noudattaminen</li> <li>- aistinvarainen arviointi</li> <li>- työvälineiden, koneiden ja laitteiden käyttö</li> <li>- tuotteiden pakkaaminen sekä pakkausmerkinnät</li> <li>- taloudellinen toiminta</li> <li>- työturvallisuus</li> <li>-</li> </ul> <p>Elintarviketeknologian osaamisalalla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- elintarvikkeiden valmistusprosessit</li> <li>- säilöntämenetelmät</li> <li>- valmisruuat</li> </ul> <p>Leipomoalan osaamisala:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ruokaleipien valmistus</li> <li>- kahvileipien valmistus</li> </ul> <p>Liha-alan osaamisala:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lihanleikkaus</li> <li>- lihajalosteiden valmistus</li> <li>- liharuokavalmisteet</li> </ul>		<p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut) siltä osin kuin ammattiosaamisen näytössä ei voida arvioida (esim. erityisruokavaliotuotteiden valmistusta, tietotekniikan käyttöä tai tuotekehityksen periaatteita).</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>Valinnaiset tutkinnon osat</b></p>			

<p><b>2.2.1 Elintarvikkeiden myymälätoiminnot, 15 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• työskentelee elintarvikkeiden myyntitehtävissä</li> <li>• noudattaa hygienia- ja työturvallisuusohjeita, kuluttajasuojalainsäädäntöä, yrityksen</li> </ul> <p>laatuvaatimuksia ja omavalvontajärjestelmää sekä ympäristöä säästävää työskentelytapaa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• työskentelee elintarvikemyymälässä, palvelutiskissä tai kassapalveluissa</li> <li>• tekee tilauksia, vastaanottaa niitä, purkaa kuormia, tarkistaa päiväyksiä, hyllyttää ja erottaa kaupakelpoiset tuotteet</li> <li>• pakkaa ja säilyttää erilaisia elintarvikkeita ja niistä valmistettuja tuotteita</li> <li>• tulkitsee pakkausmerkintöjä ja opastaa tuotteiden käytössä ruoka-aineallergisia ja muita erityisruokavalioiden noudattavia asiakkaita</li> <li>• toimii asiakaspalvelutehtävissä tarvittaessa vieraalla kielellä</li> <li>• toimii kassapalveluissa käyttäen erilaisia maksuvälineitä</li> <li>• huolehtii oman työkykynsä ylläpitämisestä</li> <li>• noudattaa työaikoja ja muita yrityksen toimintaohjeita.</li> </ul>	<p>Oppimisen edistymistä seurataan opiskelijaa ja työpaikkaohjaajaa haastattelemalla, seuraamalla opiskelijan täyttämää työssäoppimisen päiväkirjaa ja antamalla opiskelijalle palautetta työssäoppimisesta.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- asiakaspalvelu</li> <li>- pakkaus- ja ravintoarvomerkinnät</li> <li>- myynti- ja kassapalvelut</li> <li>- tuotteiden vastaanotto ja esillepano</li> <li>- jätteiden lajittelu</li> <li>- taloudellinen toiminta</li> <li>- työturvallisuus</li> <li>- elintarvike- ja kuluttajasuojalain tuntemus</li> <li>- työyhteisön toiminta</li> </ul>	<p>2.tai 3. lukuvuosi Työssäoppimispaikka</p>	<p>Ammattiosaamisen näytössä arvioidaan kaikki ammattitaitovaatimusten mukaiset arviointikohteet.</p> <p>Muu arviointi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastatteluilla, tehtävillä, kokeilla ja itsearvioinnilla.</li> </ul> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>2.2.2 Erikoistuotteiden valmistus pien- tuotannossa, 15 osp</b></p> <p>Opiskelija</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> </ul>	<p>Oppimisen edistymistä opiskelijaa haastatellaan, pidetään kirjallisia kokeita ja yksilö- ja ryhmätöitä, työkokeita seurataan, ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan</p> <p>Oppimisen edistymistä seurataan opiskelijaa ja työpaikkaohjaajaa haastattelemalla, seuraamalla opiskelijan täyttämää työssäoppimisen päiväkirjaa ja antamalla opiskelijalle palautetta työssäoppimisesta.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p>	<p>2.tai 3. lukuvuosi Työssäoppimispaikka</p>	<p>Ammattiosaamisen näytössä arvioidaan kaikki ammattitaitovaatimusten mukaiset arviointikohteet.</p> <p>Muu arviointi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastatteluilla, tehtävillä, kokeilla ja itsearvioinnilla.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <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> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- työaikojen noudattaminen</li> <li>- raaka-aineiden valinta</li> <li>- raaka-aineiden ja tuotteiden laadun aistinvarainen arviointi</li> <li>- hygieni-, tuoteturvallisuus- ja omavalvontaohjeiden noudattaminen</li> <li>- taloudellinen työskentely</li> <li>-työhön kuuluvien koneiden, laitteiden ja työvälineiden käyttö</li> <li>-työskentely työturvallisuus- ja ergonomia ohjeiden mukaisesti</li> <li>-tuotteen myytävyyden huomiointi valmistuksessa ja pakkaamisessa</li> </ul>		<p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Näytön arvostuksesta päättävät työpaikkaohjaaja ja opettaja yhdessä.</p>
<p><b>2.2.3 Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa, 15 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistaa valitsemallaan tuotantoalalla erikoistuotteita prosessituotannossa kuten esimerkiksi jäätelöitä, jälkiruokatuotteita, heratuotteita, pateita, hyytelöitä, pasteijoita, erikoismakaroita, makeisia, suklaita, näkkileipiä, pikkuleipiä, jauhetuotteita tai erilaisia kausituotteita</li> <li>• noudattaa hygieni- ja omavalvontaohjeita ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan</li> <li>• arvioi raaka-aineiden laatua</li> <li>• seuraa tuotanto- ja pakkausprosessin aikana erikoistuotteiden laatua ja tuotantolaitteiden kuntoa ja toimintaa sekä tarvittaessa säätelee prosessia</li> </ul>	<p>Oppimisen edistymistä seurataan opiskelijaa ja työpaikkaohjaajaa haastattelemalla, seuraamalla opiskelijan täyttämää työssäoppimisen päiväkirjaa ja antamalla opiskelijalle palautetta työssäoppimisesta.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- työaikojen noudattaminen</li> <li>- aistinvarainen raaka-aineiden ja tuotteiden laadun arviointi</li> <li>- hygieni- ja omavalvontaohjeiden noudattaminen</li> <li>-prosessiin liittyvien laitteiden säätäminen ja niiden taloudellinen käyttö</li> <li>-työturvallisuus- ja ergonomia ohjeiden mukainen työskentely</li> <li>- tuotteiden pakkaaminen asianmukaisesti</li> </ul>	<p>2.tai 3. lukuvuosi Työssäoppimispaikka</p>	<p>Ammattiosaamisen näytössä arvioidaan kaikki ammattitaitovaatimusten mukaiset arviointikohteet.</p> <p>Muu arviointi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastatteluilla, tehtävillä, kokeilla ja itsearvioinnilla.</li> </ul> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja opettaja. Näytön arvostuksesta päättävät työpaikkaohjaaja ja opettaja yhdessä.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• pakkaa tuotteita varastointia ja kuljetusta varten</li> <li>• huolehtii työkykynsä ylläpitämisestä</li> <li>• noudattaa työturvallisuusohjeita ja tuotteen valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä</li> <li>• käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä</li> <li>• noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita.</li> </ul>			
<p><b>2.2.4 Pakkaustoiminnot, 15 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii pakkaustehtävissä jonkin elintarvikealan yrityksen pakkausprosessissa, vähintään yhdessä työvaiheessa</li> <li>• noudattaa pakkaamista koskevaa lainsäädäntöä sekä omavalvonnan määräyksiä</li> <li>• tekee tarvittavat kirjaukset ja merkinnät käyttäen työssään tarvittavaa tietotekniikkaa</li> <li>• seuraa pakkauksen laatua ja pakkausmerkintöjen oikeellisuutta sekä suorittaa tarvittaessa pakkauskoneiden säätötoimenpiteitä</li> <li>• noudattaa pakkaushygieniaa</li> <li>• lajittelee, kierrättää ja hävittää pakkausjätteet</li> <li>• noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita.</li> </ul>	<p>Oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastatellaan, pidetään kirjallisia kokeita ja yksilö- ja ryhmätestejä, työkokeita ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- elintarvikkeiden pakkaaminen</li> <li>- lainsäädännön ja omavalvonnan mukainen toiminta</li> <li>- pakkauskoneiden käyttö</li> <li>- pakkausmateriaaleihin ja –menetelmiin perehtyminen</li> <li>- pakkausten laadun ja merkintöjen oikeellisuuden seuranta</li> <li>- pakkausjätteiden lajittelu ja kierrättäminen</li> <li>- pakkausmateriaalien taloudellinen käyttö</li> <li>- henkilökohtainen hygienia ja pakkausmateriaalin hygieeninen käsittely</li> <li>- työturvallisuus ja ergonomia</li> <li>- työaikojen noudattaminen</li> <li>- vuorovaikutus työyhteisössä</li> </ul>	<p>2.tai 3. lukuvuosi Työssäoppimispaikka</p>	<p>Osaamisen arviointi</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut) siltä osin kuin ammattiosaamisen näytössä ei voida arvioida.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>2.2.5 Varastointi- ja lähettämötoiminnot, 15 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• työskentelee elintarvikealan yrityksen varastossa ja lähettämössä</li> </ul>	<p>Oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastatellaan, pidetään kirjallisia kokeita ja yksilö- ja ryhmätestejä, työkokeita ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p>	<p>2.tai 3. lukuvuosi Työssäoppimispaikka</p>	<p>Osaamisen arviointi</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi:</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• tilaa tarvittaessa valmistus- ja raaka-aineita, vastaanottaa ja varastoi niitä</li> <li>• ottaa vastaan valmiiden tuotteiden tilaukset ja lähettää tuotteet asiakkaille</li> <li>• tekee tarvittavat dokumentit esimerkiksi varastomäärien seurannan ja laskutuksen pohjaksi</li> <li>• toimii yhteistyössä työtovereiden ja asiakkaiden kanssa</li> <li>• huolehtii tilojen siisteydestä ja järjestyksestä</li> <li>• noudattaa työsuojelu- ja ergonomiohjeita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- varastossa ja lähettämössä työskentely</li> <li>- tavaroiden tilausten seuraaminen</li> <li>- tilattujen tavaroiden vastaanottotarkastus ja käsittely</li> <li>- varastomäärien ja lähetyslistojen seuranta</li> <li>- laadunvalvonta ja omavalvonta</li> <li>-varasto- ja lähettämötyövälineiden ja -koneiden käyttö</li> <li>- siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen</li> <li>- varasto- ja lähettämötoimintojen tietojärjestelmiin perehtyminen</li> <li>- työsuojelu ja ergonomia</li> </ul>		<p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut) siltä osin kuin ammattiosaamisen näytössä ei voida arvioida.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>2.2.6 Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä, 15 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii elintarvikkeiden valmistajana josakin elintarvikeyrityksessä ulkomailla erilaisessa kulttuuriympäristössä</li> <li>• työskentelee elintarvikkeiden valmistuksessa kohdemaan hygieni- ja omavalvontaohjeita noudattaen ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan</li> <li>• valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita ja valmistaa tuotteita</li> <li>• noudattaa kohdemaan yrityksen toimintatapoja</li> <li>• noudattaa ergonomi- ja työturvallisuusohjeita</li> <li>• noudattaa tuotteen valmistukseen liittyviä maakohtaisia laatumääräyksiä</li> <li>• pakkaa tarvittaessa tuotteita varastointia ja kuljetusta varten</li> <li>• noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita.</li> </ul>	<p>Oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastatellaan, pidetään kirjallisia kokeita ja yksilö- ja ryhmätestejä, työkokeita ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vieraalla kielellä toimiminen</li> <li>- oman ja kohdemaan kulttuurituntemus</li> <li>- osallistuminen tuotteiden valmistamiseen</li> <li>- vuorovaikutustaidot</li> <li>- oppimispäiväkirja</li> </ul>	<p>2.tai 3. lukuvuonna</p>	<p>Osaamisen arviointi</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut) siltä osin kuin ammattiosaamisen näytössä ei voida arvioida</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>2.2.7 Yrittäjyys elintarvikealalla, 15 osp</b></p> <p>Opiskelija</p>	<p>Oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p>	<p>2.tai 3. lukuvuonna Työssäoppimispaikka/Harjoitusyri- tys</p>	<p>Osaamisen arviointi</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• hankkii yrityksen perustamiseen ja toiminnan eri vaiheisiin tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntijapalveluja</li> <li>• suunnittelee yritystoimintaa liiketoiminnan periaatteiden, kustannus- ja laatu-tietoisuuden ja markkinoinnin ja asiakassegmentoinnin periaatteiden pohjalta</li> <li>• arvioi omia vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan yrittäjänä elintarvikealalla</li> <li>• osaa käyttää alansa tietotekniikkaa, työvälineitä ja materiaaleja.</li> </ul>	<p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- yritysmuotojen tunteminen</li> <li>- omat mahdollisuudet ja vahvuudet yrittäjänä</li> <li>- liikeidea</li> <li>- oman yritystoiminnan suunnitelma</li> <li>- rahoitusmuotojen tunteminen</li> </ul>		<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut) siltä osin kuin ammattiosaamisen näytössä ei voida arvioida</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<b>Paikallisesti tarjottava tutkinnon osa</b>			
<p><b>2.2.15.1 Elintarvikkeiden valmistus Pohjois-Pohjanmaan raaka-aineista, 5 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistaa valitsemallaan tuotantoalalla paikallisista raaka-aineista erilaisia elintarvikkeita: kalavalmisteet, lihavalmisteet, riistavalmisteet, perunavalmisteet, marjaval-misteet, maitovalmisteet, viljavalmisteet, sienivalmisteet.</li> <li>- valmistaa luonnonmukaisesti tuotetuista raaka-aineista erilaisia elintarvikkeita</li> <li>- noudattaa hygieni- ja omavalvontaohjeita ja huolehtii henkilökohtaisesta hygie-niastaan</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>Oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- paikallisten raaka-aineiden tuntemus</li> <li>- paikallisten raaka-aineiden ja tuotteiden valmistus ja laadun valvonta sekä pakkaaminen</li> <li>- omavalvonta ja hygieni-ohjeet</li> <li>- työvälineiden, koneiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus</li> <li>- paikallisten raaka-aineiden valinta, käsittely ja säilytys</li> <li>- taloudellinen toiminta</li> <li>- työturvallisuus</li> <li>- työaikojen noudattaminen</li> </ul>	<p>1., 2.tai 3. luku-vuosi.</p> <p>Työssäoppimis-paikka pääsääntöi- sesti.</p>	<p>Osaamisen arviointi:</p> <p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut) siltä osin kuin työn perustana olevaa tiedonhallintaa ei ammattiosaamisen näytössä voida arvioida.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>

<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>			
<p><b>2.2.15.2 Kalan käsittely ja jalostus, 5 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-huolehtii henkilökohtaisesta hygienias- taan ja omavalvonnasta</li> <li>- pukeutuu työkohteen vaatimusten mu- kaisesti toimiessaan kalatuotteiden val- mistuksessa</li> <li>- tekee työprosessin ennakoivat työt, kä- sittelee raaka-aineita, valmistaa tuotteita, vie säilytykseen ja lopettaa oman työvai- heensa</li> <li>- valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-ai- neita valmistuksen eri vaiheissa</li> <li>- huolehtii raaka-aineiden ja tuotteiden laadun säilymisestä</li> <li>- arvioi raaka-aineiden ja valmiiden tuot- teiden laatua</li> <li>- käyttää valmistusprosessin koneita ja/tai laitteita</li> <li>- työskentelee pitäen yllä toimintakykyään ja noudattaen työturvallisuusohjeita sekä tuotteiden valmistukseen liittyviä laatu- määräyksiä</li> <li>- pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten</li> <li>- noudattaa työaikoja ja muita työhön liitty- viä toimintaohjeita.</li> </ul>	<p>Oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkin- non osan ajan.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aistinvarainen arviointi eri käsittelyvaiheissa</li> <li>- omavalvonta</li> <li>- kalan käsittelyprosessi</li> <li>- kalatuotteet</li> <li>- koneiden ja laitteiden käyttö</li> <li>- kalalajit</li> </ul>	<p>2.tai 3. lukuvuosi. Työssäoppimis- paikka</p>	<p>Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaa- mista.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut).</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työ- paikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön ar- vosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yh- dessä.</p>

<b>Vapaasti valittavat tutkinnon osat</b>			
<p><b>4.1.1 Elintarvikkeiden tuotekehitys, 5 osp</b></p> <p>Opiskelija -osaa käyttää aistejaan tuotteissa tapahtuvien muutosten seuraamiseen sekä raaka-aineiden ja tuotteiden laadunarviointiin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osaa tehdä raaka-ainekokeiluja ja seurata aistinvaraisesti niiden vaikutuksia tuotteen laatuun</li> <li>- tuntee aistinarviointimenetelmiä, osaa järjestää aistinarviointi- ja tuotetestejä ja toimia raadin jäsenenä</li> <li>- tuntee tuotekehityksen merkityksen yrityksen menestymisen ja kehittymisen edellytyksenä</li> <li>- tuntee tuotekehittelyn eri vaiheet ja osaa toimia tarvittaessa tuotekehitysryhmän jäsenenä</li> <li>- tutustuu erilaisiin raaka-aineisiin ja syventää tietämystään ja omia ideoita raaka-ainesovelluksista</li> <li>- osaa kehittää tuotteita valitsemastaan tuoteryhmästä ja laatia kirjallisen raportin tuotekehittelytyöstä tietotekniikkaa hyödyntäen</li> <li>- osaa laatia kehittelemälleen tuotteelle myyntipäällyksimerkinnot huomioimalla lainsäädännön määräykset</li> <li>- noudattaa hygieni- ja omavalvontaohjeita ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan</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>	<p>Oppimisen edistymistä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon osan ajan.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aistinvaraisten arviointimenetelmien tuntemus</li> <li>- tuotekehityksen perusperiaatteet</li> <li>- tuotekehitysprosessin vaiheet</li> <li>- raaka-ainekokeilut ja tuotekehitystestit</li> <li>- tuotekehityksen merkitys yrityksen toiminnan kannalta</li> <li>- tehdä kirjallinen tuotekehitysraportti</li> <li>- hygieniä, omavalvonta ja työturvallisuusohjeet</li> <li>- työaikojen noudattaminen</li> <li>- myyntipäällyksimerkintöjen tekeminen</li> </ul>	<p>2.tai 3. lukuvuosi. Työssäoppimispaikka/Oppilaitos</p>	<p>Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista.</p> <p>Muu arviointi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida tuotekehittelytyössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastatteluilla ja tehtävillä</li> </ul> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>

<p><b>4.1.2 Riista- ja lihatuotteiden valmistus 5 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osaa käsitellä riista ja lihavalmistusten raaka-aineita oikein</li> <li>- osaa arvioida raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden laatua</li> <li>- osaa valmistaa tuotteita eri lihalajeista</li> <li>- tuntee eri riista- ja lihalajit ja niistä tehtävät tuotteet</li> <li>- osaa työskennellä hygieenisesti, raaka-aineen laadun ja alkuperän huomioiden</li> <li>- tietää riistalle eri lihalajeille asetetut lainsäädännön vaatimukset</li> </ul>	<p>Oppimisen edistystä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon ajan.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riistalajien tuntemus</li> <li>- riistan käsittely</li> <li>- riista- ja lihatuotteiden valmistaminen</li> <li>- aistinvarainen arviointi</li> <li>- hygienia ja omavalvonta</li> <li>- pakkaaminen ja pakkausmerkinnät</li> </ul>	<p>3.lukuvuosi. Työssäoppimispaikka/Oppilaitos</p>	<p>Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista. Näyttö voi olla esim. työkoe tai projektityö.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla kuten tehtävät ja haastattelut</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>4.1.3 Leivonnaiset konditoriassa ja leipomossa, 5 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tuntee yleisimmät leivonnaisten valmistusperiaatteet ja -menetelmät</li> <li>- osaa valmistaa yleisimpiä leivonnaisia</li> <li>- osaa työskennellä hygieenisesti ja noudattaa työturvallisuusohjeita.</li> </ul>	<p>Oppimisen edistystä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon ajan.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valitsee tarvittavat raaka-aineet</li> <li>- arvioi aistinvaraisesti raaka-aineiden ja tuotteiden laatua</li> <li>- noudattaa hygieniaohjeita ja omavalvontaohjelmaa</li> <li>-käyttää työhön kuuluvia koneita, laitteita ja työvälineitä</li> <li>- työskentelee työturvallisuus- ja ergonomia ohjeiden mukaisesti</li> <li>- valmistaa leivonnaisia annetun ohjeen mukaan.</li> <li>- toimii ryhmän jäsenenä</li> </ul>	<p>2.tai 3.lukuvuosi. Työssäoppimispaikka</p>	<p>Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista. Näyttö voi olla esim. työkoe tai projektityö.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla kuten tehtävät, haastattelut.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>4.1.4 Konditorian erikoistyöt, 5 osp.</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tietää konditorian erikoistöiden, kuten sokeri-, suklaa- ja marsipaanitöiden sekä koristeiden, valmistuksen periaatteet</li> </ul>	<p>Oppimisen edistystä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta koko tutkinnon ajan.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p>	<p>3.lukuvuonna. Työssäoppimispaikka</p>	<p>Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista. Näyttö voi olla esim. työnäyte.</p> <p>Muu arviointi:</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- tietää konditorian erikoistöiden käsittelyn periaatteet</li> <li>- tuntee yleisimmät konditorian erikoistöiden valmistusmenetelmät</li> <li>- osaa työskennellä hygieenisesti ja noudattaa työturvallisuusohjeita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- raaka-aineiden tuntemus ja käsittely</li> <li>- valmistaa sokeri, suklaa ja marsipaani koristeita/tuotteita</li> <li>- hygieniä ja työturvallisuusohjeet</li> </ul>		<p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten tehtävät ja haastattelut</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>4.1.5 Makeat ja suklaiset tuotteet, 5 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tietää suklaan käsittelyn periaatteet</li> <li>- tietää makeisten valmistusmenetelmien periaatteet</li> <li>- tietää jälkiruokien ja leivonnaisten valmistusmenetelmiä</li> <li>- tietää viimeistelymenetelmät</li> <li>- osaa valmistaa makeita ja suklaisia tuotteita</li> <li>- osaa työskennellä hygieenisesti ja noudattaa työturvallisuusohjeita</li> </ul>	<p>Oppimisen edistystä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta kokonaisuutena ajan.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- raaka-aineiden tuntemus ja käsittely</li> <li>- valmistaa suklaasta koristeita, konveheteja ja leivonnaisia</li> <li>- valmistaa makeisia ja jälkiruokia</li> <li>- hygieniä, omavalvontaa ja työturvallinen toiminta</li> </ul>	<p>2.tai 3. lukuvuonna Työssäoppimispaikka</p>	<p>Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista. Ammattiosaamisen näyttö voi olla esim. työnäyte.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut).</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>
<p><b>4.1.6 Kansainväliset ruokakulttuurit elintarvikealalla, 5 osp</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osaa kuvata kansainvälisten elintarvikkeiden merkityksen elintarvikemarkkinoilla.</li> <li>- oppii tuntemaan eri maista olevia raaka-aineita</li> <li>- oppii tuntemaan eri maiden ruokakulttuureita</li> <li>- oppii valmistamaan tuotteita eri maista peräisin olevista raaka-aineista</li> <li>- oppii vertaamaan valmistamia tuotteita vastaaviin markkinoilla oleviin</li> </ul>	<p>Oppimisen edistystä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta kokonaisuutena ajan.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kansainvälisiin elintarvikkeisiin ja raaka-aineisiin perehtyminen</li> <li>- eri maiden ruokakulttuurien tuntemus</li> <li>- elintarvikkeiden valmistus eri maista peräisin olevista raaka-aineista</li> <li>- hygieniä ja omavalvontaohjeet</li> <li>- laadunvalvonta ja pakkaus</li> <li>- tekee raportin tai portfolion</li> </ul>	<p>1., 2. tai 3. lukuvuosi Työssäoppimispaikka/Oppilaitos</p>	<p>Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista. Ammattiosaamisen näyttö voi olla esim. koetyö, projektityö tai vastaava.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla kuten tehtävät ja haastattelut.</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>- ottaa valmistuksessa huomioon tuotteen myytävyyden</li> <li>- käyttää työssään tarvittavia tietoteknisiä sovelluksia</li> </ul>			
<p><b>4.1.7 Juhlatilaukset, 5 osp.</b></p> <p>Opiskelija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistaa elintarvikkeita erilaisiin juhlatarjoilutilanteisiin.</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> <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>	<p>Oppimisen edistystä seurataan, opiskelijaa haastatellaan ja hänelle annetaan palautetta suunnittelun ja työskentelyn osalta kokonaisuutena.</p> <p><b>Oppimisen arvioinnin seurantakohteet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- juhlateemat</li> <li>- eräkoon muuntaminen</li> <li>- juhlatilaisuuden suunnitelma</li> <li>- juhlatuotteiden valmistaminen</li> <li>- aistinvarainen arviointi</li> </ul>	<p>2.tai 3. lukuvuonna Työssäoppimispaikka/Oppilaitos</p>	<p>Osaamisen arviointi: Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan ammattitaitovaatimusten mukaista osaamista. Ammattiosaamisen näyttö voi olla esim. juhlien tuotevalikoiman suunnittelu tai toteutus.</p> <p>Muu arviointi:</p> <p>Tarvittaessa arviointia täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla (tehtävät, kokeet, projektityöt, haastattelut).</p> <p>Näytön arviointiin osallistuu opiskelija, työpaikkaohjaaja ja /tai opettaja. Näytön arvosanasta päättää joko työpaikkaohjaaja tai opettaja / opettajat tai molemmat yhdessä.</p>