



ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINNON OPETUSSUUNNITTELMA

**Elintarviketeknologian koulutusohjelma, elintarvikkeiden valmistaja
Leipomoalan koulutusohjelma, leipuri-kondiittori**



Ammattiopiston rehtori hyväksynyt 7.10.2009
Näyttötoimikunta hyväksynyt 1.10. 2009
Voimaantulo 1.8.2009

Sisältö

ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINNON TAVOITTEET JA ARVOPERUSTA.....	4
Tavoitteet.....	4
Arvoperusta	4
AMMATILLISET TUTKINNON OSAT	5
PAKOLLISET TUTKINNON OSAT 40 ov.....	5
Elintarviketuotannossa toimiminen 20 ov	5
Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito 20 ov.....	7
KOULUTUSOHJELMITTAIN PAKOLLISET TUTKINNON OSAT.....	8
Elintarvikkeiden valmistus 30 ov.....	8
VALINNAISET TUTKINNON OSAT	11
Elintarvikkeiden myymälätoiminnot 10 ov.....	11
Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa 10 ov	13
Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa 10 ov.....	16
Pakkaustoiminnot 10 ov	18
Varastointi- ja lähettämötoiminnot 10 ov.....	19
Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä 10 ov.....	21
Yrittäjyys elintarvikealalla 10 ov.....	23
AMMATTITAITOJA TÄYDENTÄVÄT TUTKINNON OSAT, 20 OV	26
PAKOLLISET TUTKINNON OSAT.....	26
Äidinkieli suomi, 4 ov	26
Äidinkieli, suomi toisena kielenä	27
Toinen kotimainen kieli, ruotsi, 1 ov.....	28
Vieras kieli, Englanti, 2 ov	29
Matematiikka, 3 ov.....	30
Fysiikka ja kemia, 2 ov	31
Yhteiskunta-, yritys- ja työelämä-tieto, 1 ov	32
Liikunta, 1 ov	33
Terveystieto, 1 ov	33
Taide ja kulttuuri, 1 ov	34
VALINNAISET TUTKINNON OSAT	35
Ympäristötieto, 4 ov.....	35
Tieto- ja viestintäteknikka, 4 ov.....	36
Etiikka, 4 ov	37
Kulttuurien tuntemus, 4 ov.....	38
Psykologia, 4 ov	38
Yritystoiminta, 4 ov	40
Äidinkieli 5, kirjallisten tehtävien ohjaus 1 ov.....	41
Toinen kotimainen kieli, ruotsi 2, 1 ov.....	42
Vieras kieli, englanti 3, 1 ov.....	42
Terveystieto 2, 1 ov	43
Liikunta, 1-4 ov	44
Taide ja kulttuuri 2, 1 ov	44
VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT, 10 ov AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA.....	45

LUKUSUUNNITELMA**ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO**

Elintarviketeknologian koulutusohjelma, elintarvikkeiden valmistaja (120 ov)

Leipomoalan koulutusohjelma, leipuri-kondiittori (120 ov)

Palveluala, Pohjolankatu 12, Lappeenranta

TUTKINNON OSAT	1v	2v	3v
AMMATILLISET TUTKINNON OSAT, 90 ov			
<i>Pakolliset tutkinnon osat, 40 ov</i>			
Elintarviketuotannossa toimiminen 20 ov	20		
Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito 20 ov		6	14
<i>Koulutusohjelman pakolliset tutkinnonosat 30 ov</i>			
Elintarvikkeiden valmistus 30 ov	2	20	8
<i>Valinnaiset tutkinnon osat, 20 ov</i>			
Elintarvikkeiden myymälätoiminnot 10 ov	10		10
Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa 10 ov			
Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa 10 ov			
Pakkaustoiminnot 10 ov			
Varastointi- ja lähettämötoiminnot 10 ov			
Elintarvikkeiden valmistajan kansainvälisessä ympäristössä 10 ov			
Yrittäjyys elintarvikealalla 10 ov			
AMMATTITAITOA TÄYDENTÄVÄT TUTKINNON OSAT, 20 ov			
<i>Pakolliset tutkinnon osat, 16 ov</i>			
Äidinkieli, 4 ov	2	1	1
Toinen kotimainen kieli, 1 ov		1	
Vieras kieli, 2 ov	1	1	
Matematiikka, 3 ov	2	1	
Fysiikka ja kemia, 2 ov	1	1	
Yhteiskunta-, yritys- ja työelämä-tieto, 1 ov		1	
Liikunta, 1 ov	1		
Terveystieto, 1 ov		1	
Taide ja kulttuuri, 1 ov	1		
<i>Valinnaiset tutkinnon osat, 4 ov</i>			
		2	2
VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT, 10 ov			
		5	5
Yhteensä	40	40	40

ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINNON TAVOITTEET JA ARVOPERUSTA

TAVOITTEET

Elintarvikealan perusammattilaisella on laaja-alainen ammattitaito ja hän kehittää sitä jatkuvasti. Hänellä on valmiudet toimia työnsään omatoimisesti ja ryhmän jäsenenä. Hän on aloitteellinen ja aktiivinen ja selviää uusista tilanteista ja ratkaista ongelmia. Elintarvikealan ammattilainen on luotettava, laatu tietoinen, oma-aloitteinen sekä asiakaspalvelu- ja yhteistyöhenkinen.

Elintarvikealan ammattilainen tekee työnsä elintarvikealan laatu- ja hygieniavaatimusten mukaisesti sekä käsittelee raaka-aineita huolellisesti ja taloudellisesti. Hän osaa suunnitella omaa työtään, tulkita annettuja ohjeita, tehdä raaka-aineisiin ja työhönsä liittyviä laskutoimituksia sekä esitellä ja arvioida omaa työtään.

Hän ottaa vastuuta omista tehtävistään ja ymmärtää toimintansa merkityksen tuotteiden laadun ja yrityksen toiminnan kannalta. Hän ymmärtää oman toimintansa vaikutuksen yrityksen taloudellisen tuloksen muodostumisessa. Hän pystyy näkemään työnsä osana koko elintarvikeketjua (alkutuotanto ja jalostus, suurkeittiöt, ravintolat, kauppa sekä kuluttajat) ja pystyy ottamaan huomioon lähialojen ammattilaisten tehtävät omassa työssään.

Elintarvikealan ammattilainen osaa toimia elintarviketuotannon prosesseissa vastuullisena työntekijänä ja hän huolehtii ja pitää kunnossa työvälineensä ja käyttää tarvittavia koneita ja laitteita annettujen ohjeiden mukaisesti. Hän ylläpitää omaa työ- ja toimintakykyään ammatin vaatimusten mukaisesti kiinnittäen erityistä huomiota työergonomiaan. Hän käyttää tietotekniikkaa ja ammatillista kielitaitoa työssään. Hän ymmärtää ravitsemuksellisten tekijöiden ja alakohtaisen lainsäädännön merkityksen.

Kansainvälisessä ympäristössä työskentelevältä elintarvikkeiden valmistajalta edellytetään vieraiden kielten hallintaa, kohdemaan kulttuurin ymmärtämistä, palvelualltiutta ja erilaisiin oloihin mukautumista.

Perustutkinnon suorittaneella on alan perusvalmiuksien lisäksi erikoistunut osaaminen leipomoalalla, liha-alalla, meijerialalla tai muissa elintarviketeknologian prosesseissa. Koulutusohjelman/osaamisalan suorittaminen tuottaa työelämän vaatiman perusammattitaidon.

Elintarviketeknologian koulutusohjelman/osaamisalan suorittanut elintarvikkeiden valmistaja osaa työskennellä yhteistyössä toisten työntekijöitten kanssa elintarvikkeiden valmistus-, pakkaus- tai varastointitehtävissä pienyrityksissä tai suurteollisuudessa, esimerkiksi ruokavalmiste-, kasvis- ja makeis- ja juomateollisuudessa tai elintarvikekaupassa. Hän osaa toimia elintarvikkeiden valmistajana elintarvikkeiden valmistusprosesseissa, joissa hän osaa seurata prosessin kulkua ja tehdä tarvittavia säätötoimenpiteitä.

Leipomoalan koulutusohjelman/osaamisalan suorittanut leipuri-kondiittori osaa toimia leipuri-kondiittorina pienissä tai keskisuurissa leipomoissa ja konditorioissa tai teollisuusleipomoissa, paistopisteissä, kahvila-konditorioissa, suurtalous- ja ravintola-alan toimipisteissä sekä pitopalveluyrityksissä. Hän osaa valmistaa ruoka- ja kahvileipiä, leipomoeineksiä ja konditoriatuotteita sekä käsityövaltaisessa että automatisoidussa tuotannossa. Toimiessaan teollisuusleipomossa hän tekee yhteistyötä toisten työntekijöitten kanssa, niin että tuotanto linjalla jatkuu joustavasti, turvallisesti ja hygieenisesti.

Lisäksi opetus suunnitelman perusteiden mukaisessa koulutuksessa tulee tukea opiskelijoiden kehitystä hyviksi ja tasapainoisiksi ihmisiksi ja yhteiskunnan jäseniksi sekä antaa opiskelijoille jatko-opintojen, harrastusten sekä persoonallisuuden monipuolisen kehittämisen kannalta tarpeellisia tietoja ja taitoja sekä tukea elinikäistä oppimista (L630/98, 5 §).

ARVOPERUSTA

Elintarvikkeilla on keskeinen merkitys ihmisten terveydelle, yhteiskunnan taloudelliselle ja sosiaaliselle kehitykselle, suomalaisen ruokakulttuurin ja elävän maaseudun säilymiselle sekä elinympäristön ja luonnon kestäväälle kehitykselle. Elintarvikealan toimintaa ohjaavia periaatteita ovat ympäristö- ja ravitsemustietoisuus, elinkaariajattelu ja vastuu ihmisten hyvinvoinnista sekä luonnon elinkelpoisuudesta ja monimuotoisuudesta.

Elintarvikeraaka-aineiden hankintavoilla voidaan vaikuttaa ihmisten ja ympäristön hyvinvointiin. Elintarviketuotannon arvoperustana ovat tuotteiden turvallisuus, korkea laatu, terveellisyys, helppokäyttöisyys, esteettisyys ja mielihyvän tuottaminen. Samoin tärkeitä ovat tuotannon ympäristöystävällisyys, ruokaperinteen vaaliminen ja ekologisesti kestävä elintarviketuotannon ja -jakelun kehittäminen. Hyvä elintarvikeyritys parantaa ja kehittää jatkuvasti toimintaansa ja tuotteitaan.

Elintarvikealan yritys- ja liiketoiminnassa korostuvat kuluttaja- ja asiakaskeskeisyys, kannattavuus, kestävä kehitys mukainen toimintatapa, yrittäjyys ja terve kilpailu sekä palvelujen, työn ja tuotteiden korkea laatu. Keskeisiä arvoja ja periaatteita ovat luotettavuus, täsmällisyys, rehellisyys, ammattitaidon ja työn arvostus sekä vastuu tuoteturvallisuudesta, henkilöstön työkyvystä ja hyvinvoinnista.

Elintarviketeollisuus on yhteistyössä monen eri tahon kanssa. Verkostoituminen ja menestyksellinen yhteistyö sekä kotimaassa että kansainvälisesti edellyttävät asiakkaiden ja kanssaihminen kunnioittamista, toisen työn, toimintaympäristön, perinteiden ja ajattelutavan tuntemista ja arvostamista sekä tasa-arvoista ja suvaitsevaista asennetta..

Yrittäjyys tutkinnossa toteutuu ammatillisten tutkinnon osien sisällä opetuksen ja työssäoppimisen yhteydessä koko koulutuksen ajan.

Tutkintoon sisältyy 1,5 ov oppilaan ohjausta, josta on erillinen suunnitelma ammattiopiston menettelysuunnitelmissa.

Kullekin opiskelijalle laaditaan HOPS, jota tarkennetaan opintojen aikana. Ryhmänohjaaja vastaa HOPS:n päivityksestä yhdessä opiskelijan kanssa. Ammattiopistossa on laadittu erityisopetuksen suunnitelma, jonka mukaan toimitaan erityistä tukea tarvitsevien opiskelijoiden kohdalla.

AMMATILLISET TUTKINNON OSAT

PAKOLLISET TUTKINNON OSAT 40 ov

ELINTARVIKETUOTANNOSSA TOIMIMINEN 20 ov

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja omavalvonnasta
- pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti toimiessaan elintarvikealan tuotteiden valmistuksessa
- tekee työprosessin ennakoivat työt, käsittelee raaka-aineita, valmistaa tuotteita, vie säilytykseen ja lopettaa oman työvaiheensa
- valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita valmistuksen eri vaiheissa
- huolehtii raaka-aineiden ja tuotteiden laadun säilymisestä
- arvioi raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden laatua
- käyttää valmistusprosessin koneita ja/tai laitteita
- työskentelee pitäen yllä toimintakykyään ja noudattaen työturvallisuusohjeita sekä tuotteiden valmistukseen liittyviä laatu-määräyksiä
- pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten
- noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita.

Opetusmenetelmät:

Luokkaopetus, lähiopetus työsalissa, työssäoppiminen 0-5 ov, verkko-opetus, itsenäinen opiskelu

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		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1.Työprosessin hallinta	Opiskelija		
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
Elintarvikkeen 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			
Raaka-aineiden valinta, käsitteleminen 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 puhtautesta ja järjestyksestä sekä pesee ja puhdistaa tiloja, koneita ja laitteita tarviton ajoittain ohjausta	huolehtii työympäristön puhtautesta ja järjestyksestä sekä pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet	osaa organisoida puhdistustoimenpiteet osana tuotteen valmistusprosessia

3. Työn perustana olevan tiedon hallinta			
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 joitakin 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
Elintarvikkeiden käsittelyssä, säilytyksessä sekä valmistuksessa tarvittavien fysikaalisten ja kemiallisten tekijöiden sekä mikrobitoiminnan tuntemisen soveltaminen	käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita ohjeiden mukaan, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta valmistusprosessin aikana tapahtuvien kemiallisten, mikrobiologisten ja fysikaalisten tekijöiden huomioon ottamisessa	käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita ohjeiden mukaan ottaen huomioon valmistusprosessin aikana tapahtuvat kemialliset, mikrobiologiset ja fysikaaliset tekijät	käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita omatoimisesti ohjeiden mukaan ottaen huomioon valmistusprosessin aikana tapahtuvat kemialliset, mikrobiologiset ja fysikaaliset tekijät
Laatuvaatimusten soveltaminen	työskentelee laatuvaatimusten mukaisesti tarviten ajoittain ohjausta	työskentelee ohjeiden mukaan toiminnalle asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti	työskentelee omatoimisesti toiminnalle ja tuotteille asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti
Elintarvikealaa 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
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot			
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaan	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaan	kehittää toimintaansa saamalla palautteen pohjalta
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	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla elintarvikealan yrityksessä tai muussa mahdollisimman hyvin elintarvikeyrityksen oloja vastaavassa paikassa joko pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisuusprosessissa yhden tuotteen yhdessä työvaiheessa (esim. ennakoivat työt, tuotteen valmistus tai pakkaaminen). Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

- työprosessin hallinta kokonaan
- työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- työn perustana olevan tiedon hallinta: raaka-aineen ominaisuuksien ja ominaisuuksiin vaikuttavien tekijöiden, laatuvaatimusten ja elintarvikelainsäädännön tunteminen
- elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan

Näyttöajankohta:

1 lukuvuoden aikana

Näyttöympäristö:

Oppilaitos ja/tai työssäoppimispaikka

Muu arviointi:

Oppimistehtävät, projektit, aktiivinen osallistuminen opetukseen

Arvioijat:

Arvioijina toimivat tutkinnon osaa opettaneet opettajat. Ammattiosaamisen näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.

ELINTARVIKEPROSESSIEN OHJAUS JA KÄYNNISSÄPITO 20 ov

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja omavalvonnasta sekä pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti
- osallistuu oman alan työtehtävien mukaan elintarvikkeen valmistusprosessiin, jossa tehdään erilaisia ohjaustoimintoja elintarvikkeen tai tuotteen valmistuksen eri vaiheissa
- seuraa tuotantoprosessin aikana sekä tuotteen laatua että tuotantolaitteiden kuntoa ja toimintaa
- kirjaa ja tulkitsee havainnot ja mittaustulokset
- käyttää prosessinohjauksen tekniikkaa
- säättää prosessia
- huolehtii käytettävien koneiden ja laitteiden päivittäisestä käyttökunnosta seuraamalla niiden kuntoa ja toimintaa
- toimii yhteistyössä kunnossapitohenkilöstön kanssa
- huolehtii työympäristön puhtaanapidosta
- käyttää oman alansa vieraskielistä sanastoa.

Opetusmenetelmät:

Luokkaopetus, lähiopetus työsalissa, työssäoppiminen 0-10 ov, yritysvierailut, itsenäinen opiskelu

Arviointi

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

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen omassa työtehtävässä	huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä ja toimii kriittisissä valvontapisteissä tarviten ajoittain ohjausta	huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä ja tunnistaa kriittisten valvontapisteiden muutokset ja ilmoittaa asiasta ohjeiden mukaan	huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä sekä osaa toimia prosessin kriittisten valvontapisteiden korjaustoimenpiteiden mukaisesti omatoimisesti
Valmistusprosessin hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii omassa työtehtävässään ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista tarviten ajoittain ohjausta	toimii omatoimisesti omassa työtehtävässään ja vastaa omasta työosuudestaan	toimii omatoimisesti ja suoriutuu työtehtävästään joustavasti ja huolellisesti sekä osaa ottaa huomioon koko työprosessin kokonaisuuden
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta			
Prosessinohjaus	ohjaa ja tarvittaessa säättää alansa tuotantoprosessia manuaalisesti tai tietojärjestelmän avulla tarviten toiminnassaan ohjausta	ohjaa ohjeiden mukaan alansa tuotantoprosessia manuaalisesti tai tietojärjestelmän avulla ja tekee joitakin tarvittavia säätötoimenpiteitä tekemiensä havaintojen perusteella	ohjaa omatoimisesti alansa tuotantoprosessia manuaalisesti tai tietojärjestelmän avulla ja tekee joitakin tarvittavia säätötoimenpiteitä tekemiensä havaintojen perusteella
Valmistusprosessin koneiden ja/tai laitteiden käyttö	käyttää tuotantoprosessiin kuuluvia koneita ja/tai laitteita tarviten ajoittain ohjausta	käyttää pääosin omatoimisesti tuotantoprosessin koneita ja/tai laitteita	käyttää tuotantoprosessin koneita ja/tai laitteita omatoimisesti
Tuotteen laadun seuranta ja viestintä	seuraa tuotteen laatua aistinvaraisesti ja mittauksin sekä kirjaa tulokset tarviten ajoittain ohjausta	seuraa ohjeiden mukaan tuotteen laatua aistinvaraisesti ja mittauksin, kirjaa tulokset ja tarvittaessa ilmoittaa poikkeamtilanteista	seuraa tuotteen laatua aistinvaraisesti ja mittauksin, kirjaa tulokset ja havaintojensa perusteella säättää prosessia ohjeiden mukaan
Tuotantolaitteiden kunnan valvonta (prosessin käynnissäpito)	seuraa aistinvaraisesti tuotteen valmistukseen kuuluvien koneiden ja laitteiden kuntoa ja huolehtii niiden päivittäisestä käyttökunnosta sekä työympäristön puhtaudesta tarviten ohjausta	seuraa aistinvaraisesti tuotteen valmistukseen kuuluvien koneiden ja laitteiden kuntoa ja huolehtii niiden päivittäisestä käyttökunnosta sekä työympäristön puhtaudesta toimien pääosin omatoimisesti	seuraa aistinvaraisesti tuotteen valmistukseen kuuluvien koneiden ja laitteiden kuntoa ja huolehtii niiden päivittäisestä käyttökunnosta sekä työympäristön puhtaudesta toimien omatoimisesti
	ilmoittaa kunnossapitoorganisaatiolle prosessissa ilmenneistä poikkeamtilanteista	paikantaa mekaanisen vian sen ilmetessä sekä ilmoittaa ajoissa laitteiston huoltotarpeista	paikantaa mekaanisen vian sen ilmetessä sekä ilmoittaa ajoissa laitteiston huoltotarpeista sekä korjaa omatoimisesti yksinkertaisia mekaanisia vikoja

3. Työn perustana olevan tiedon hallinta			
Valmistusprosessissa käytettävien koneiden ja laitteiden kone- ja laitetekniikoiden soveltaminen	soveltaa oman alansa laite- ja konetekniikoita niin, että käyttää niitä ja tekee tarvittavia huolto- toimenpiteitä tarvitien ajoittain ohjausta	soveltaa oman alansa laite- ja konetekniikoita niin, että pääosin omatoimisesti käyttää niitä ja tekee tarvittavia huoltotoimenpiteitä	soveltaa oman alansa laite- ja konetekniikoita niin, että omatoimisesti käyttää niitä ja tekee tarvittavia huoltotoimenpiteitä
Tuotantolaitteiden kunnonvalvonnassa tarvittavan laitetekniikan ja turvamääräysten soveltaminen	soveltaa oman alansa laitteiden rakennetuntemusta ja turvamääräyksiä määrittämällä niiden kunnon tarvitien ajoittain ohjausta	soveltaa oman alansa laitteiden rakennetuntemusta ja turvamääräyksiä määrittämällä ohjeiden mukaan niiden kunnon	soveltaa oman alansa laitteiden rakennetuntemusta ja turvamääräyksiä määrittämällä omatoimisesti niiden kunnon
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot			
Ongelmanratkaisu	tunnistaa ja ilmoittaa kriittisten valvontapisteiden muutoksista, tarvitien tunnistuksessa ajoittain ohjausta	tunnistaa ja ilmoittaa kriittisten valvontapisteiden muutoksista	toimii prosessin kriittisten valvontapisteiden korjaustoimenpiteiden mukaisesti omatoimisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii yhteistyössä kunnossapitohenkilöstön kanssa tarvittaessa myös muulla kuin omalla äidinkielellä kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii sujuvasti työyhteisön erilaisten ihmisten kanssa sekä yhteistyössä kunnossapitohenkilöstön kanssa tarvittaessa myös muulla kuin omalla äidinkielellä	työskentelee vastuullisesti yhteistyössä kunnossapitohenkilöstön kanssa, tarvittaessa myös muulla kuin omalla äidinkielellä, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät
	antaa tarvittaessa ensiapua EA I-tason mukaisesti sekä toimii työturvallisuuskortin edellyttämän osaamisen mukaisesti	antaa tarvittaessa ensiapua EA I-tason mukaisesti sekä toimii työturvallisuuskortin edellyttämän osaamisen mukaisesti	antaa tarvittaessa ensiapua EA I-tason mukaisesti sekä toimii työturvallisuuskortin edellyttämän osaamisen mukaisesti

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla elintarvikealan yrityksessä tai muussa mahdollisimman hyvin elintarvikeyrityksen oloja vastaavassa paikassa joko pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisuusprosessissa yhden tuotteen yhdessä työvaiheessa (esim. ennakovat työt, tuotteen valmistus tai pakkaaminen). Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- työprosessin hallinta kokonaan
- työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan

Näyttöajankohta:

2 - 3 lukuvuoden aikana

Näyttöympäristö:

Oppilaitos ja/tai työssäoppimispaikka

Muu arviointi:

Oppimistehtävät, projektit, aktiivinen osallistuminen opetukseen

Arvioijat:

Arvioijina toimivat tutkinnon osaa opettaneet opettajat. Ammattiosaamisen näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.

KOULUTUSOHJELMITTAIN PAKOLLISET TUTKINNON OSAT

ELINTARVIKKEIDEN VALMISTUS 30 ov

Elintarviketeknologian koulutusohjelma, elintarvikkeiden valmistaja

Opiskelija toimii jossakin seuraavista valmistusprosesseista: ruokavalmiste-, marja-, hedelmä-, kasvis-, kala-, makeis-, suklaa-, juoma-, myllytuotteet, keksit tai muu elintarviketeknologiaan liittyvä valmistusprosessi.

Leipomoalan koulutusohjelma, leipuri-kondiittori

Opiskelija toimii käsityövaltaisessa ja jonkin tuoteryhmän teollisessa valmistusprosessissa ruoka- ja kahvileipien, leipomoeinesten konditoriatuotteiden, makeisten ja suklaan valmistuksessa.

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- työskentelee valitulla tuotannonalalla elintarvikkeen/elintarvikkeiden valmistuksen eri vaiheissa: ennakoivat työt, raaka-aineiden käsittely, tuotteen/tuotteiden valmistus ja säilytys sekä oman työvaiheen lopetus
- noudattaa työssään tuotteen valmistukseen liittyviä laatu-, hygieni- ja omavalvontamääräyksiä sekä elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä
- suunnittelee työtään ottaen huomioon elintarvikkeiden ravitsemuksellisen merkityksen
- valitsee ja käsittelee valmistamiensa tuotteiden raaka-aineita
- käyttää työssä tarvittavia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita
- hallitsee työn edellyttämät kädentaidot
- valmistaa erityisruokavaliot tuotteita tai on mukana erityisruokavaliot tuotteita valmistavassa prosessissa (keliakia, allergiat, laktoosi-intoleranssi) ja valitsee raaka-aineet erityisruokavaliointiin
- työskentelee edistään työyhteisönsä yritystoiminnan tuloksellisuutta
- käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä ja noudattaa työaikoja sekä muita työhön ja yritystoimintaan liittyviä toimintaohjeita sekä elintarvikealan eettisiä periaatteita
- arvioi työtään ja valmiiden tuotteiden ominaisuuksia ja laatua
- toimii tarvittaessa tuotekehityksessä avustajana
- tekee työssä tarvittavia raportteja, kirjallisia viestejä ja laskutoimituksia hyödyntäen tietotekniikkaa.

Opetusmenetelmät:

Luokkaopetus, lähiopetus työsalissa, työssäoppiminen 5-10 ov, yritysvierailut, itsenäinen opiskelu

Arviointi

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

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Työprosessin hallinta	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen omassa työtehtävässä	noudattaa annettuja hygieni-ohjeita ja toteuttaa omavalvonta-ohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieni-ohjeita ja toteuttaa omatoimisesti omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieni-ohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuusriskejä
Oman tuotantoalueen tuotteen valmistusprosessin suunnittelu (sisältää myös erityisruokavaliot tuotteet)	suunnittelee elintarvikkeen valmistuksen ottaen huomioon raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemuksellisia tekijöitä tarvitsevan ohjausta	suunnittelee ohjeen mukaan oman työnsä ottaen huomioon raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemukselliset tekijät	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ottaen huomioon raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemukselliset tekijät
Työn kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii työtehtävässään ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista, työvaiheissa etenemisessä tarvitsee ajoittaista ohjausta	toimii omatoimisesti työtehtävässä ja vastaa omasta työosuudestaan ja ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden	toimii omatoimisesti ja suorittaa tehtävästä joustavasti ja huolellisesti sekä tekee muitakin kuin annettuja työtehtäviä omalla vastuullaan, ottaa huomioon toimintaympäristönsä ja oman työnsä osana sitä
	työskentelee taloudellisesti välttämättä hävikkiä (raaka-aineiden, apuaineiden, pakkausmateriaalien ja puhdistusaineiden käyttö)	työskentelee huolellisesti niin, että syntyvät tuotteet ovat tasalaatuisia ja välttää hävikkiä (raaka-aineiden, apuaineiden, pakkausmateriaalien ja puhdistusaineiden käyttö)	työskentelee ripeästi ja huolellisesti niin, että syntyvät tuotteet ovat tasalaatuisia ja välttää hävikkiä (raaka-aineiden, apuaineiden, pakkausmateriaalien ja puhdistusaineiden käyttö)
Oman työsuorituksen arviointi tuotteen valmistuksessa	arvioi ohjattuna omaa työskentelyään sekä oman työnsä vaikutusta seuraavaan työvaiheeseen	arvioi omaa työskentelyään ja oman työnsä vaikutusta koko valmistusprosessissa sekä löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita	arvioi itsenäisesti omaa työskentelyään ja oman työnsä merkitystä koko valmistusprosessissa ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta			
Raaka-aineiden ja lisäaineiden valinta ja käyttö (myös erityisruokavaliot tuotteisiin)	valitsee tuotteiden valmistukseen kuuluvat raaka- ja lisäaineet ja käyttää niitä niin, ettei niiden laatu heikkene tarvitsevan ohjausta	valitsee pääosin omatoimisesti tuotteiden valmistukseen kuuluvat raaka- ja lisäaineet ja käyttää niitä niin, ettei niiden laatu heikkene	valitsee omatoimisesti tuotteiden valmistukseen kuuluvat raaka- ja lisäaineet ja käyttää niitä niin, ettei niiden laatu heikkene
Raaka-aineiden ja valmiin 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	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen

		raaka-aineen ja/tai tuotteen	raaka-aineen ja/tai tuotteen ja osaa tuotevirheiden perusteella tehdä tarvittavat jatkotoimenpiteet
Työmenetelmien, -välineiden, koneiden ja laitteiden käyttö	käyttää tuotteiden valmistusmenetelmiä ja valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita tarvitien ajoittain ohjausta	käyttää pääosin omatoimisesti tuotteiden valmistusmenetelmiä ja valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita	valitsee tuotteiden valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä sekä valmistusmenetelmiä omatoimisesti
	toimii ajoittain ohjattuna myös käden taitoja vaativassa tuotevalmistuksessa	toimii pääosin omatoimisesti myös käden taitoja vaativassa tuotevalmistuksessa	toimii omatoimisesti myös käden taitoja vaativassa tuotevalmistuksessa
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden 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
Tuotteen pakkaaminen valitun tuotannonalan pakkausprosessissa	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan tarvitien ajoittain ohjausta	pakkaa tuotteita lähes omatoimisesti ohjeiden mukaan ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä	pakkaa omatoimisesti tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta			
Työprosessia koskevan lainsäädännön soveltaminen	toimii säädösten mukaisesti tarvitien ajoittain ohjausta	toimii säädösten mukaisesti pääosin omatoimisesti	toimii säädösten mukaisesti omatoimisesti
Elintarvikeketjun (alkutuotannosta kuluttajalle) tuntemisen soveltaminen	soveltaa käyttämiensä raaka-aineiden elintarvikeketjun tuntemista arvioidessaan raaka-aineiden laatua ja suunnitellessaan raaka-ainevalintoja, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	soveltaa lähes omatoimisesti käyttämiensä raaka-aineiden elintarvikeketjun tuntemista arvioidessaan ohjatusti raaka-aineiden laatua ja suunnitellessaan raaka-ainevalintoja	soveltaa omatoimisesti käyttämiensä raaka-aineiden elintarvikeketjun tuntemista arvioidessaan ohjatusti raaka-aineiden laatua ja suunnitellessaan raaka-ainevalintoja
Taloudellinen ja yritystoiminnan huomioon ottava työskentely	selvittää oman alansa tuotanto- ja yritystoimintaa sekä raaka-ainevalintojen vaikutuksia tuotantokustannusten muodostumiseen ja sen pohjalta työskentelee tuloksellisesti ja taloudellisesti, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	selvittää oman alansa tuotanto- ja yritystoimintaa ja toimintamahdollisuuksia sekä raaka-ainevalintojen vaikutuksia tuotantokustannusten muodostumiseen ja sen pohjalta työskentelee tuloksellisesti ja taloudellisesti lähes omatoimisesti	selvittää oman alansa tuotanto- ja yritystoimintaa, toimintamahdollisuuksia ja tulevaisuuden näkymiä sekä raaka-ainevalintojen vaikutuksia tuotantokustannusten muodostumiseen ja sen pohjalta työskentelee tuloksellisesti ja taloudellisesti omatoimisesti
Raaka-aineiden valinta ja elintarvikkeiden käsittelyssä, säilytyksessä sekä valmistuksessa tarvittavien fysikaalisten ja kemiallisten tekijöiden sekä mikrobiotoiminnan huomioon ottaminen	käsittelee sekä säilyttää tuotteiden valmistukseen kuuluvia raaka-aineita ja valmistaa tuotteita ottaen huomioon raaka-aineiden ominaisuudet ja mikrobiotoiminnan sekä fysikaalisten ja kemiallisten tekijöiden vaikutuksen, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita ohjeiden mukaan ottaen huomioon raaka-aineiden ominaisuudet sekä valmistusprosessin aikana tapahtuvat kemialliset, mikrobiologiset ja fysikaaliset tekijät	käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita omatoimisesti ohjeiden mukaan ottaen huomioon raaka-aineiden ominaisuudet sekä valmistusprosessin aikana tapahtuvat kemialliset, mikrobiologiset ja fysikaaliset tekijät
Tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuuksien huomioon ottaminen	ottaa raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden ravintosisältöjä huomioon työn suunnittelussa, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	ottaa lähes omatoimisesti raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden ravintosisältöjä huomioon työn suunnittelussa	ottaa omatoimisesti raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden ravintosisältöjä huomioon työn suunnittelussa
Erytisruokavalioiden valmistaminen	valmistaa työohjeen mukaan tavallisimpia erityisruokavaliota ottaen huomioon niihin liittyvät rajoitukset, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	valmistaa työohjeen mukaan lähes omatoimisesti tavallisimpia erityisruokavaliota ottaen huomioon niihin liittyvät rajoitukset	valmistaa työohjeen mukaan omatoimisesti tavallisimpia erityisruokavaliota ottaen huomioon niihin liittyvät rajoitukset
Laatuvaatimusten soveltaminen	noudattaa työssään tuotteiden valmistukseen annettuja ohjeita	työskentelee toiminnalle asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti	työskentelee tuotteille ja toiminnalle asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti
Ympäristöä säästävien menetelmien soveltaminen	minimoi ympäristöriskejä työssään ottamalla huomioon energiaa kuluttavien prosessien, veden, pesu- ja puhdistusaineiden sekä pakkausmateriaalien vai-	minimoi lähes omatoimisesti ympäristöriskejä työssään ottamalla huomioon energiaa kuluttavien prosessien, veden, pesu- ja puhdistusaineiden sekä pak-	minimoi ympäristöriskejä ja osaltaan ehkäisee niitä työssään ottamalla huomioon energiaa kuluttavien prosessien, veden, pesu- ja puhdistusaineiden

	kutuksia ympäristöpäästöihin, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	kausmateriaalien vaikutuksia ympäristöpäästöihin	sekä pakkausmateriaalien vaikutuksia ympäristöpäästöihin
Työssä tarvittavan tietotekniikan ja laskutoimitusten hallinta	käyttää työssään tarvittavaa tietotekniikkaa ja tekee tarvittavia laskutoimituksia tarvittein osittain ohjausta	käyttää osittain omatoimisesti työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja tekee tarvittavia laskutoimituksia	käyttää itsenäisesti työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja selvittää itsenäisesti työssä tarvittavista laskutoimituksista
Elintarvikealan tuotekehityksen periaatteiden soveltaminen	tuntee tuotekehityksen periaatteita niin, että toimii tuotekehityksessä avustavana henkilönä tarvittein ajoittain ohjausta	tuntee tuotekehityksen periaatteita, niin että toimii tuotekehityksessä ohjeiden mukaan avustavana henkilönä	tuntee tuotekehityksen periaatteet ja toimii tuotekehitystehtävissä avustavana henkilönä
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot			
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	hankkii työhönsä tarvittavaa tietoa annetuista lähteistä	hankkii työhönsä tarvittavaa tietoa eri lähteistä lähes omatoimisesti	hankkii työhönsä tarvittavaa tietoa eri lähteistä omatoimisesti
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
	noudattaa raaka-aineiden valinnassa ja käytössä sekä tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä	noudattaa raaka-aineiden valinnassa ja käytössä sekä tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä	noudattaa raaka-aineiden valinnassa ja käytössä sekä tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä
	erottaa virheellisen raaka-aineen ja tuotteen ja tiedottaa niistä viipymättä	erottaa virheellisen raaka-aineen ja tuotteen sekä tiedottaa ja toimii ohjeiden mukaisesti	erottaa virheellisen raaka-aineen ja tuotteen ja tekee itsenäisesti tarvittavat jatkotoimenpiteet
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 ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla elintarvikealan yrityksessä tai muussa mahdollisimman hyvin elintarvikeyrityksen oloja vastaavassa paikassa joko pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisuusprosessissa yhden tuotteen yhdessä työvaiheessa (esim. ennakovat työt, tuotteen valmistus tai pakkaaminen). Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- työprosessin hallinta kokonaan
- työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan

Näyttöajankohta:

2-3 lukuvuoden aikana

Näyttöympäristö:

Oppilaitos ja/tai työssäoppimispaikka

Muu arviointi:

Työkokeet, oppimistehtävät, projektit, aktiivinen osallistuminen opetukseen

Arvioijat:

Arvioijina toimivat tutkinnon osaa opettaneet opettajat. Ammattiosaamisen näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.

VALINNAISET TUTKINNON OSAT

ELINTARVIKKEIDEN MYYMÄLÄTOIMINNOT 10 ov

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- työskentelee elintarvikkeiden myyntitehtävissä

- noudattaa hygienia- ja työturvallisuusohjeita, kuluttajasuojalainsäädäntöä, yrityksen laatuvaatimuksia ja omavalvontajärjestelmää sekä ympäristöä säästävää työskentelytapaa
- työskentelee elintarvikemyymälässä, palvelutiskissä tai kassapalveluissa
- tekee tilauksia, vastaanottaa niitä, purkaa kuormia, tarkistaa päiväyksiä, hyllyttää ja erottaa kaupakelpoiset tuotteet
- pakkaa ja säilyttää erilaisia elintarvikkeita ja niistä valmistettuja tuotteita
- tulkitsee pakkausmerkintöjä ja opastaa tuotteiden käytössä ruoka-aineallergisia ja muita erityisruokavaliota noudattavia asiakkaita
- toimii asiakaspalvelutehtävissä tarvittaessa vieraalla kielellä
- toimii kassapalveluissa käyttäen erilaisia maksuvälineitä
- huolehtii oman työkykynsä ylläpitämisestä
- noudattaa työaikoja ja muita yrityksen toimintaohjeita .

Opetusmenetelmät:

Luokkaopetus, lähiopetus työsalissa, ja/tai oppilaitoksen kahviomyymälässä, työssäoppiminen 0-10 ov, itsenäinen opiskelu

Arviointi

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

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen	noudattaa omavalvonta- ja hygieniamääräyksiä	noudattaa omavalvonta- ja hygieniamääräyksiä	noudattaa omatoimisesti omavalvonta- ja hygieniamääräyksiä osoittaen sen aktiivisesti omalla toiminnallaan
Myyvälätoiminnan kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii ajoittain ohjattuna elintarvikkeiden myyntitehtävien eri työvaiheissa ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista	toimii ohjeiden mukaan elintarvikkeiden myyntitehtävien eri työvaiheissa ja vastaa omasta työosuudestaan	toimii omatoimisesti ja suoriutuu eri tehtävistä joustavasti huolehtien myytävien tuotteiden kaupallisesta esittelystä asiakkaille
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
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta			
Myyvälässä toimiminen	vastaanottaa tuotteita, purkaa kuormia, hyllyttää, varastoi eri tuoteryhmiä, toimii palvelutiskillä tai kassapalveluissa tarviten ajoittain ohjausta	vastaanottaa tuotteita, purkaa kuormia, hyllyttää, varastoi eri tuoteryhmiä, toimii palvelutiskillä tai kassapalveluissa toimien lähes omatoimisesti	tekee ohjeiden mukaan tilauksia sekä omatoimisesti vastaanottaa tuotteita, purkaa kuormia, hyllyttää, varastoi eri tuoteryhmiä, toimii palvelutiskillä tai kassapalveluissa
Myytävien elintarvikkeiden pakkaaminen	pakkaa elintarvikkeita myyntiä varten tuoteryhmälle soveltuvilla menetelmillä tarviten ajoittain ohjausta	pakkaa elintarvikkeita ohjeiden mukaan myyntiä varten tuoteryhmälle soveltuvilla menetelmillä	pakkaa elintarvikkeita omatoimisesti myyntiä varten tuoteryhmälle soveltuvilla menetelmillä
Varastotyössä ja eri tuotteiden käsittelyssä sekä palvelutiskillä tai kassapalveluissa tarvittavien välineiden ja laitteiden ja materiaalin käsittely	käyttää omaan työhönsä liittyviä työvälineitä, koneita ja/tai laitteita sekä materiaaleja tarviten ajoittain ohjausta	käyttää ohjeiden mukaan omaan työhönsä liittyviä työvälineitä, koneita ja/tai laitteita sekä materiaaleja	käyttää omatoimisesti omaan työhönsä liittyviä työvälineitä, koneita ja/tai laitteita sekä materiaaleja
Kestävän toimintatavan mukainen toiminta	käsittelee ja lajittelee jätteet ja työskentelee mahdollisimman vähän ympäristöä kuormittaen tarviten ajoittain ohjausta	käsittelee ja lajittelee jätteet ohjeiden mukaan ja työskentelee mahdollisimman vähän ympäristöä kuormittaen	käsittelee ja lajittelee jätteet omatoimisesti sekä työskentelee mahdollisimman vähän ympäristöä kuormittaen
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta			
Elintarviketuntemuksen soveltaminen myynnissä olevien elintarvikkeiden esittelystä ja käytön opastuksessa	kertoo omassa toimipaikassaan myynnissä ja vastuullaan olevista joistakin elintarvikkeista ja niiden ominaisuuksista asiakkaille	kertoo omassa toimipaikassaan myynnissä ja vastuullaan olevista elintarvikkeista ja niiden ominaisuuksista asiakkaille	kertoo omassa toimipaikassaan myynnissä olevien elintarvikkeiden ominaisuuksista monipuolisesti asiakkaille ja neuvoo käyttökohteita
Myynnissä olevien elintarvikkeiden säilyttäminen ja varastointi	säilyttää ohjatusti elintarvikkeita kullekin tuoteryhmälle sopivissa olosuhteissa ottaen huomioon helposti pilaantuvien tuotteiden säilytysolosuhteet ja mikrobiologiset riskit	säilyttää lähes omatoimisesti elintarvikkeita kullekin tuoteryhmälle sopivissa olosuhteissa ottaen huomioon helposti pilaantuvien tuotteiden säilytysolosuhteet ja mikrobiologiset riskit	säilyttää omatoimisesti elintarvikkeita kullekin tuoteryhmälle sopivissa olosuhteissa ottaen huomioon helposti pilaantuvien tuotteiden säilytysolosuhteet ja mikrobiologiset riskit sekä ehkäisee riskitilanteiden syntymistä
Pakkausmerkintöjen tulkinta se-	tulkitsee pakkausmerkintöjä niin,	tulkitsee pakkausmerkintöjä niin,	tulkitsee pakkausmerkintöjä

kä erityisruokavalioita noudattavien ja ruoka-aineallergisten opastus	että tarvittaessa kertoo jotakin tuotteiden sisältämistä aineista erityisruokavaliota noudattaville ja muille asiakkaille	että tarvittaessa kertoo pääpiirteet tuotteiden sisältämistä aineista erityisruokavaliota noudattaville ja muille asiakkaille	niin, että tarvittaessa kertoo tuotteiden sisältämistä aineista erityisruokavaliota noudattaville ja muille asiakkaille
Elintarvike- ja kuluttajasuojalainsäädännön soveltaminen	noudattaa ohjatusti lainsäädännön periaatteita	toimii ohjeiden ja säädösten mukaan pääosin omatoimisesti	toimii ohjeiden ja lainsäädännön mukaan omatoimisesti
Asiakaspalvelun periaatteiden ja maksuliikenteen tuntemisen soveltaminen	vastaanottaa yleisesti käytettäviä maksuvälineitä ja toimii ohjatusti myynti- ja asiakaspalvelutilanteissa	vastaanottaa yleisesti käytettävät maksuvälineet ja toimii ohjeiden mukaan myynti- ja asiakaspalvelutilanteissa	vastaanottaa yleisesti käytettävät maksuvälineet ja toimii omatoimisesti ja joustavasti sekä täsmällisesti myynti- ja asiakaspalvelutilanteissa
Asiakaspalvelu vieraalla kielellä	toimii niin, että vieraskielistä asiakasta palvellaan asiallisesti	palvelee vieraskielistä asiakasta niin, että käyttää muutamia keskeisiä sanoja yhdellä kielellä	palvelee vieraskielistä asiakasta luontevasti tavallisimmassa asiakaspalvelutilanteissa
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot			
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	ottaa vastaan palautetta ja kehittää toimintaansa palautteen pohjalta
Vuorovaikutus ja yhteistyö	huomioi asiakkaan ja opastaa häntä asiallisesti	huomioi asiakkaan, on palvelutilanteissa aloitteellinen ja opastaa asiakasta kohteliaasti	huomioi asiakkaan nopeasti, on aloitteellinen asiakaspalvelutilanteessa ja selviytyy siitä itsenäisesti ja luontevasti
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti, mutta tarvitsee ohjausta ergonomisessa työskentelyssä	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät
Ammattietiikka	noudattaa kaupan alan eettisiä periaatteita tarvitessa joskus ohjauksesta	noudattaa kaupan alan eettisiä periaatteita ohjeiden mukaisesti	noudattaa kaupan alan eettisiä periaatteita omatoimisesti

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla elintarvikemyymälässä työtehtävässä, kuten myymälän varastossa, lihan- ja kalankäsittelyssä, maito- ja maitovalmisteosastolla, leipä ja konditoriaosastolla, hedelmä- ja vihannesosastolla, teollisten elintarvikkeiden käsittelyssä, palvelutiskissä tai toimimalla jonkin edellä mainitun lisäksi kassapalveluissa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- työprosessin hallinta kokonaan
- työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan

Näyttöajankohta:

1 tai 3 lukuvuoden aikana

Näyttöympäristö:

Oppilaitos ja/tai työssäoppimispaikka

Muu arviointi:

Oppimistehtävät, projektit, aktiivinen osallistuminen opetukseen

Arvioijat:

Arvioijina toimivat tutkinnon osaa opettaneet opettajat. Ammattiosaamisen näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.

ERIKOISTUOTTEIDEN VALMISTUS PIENTUOTANNOSSA 10 ov

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija suorittaja

- valmistaa valitsemallaan tuotantoalalla pienimuotoisesti erikoistuotteita kuten esimerkiksi suklaa-, marsipaani- tai muita konditoriatuotteita, erikoislihavalmisteita, erikoisjuustoja, hilloja ja hyytelöitä
- 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

Opetusmenetelmät:

Luokkaopetus, lähiopetus työsalissa, työssäoppiminen 0-10 ov, itsenäinen opiskelu

Arviointi

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

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija		
Oma- ja yhteistyö- ja hygieniavaatimusten mukainen toiminta pienimuotoisessa elintarviketuotannossa	noudattaa annettuja hygieniavoimien ja toteuttaa oma- ja yhteistyö-ohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieniavoimien ja toteuttaa oma- ja yhteistyö-ohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieniavoimien 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 tuotannon erikoistuotteita tarviten työvaiheiden etenemisessä ajoittaista ohjausta ja noudattaa annettuja työaikoja	valmistaa valitsemansa tuotannon erikoistuotteita, toimii omatoimisesti työtehtävissä ja vastaa omasta työsuurestaan ja ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden	valmistaa valitsemansa tuotannon 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 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			
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-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 jatkoimenpiteet
Työmenetelmien hallinta	valmistaa käsityö- ja perustyömenetelmillä valitsemansa tuotannon erikoistuotteita tarviten ajoittaista ohjausta	valmistaa käsityö- ja perustyömenetelmillä valitsemansa tuotannon erikoistuotteita lähes itsenäisesti	valmistaa itsenäisesti valitsemansa tuotannon 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 myyvä näköinen tarviten ajoittain ohjausta	valmistaa ja pakkaa ohjeiden mukaan tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvä näköinen	valmistaa ja pakkaa omatoimisesti tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvä näköinen
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden 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	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	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			
Työprosessia koskevan lain-säädännön soveltaminen	toimia säädösten mukaisesti tarvitien 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 valmistessaan tuotteita tarvitien ajoittain ohjausta	ottaa mikrobitoiminnan huomioon käsitellessään erikoistuotteiden raaka-aineita ja valmistessaan tuotteita	ottaa mikrobitoiminnan huomioon käsitellessään erikoistuotteiden raaka-aineita ja valmistessaan 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 tarvitien ajoittain ohjausta	osaa osittain omatoimisesti käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja tehdä laskutoimituksia	käyttää itsenäisesti työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja selvittää itsenäisesti työssä tarvittavista laskutehtävistä
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot			
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

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla elintarvikealan yrityksessä tai muussa mahdollisimman hyvin elintarvikeyrityksen oloja vastaavassa paikassa pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa (esim. ennakoivat työt, tuotteen valmistus tai pakkaaminen). Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- työprosessin hallinta kokonaan
- työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan

Näyttöajankohta:

1 tai 3 lukuvuoden aikana

Näyttöympäristö:

Oppilaitos ja/tai työssäoppimispaikka

Muu arviointi:

Oppimistehtävät, projektit, aktiivinen osallistuminen opetukseen

Arvioijat:

Arvioijina toimivat tutkinnon osaa opettaneet opettajat. Ammattiosaamisen näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.

ERIKOISTUOTTEIDEN VALMISTUS PROSESSITUOTANNOSSA 10 ov

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- valmistaa valitsemallaan tuotantoalalla erikoistuotteita prosessituotannossa kuten esimerkiksi jäätelöitä, jälkiruokatuotteita, heratuotteita, pateita, hyttelöitä, pastejoita, erikoismakkaroitu, makeisia, suklaita, näkkileipiä, pikkuleipiä, jauhetuotteita tai erilaisia kausituotteita
- noudattaa hygienia- ja omavalvontaohjeita ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan
- arvioi raaka-aineiden laatua
- seuraa tuotanto- ja pakkausprosessin aikana erikoistuotteiden laatua ja tuotantolaitteiden kuntoa ja toimintaa sekä tarvittaessa säätää prosessia
- pakkaa tuotteita varastointia ja kuljetusta varten
- huolehtii työkykynsä ylläpitämisestä
- noudattaa työturvallisuusohjeita ja tuotteen valmistukseen liittyviä laatumääräyksiä
- käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä
- noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita.

Opetusmenetelmät:

Luokkaopetus, lähiopetus työsalissa, työssäoppiminen 0-10 ov, itsenäinen opiskelu

Arviointi

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

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen	noudattaa annettuja hygieniohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieniohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieniohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuusriskit
Työn kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii erikoistuotteiden prosessituotannossa tarviten ajoittain ohjausta ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista	toimii ohjeiden mukaan erikoistuotteiden prosessituotannossa ja vastaa omasta työosuudesta	toimii omatoimisesti ja suoriutuu tehtävästä joustavasti
Tuloksellinen ja taloudellinen toiminta	työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä	työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä ja ymmärtää hävikin merkityksen	työskentelee kustannustehokkaasti välttämättä turhaa hävikkiä ja ymmärtää hävikin merkityksen
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
2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta			
Raaka-aineen ja tuotteen laadun arviointi	arvioi aistinvaraisesti raaka-aineen ja tuotteen laatua ja erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua ja erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua ja erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen sekä osaa tehdä tarvittavat jatkotimenpiteet
Erikoistuotteiden valmistusmenetelmien hallinta	annostelee eri tarkoituksiin parhaiten soveltuvat raaka-aineet ja valmistaa niistä erikoistuotteita tarviten ajoittain ohjausta seuraa tuotteen laatua ja tarvittaessa säätää prosessia tarviten ajoittain ohjausta	annostelee ohjeiden mukaan eri tarkoituksiin parhaiten soveltuvat raaka-aineet ja valmistaa niistä erikoistuotteita seuraa tuotteen laatua ja tarvittaessa säätää ohjeiden mukaan prosessia	annostelee omatoimisesti eri tarkoituksiin parhaiten soveltuvat raaka-aineet ja valmistaa niistä erikoistuotteita seuraa tuotteen laatua ja tarvittaessa säätää omatoimisesti prosessia
Erikoistuotteiden prosessilaitteiden käyttäminen	käyttää prosessilaitteita oikein, turvallisesti ja taloudellisesti tarviten ajoittain ohjausta	käyttää lähes omatoimisesti prosessilaitteita oikein, turvallisesti ja taloudellisesti	käyttää omatoimisesti prosessilaitteita oikein, turvallisesti ja taloudellisesti
Tuotteiden pakkaaminen	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan, mutta tarvitsee jonkin verran ohjausta	pakkaa tuotteita lähes omatoimisesti ja seuraa pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä	pakkaa omatoimisesti tuotteita ja seuraa pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen	pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lop-	pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lop-	pesee ja puhdistaa omatoimisesti tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputu-

	putulos on hyväksyttävissä	putulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä	los 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			
Erikoistuotteiden valmistusta koskevan lainsäädännön soveltaminen	toimii säädösten mukaisesti tarviten ajoittain ohjausta	toimii säädösten mukaisesti lähes omatoimisesti mukaisesti	toimii omatoimisesti säädösten mukaisesti mukaisesti
Erikoistuotteiden ja niiden raaka-aineiden käsittely ja säilytys	käsittelee ja säilyttää erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet sekä hyöty- ja haittamikrobien vaikutuksen tuotteen laatuun, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	käsittelee ja säilyttää ohjeen mukaan lähes omatoimisesti erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet sekä hyöty- ja haittamikrobien vaikutuksen tuotteen laatuun	käsittelee ja säilyttää ohjeen mukaan omatoimisesti erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet sekä hyöty- ja haittamikrobien vaikutuksen tuotteen laatuun
Valmistusprosessien hallinta	toimii tuoteprosesseissa tarviten ajoittain ohjausta	toimii ohjeiden mukaisesti tuoteprosesseissa	toimii omatoimisesti tuoteprosesseissa
Virheiden erottaminen laatuominaisuuksien perusteella	erottaa virheellisen raaka-aineen ja tuotteen niiden joidenkin laatuominaisuuksien perusteella ja käyttää virhenimikkeistöä virheiden ilmaisemisessa	erottaa virheelliset raaka-aineet ja tuotteet niiden tärkeimpien laatuominaisuuksien perusteella ja käyttää virhenimikkeistöä virheiden ilmaisemisessa	erottaa virheelliset raaka-aineet ja tuotteet niiden laatuominaisuuksien perusteella ja käyttää virhenimikkeistöä virheiden ilmaisemisessa
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot			
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	hakee apua valmistusprosessin ongelmatilanteissa	hakee apua valmistusprosessin ongelmatilanteessa kunnossapito-organisaation mukaisesti	paikantaa ongelman valmistusprosessissa ja toimii kunnossapito-organisaation mukaisesti
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten oma-valvontaa ja hygieniavaatimuksia)	toimii tilanteeseen sopivien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	toimii tilanteeseen sopivien 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 ajoittain ohjausta	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla elintarviketeollisuuden prosessissa yhden tuotteen yhdessä työvaiheessa (esim. ennakoiivat työt, tuotteen valmistus tai pakkaaminen). Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- työprosessin hallinta kokonaan
- työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan

Näyttöajankohta:

1 tai 3 lukuvuoden aikana

Näyttöympäristö:

Oppilaitos ja/tai työssäoppimispaikka

Muu arviointi:

Oppimistehtävät, projektit, aktiivinen osallistuminen opetukseen

Arvioijat:

Arvioijina toimivat tutkinnon osaa opettaneet opettajat. Ammattiosaamisen näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.

PAKKAUSTOIMINNOT 10 OV

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- toimii pakkaustehtävissä jonkin elintarvikealan yrityksen pakkausprosessissa, vähintään yhdessä työvaiheessa
- noudattaa pakkaamista koskevaa lainsäädäntöä sekä omavalvonnan määräyksiä
- tekee tarvittavat kirjaukset ja merkinnät käyttäen työssään tarvittavaa tietotekniikkaa
- seuraa pakkauksen laatua ja pakkausmerkintöjen oikeellisuutta sekä suorittaa tarvittaessa pakkauskoneiden säätötoimenpiteitä
- noudattaa pakkaushygieniaa
- lajittelee, kierrättää ja hävittää pakkausjätteet
- noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita.

Opetusmenetelmät:

Luokkaopetus, lähiopetus työsalissa, työssäoppiminen 0-10 ov, itsenäinen opiskelu

Arviointi

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

Arvioinnin kohde	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija		
Omavalvonnan mukainen toiminta	toimii omavalvonnan mukaisesti ja tekee omavalvonnan vaatimat mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset	toimii omavalvonnan mukaisesti ja tekee ohjeiden mukaan omavalvonnan vaatimat mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset	toimii omavalvonnan mukaisesti ja tekee omatoimisesti ja huolellisesti suunnitelman mukaiset mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset
Pakkaustoiminnan kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii yhdessä pakkausprosessin työvaiheessa tarvittain ohjausta ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista	toimii lähes omatoimisesti useammassa pakkausprosessin työvaiheessa ja vastaa omasta työosuudestaan	toimii omatoimisesti ja järjestelmällisesti useissa pakkausprosessin työvaiheissa
Oman työsuorituksen arviointi	arvioi omaa työskentelyään ohjautusti	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			
Pakkauskoneiden käyttö	käyttää pakkauskoneita tarvittain ohjausta	käyttää pakkauskoneita ja tekee joitakin tarvittavia säätötoimenpiteitä ohjeiden mukaan	käyttää omatoimisesti pakkauskoneita ja tekee tarvittavia säätötoimenpiteitä (mm. vaakuuni, saumauslämpötilat, suojakaasut, annossäätö, pakkausmateriaalien vaihto)
Pakkausmateriaalien ja -menetelmien hallinta	pakkaa elintarvikkeita vähintään yhdellä pakkausmenetelmällä tarvittain ohjausta ja valitsee ohjattuna tuotteille sopivimman pakkausmateriaalin	pakkaa elintarvikkeita niille sopivilla pakkausmenetelmillä ja valitsee tuotteille sopivimman pakkausmateriaalin	pakkaa elintarvikkeita omatoimisesti niille sopivilla pakkausmenetelmillä ja valitsee tuotteille sopivimman pakkausmateriaalin
Pakkauksen laadun ja pakkausmerkintöjen seuranta	erottaa virheellisen tuotepakkauksen ja suorittaa jatkotoimenpiteet tarvittain ohjausta	erottaa virheellisen tuotepakkauksen ja pakattavan raaka-aineen virheellisyyden sekä suorittaa jatkotoimenpiteet omatoimisesti	erottaa virheellisen tuotepakkauksen ja pakattavan raaka-aineen virheellisyyden sekä osaa toimia omatoimisesti tilanteen vaatimalla tavalla
	pakkaa siten, että pakattu tuote on myyvän näköinen, mutta tarvitsee pakkaamisessa ajoittain ohjausta	pakkaa ohjeiden mukaan siten, että pakattu tuote on myyvän näköinen	pakkaa omatoimisesti siten, että pakattu tuote on myyvän näköinen
Pakkausjätteen lajitteleminen ja kierrättäminen	lajittelee pakkausjätteen kierrätysohjeiden mukaan tarvittain ohjausta	lajittelee pakkausjätteen kierrätysohjeiden mukaan	lajittelee omatoimisesti pakkausjätteen kierrätysohjeiden mukaan ja minimoi pakkausjätteen syntymistä
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta			
Pakkauksen merkityksen ja pakkaushygienian huomioon ottaminen	noudattaa pakkaus- ja hygieniaohjeita tarvittain ohjausta	noudattaa pakkaus- ja hygieniaohjeita	noudattaa omatoimisesti pakkaus- ja hygieniaohjeita
Pakkausmerkintöjä ja pakkausta koskevan lainsäädännön soveltaminen	laatii pakolliset pakkausmerkinnät pakkaamilleen tuotteille, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	pakkaa lähes omatoimisesti tuotteen ja laatii pakolliset pakkausmerkinnät pakkaamilleen tuotteille	pakkaa omatoimisesti tuotteen ja laatii pakolliset pakkausmerkinnät pakkaamilleen tuotteille

Pakkaamisen kustannustekijöiden huomioon ottaminen	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja taloudellisesti, mutta tarvitsee joissakin toiminnoissa ohjausta	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja taloudellisesti mm. välttämättä turhaa materiaalihävikkiä	pakkaa tuotteita omatoimisesti ja taloudellisesti ottaen huomioon pakkaukseen liittyvät kustannustekijät
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot			
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	selviytyy pakkausprosessissa tuuissa tilanteissa, mutta muuttuvissa ja valintatilanteissa tarvitsee ohjausta	selviytyy muuttuvissa ja valintatilanteissa lähes omatoimisesti	selviytyy muuttuvissa ja valintatilanteissa omatoimisesti
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvontaa ja hygieniavaatimuksia)	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	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät
	pukeutuu kylmätyön edellyttämällä tavalla tarvitteiden ajoittain ohjausta	pukeutuu ohjeiden mukaan kylmätyön edellyttämällä tavalla	pukeutuu omatoimisesti kylmätyön edellyttämällä tavalla

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla elintarvikealan yrityksessä pakkaustehtävissä. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä ja osoitetaan

- työprosessin hallinta kokonaan
- työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan

Näyttöajankohta:

1 tai 3 lukuvuoden aikana

Näyttöympäristö:

Oppilaitos ja/tai työssäoppimispaikka

Muu arviointi:

Oppimistehtävät, projektit, aktiivinen osallistuminen opetukseen

Arvioijat:

Arvioijina toimivat tutkinnon osaa opettaneet opettajat. Ammattiosaamisen näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.

VARASTOINTI- JA LÄHETTÄMÖTOIMINNOT 10 OV

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- työskentelee elintarvikealan yrityksen varastossa ja lähettämössä
- tilaa tarvittaessa valmistus- ja raaka-aineita, vastaanottaa ja varastoi niitä
- ottaa vastaan valmiiden tuotteiden tilaukset ja lähettää tuotteet asiakkaille
- tekee tarvittavat dokumentit esimerkiksi varastomäärien seurannan ja laskutuksen pohjaksi
- toimii yhteistyössä työtovereiden ja asiakkaiden kanssa
- huolehtii tilojen siisteydestä ja järjestyksestä
- noudattaa työsuojelu- ja ergonomiahjeita

Opetusmenetelmät:

Luokkaopetus, lähiopetus työsalissa, työssäoppiminen 0-10 ov, itsenäinen opiskelu

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		
Omaavonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen	toimii omaavonnan mukaisesti ja tekee ohjeiden mukaan omaavonnan vaatimat mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset	toimii omaavonnan mukaisesti ja tekee ohjeiden mukaan omaavonnan vaatimat mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset	toimii omaavonnan mukaisesti ja tekee omatoimisesti ja huolellisesti suunnitelman mukaiset mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset
Varastointi- ja lähettämötoiminnan kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii varastointi- ja lähettämötehtävissä tarvitte osittain ohjauksella ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista	toimii ohjeiden mukaan varastointi- ja lähettämötehtävissä ja vastaa omasta työsuudesta	toimii omatoimisesti ja suorittaa varastointi- ja lähettämötehtävistä joustavasti
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
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta			
Valmistus- ja raaka-aineiden tilaus	tilaa ohjattuna tarvittavia valmistus- ja raaka-aineita	tilaa tarvittavia valmistus- ja raaka-aineita tarvitte joissakin tilauksissa ohjauksella	tilaa tarvittavia valmistus- ja raaka-aineita
Tilatun tavaran vastaanottotarkastus (raaka-aineet, materiaalit ja tuotteet)	tarkastaa saapuvan tavaran ja käsittelee lähetyksistä tarvitte osittain ohjauksella	tarkastaa saapuvan tavaran oikeellisuuden ja käsittelee lähetyksistä	tarkastaa saapuvan tavaran oikeellisuuden ja vertaa tietoja lähetyksistä ja jatkokäsittelyä saapuneen tavaran
Tilausten käsittely (tilauksen vastaanotto, tilattujen tuotteiden keräily ja toimitus asiakkaalle)	työskentelee varastossa ja lähettämössä ainakin yhdessä työvaiheessa tarvitte osittain ohjauksella	työskentelee ohjeen mukaisesti sujuvasti useammassa varastointi- ja lähettämötoimintojen työvaiheessa	toimii omatoimisesti ja järjestelmällisesti lähes kaikissa varastointi- ja lähettämötoimintojen usein toistuvissa työvaiheissa
Laadunvalvonta	erottaa virheellisen tuotepakkauksen ja suorittaa jatkotoimenpiteet tarvitte osittain ohjauksella	erottaa virheellisen tuotepakkauksen ja pakattavan raaka-aineen virheellisyyden, sekä suorittaa jatkotoimenpiteet osittain omatoimisesti ja osaa kysyä tarvittaessa neuvoa	erottaa virheellisen tuotepakkauksen ja pakattavan raaka-aineen virheellisyyden sekä osaa toimia omatoimisesti tilanteen vaatimalla tavalla
Varasto- ja lähettämötyövälineiden ja -koneiden käyttäminen	käyttää tavallisimpia varaston ja lähettämön koneita ja laitteita ohjeen mukaan	käyttää tavallisimpia varaston ja lähettämön koneita ja laitteita omatoimisesti	käyttää varaston ja lähettämön koneita ja laitteita ohjeen mukaan omatoimisesti ja sujuvasti
Siisteys ja järjestyksen ylläpito ja taloudellisuus varastoinnissa	pitää varaston järjestystä ja siisteyttä yllä tarvitte osittain ohjauksella	pitää varaston järjestystä ja siisteyttä yllä omatoimisesti ja osaa pääasiassa toimia FIFO- periaatteen mukaisesti	pitää varaston järjestystä ja siisteyttä yllä omatoimisesti FIFO- periaatteen mukaisesti
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta			
Varastointi- ja lähettämöjärjestelmien käyttäminen (inventointi)	tulkitsee varastokirjanpitoa ja huolehtii varastoseurannasta tarvitte osittain ohjauksella	tulkitsee ja tekee omatoimisesti usein toistuvia varastokirjanpito- tehtäviä ja ymmärtää sen merkityksen varastoseurannassa	hallitsee varastokirjanpitoa ja tekee tarvittaessa varastokirjanpitoon liittyviä dokumentointeja itsenäisesti sekä ymmärtää ja huolehtii varastoseurannasta asianmukaisesti
Lähettämötoimintojen tietojärjestelmien käyttäminen	käyttää yrityksen tietojärjestelmää lähettämötoiminnoissa tarvitte osittain ohjauksella	käyttää lähes omatoimisesti varsinkin toistuvissa tehtävissä lähettämötoimintoihin liittyviä tietojärjestelmiä	käyttää omatoimisesti lähettämötoimintojen tietojärjestelmiä ja omaksuu myös muita varastointiin ja lähettämö- toimintoihin liittyviä tietojärjestelmiä
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot			
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	selviyy varastointi- ja lähettämötoiminnoista tutuissa tilanteissa, mutta muuttuvissa ja valintatilanteissa tarvitsee ohjauksella	selviytyy muuttuvissa ja valintatilanteissa lähes omatoimisesti	selviytyy muuttuvissa ja valintatilanteissa omatoimisesti
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omaavontaa ja hygieniavaatimuksia)	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	laatii ymmärrettäviä viestejä ja kommunikoi muiden työntekijöiden ja asiakkaiden kanssa	kommunikoi selkeästi ja tuottaa ohjatusti tarvittaessa asianmukaiset dokumentit	kommunikoi selkeästi ja tuottaa tarvittaessa/tarvittavat asianmukaiset dokumentit omatoimisesti

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja pukeutuu kylmätyön edellyttämällä tavalla, mutta ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittain ohjausta	työskentelee lähes omatoimisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ergonomisesti sekä pukeutuu kylmätyön edellyttämällä tavalla	työskentelee omatoimisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ergonomisesti välttäen turhaa kuormitusta sekä pukeutuu kylmätyön edellyttämällä tavalla
---------------------------------------	---	---	---

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla elintarvikealan yrityksen varastossa ja lähettämössä. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- työprosessin hallinta kokonaan
- työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan

Näyttöajankohta:

1 tai 3 lukuvuoden aikana

Näyttöympäristö:

Oppilaitos ja/tai työssäoppimispaikka

Muu arviointi:

Oppimistehtävät, projektit, aktiivinen osallistuminen opetukseen

Arvioijat:

Arvioijina toimivat tutkinnon osaa opettaneet opettajat. Ammattiosaamisen näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.

ELINTARVIKKEIDEN VALMISTAJANA KANSAINVÄLISESSÄ YMPÄRISTÖSSÄ 10 OV

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- toimii elintarvikkeiden valmistajana jossakin elintarvikeyrityksessä ulkomailla erilaisessa kulttuuriympäristössä
- työskentelee elintarvikkeiden valmistuksessa kohdemaan hygieniä- ja omavalvontaohjeita noudattaen ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan
- valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita ja valmistaa tuotteita
- noudattaa kohdemaan yrityksen toimintatapoja
- noudattaa ergonomiä- ja työturvallisuusohjeita
- noudattaa tuotteen valmistukseen liittyviä maakohtaisia laatumääräyksiä
- pakkaa tarvittaessa tuotteita varastointia ja kuljetusta varten
- noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita.

Opetusmenetelmät:

Työssäoppiminen ulkomailla 10 ov, itsenäinen opiskelu

Arviointi

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

Arvioinnin kohde	Arviointikohteet		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen	noudattaa kohdemaan yrityksen hygieniäohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määrätetyt toimenpiteet	noudattaa kohdemaan yrityksen hygieniäohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määrätetyt toimenpiteet	noudattaa kohdemaan yrityksen hygieniäohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määrätetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuusriskejä
Elintarvikkeen valmistuksen kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii työtehtävissään tarvitun osittain ohjausta ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista	toimii usein toistuvissa työtehtävissä ohjeiden mukaan ja vastaa omasta työosuudestaan ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista	toimii omatoimisesti usein toistuvissa työtehtävissä jasuoriutuu tehtävistä joustavasti ja huolellisesti, vastaa omasta työosuudestaan ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista
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 korjausehdot

			tuksia
Tuloksellinen ja taloudellinen toiminta	työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä	perustelee hävikin merkityksen ja työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä	perustelee hävikin merkityksen ja työskentelee kustannustehokkaasti välttämättä turhaa hävikkiä
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta			
Raaka-aineiden valinta ja käyttö	tunnistaa ja valitsee tuotteen valmistuksessa käytettäviä raaka-aineita tarvitsemista ohjauksella	tunnistaa ja valitsee ohjeiden mukaan tuotteen valmistuksessa käytettäviä raaka-aineita	tunnistaa ja valitsee omatoimisesti tuotteen valmistuksessa käytettäviä raaka-aineita usein toistuvissa työtehtävissä
Raaka-aineen ja valmiin tuotteen laadun arviointi kohteeseen laatumääräysten mukaan	arvioi aistinvaraisesti raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja tuotteen ja tekee lisäksi havaitsemiensa tuotevirheiden perusteella tarvittavat jatkotoimenpiteet
Valmistukseen kuuluvien välineiden, koneiden ja laitteiden käyttö	käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita tarvitsemista osittain ohjauksella	käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita pääosin omatoimisesti	valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä omatoimisesti
Tuotteen pakkaaminen	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan, mutta tarvitsee jonkin verran ohjauksella	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua	pakkaa tuotteita omatoimisesti ohjeiden mukaan ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen	pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä tarvitsemista osittain ohjauksella	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			
Vieraan kielen hallinta ja vieraassa kulttuuriympäristössä toimiminen	toimii vieraassa kieliympäristössä, niin että selviytyy auttavasti jokapäiväisistä toimistaan sekä työpaikalla että vapaa-aikana	toimii vieraassa kieliympäristössä, niin että selviytyy jokapäiväisistä toimistaan sekä työpaikalla että vapaa-aikana	toimii vieraassa kieliympäristössä, niin että selviytyy luontevasti jokapäiväisistä toimistaan sekä työpaikalla että vapaa-aikana
	tuntee Suomen kulttuuria ja elintarvikealaa niin, että tarvittaessa esittelee joitakin sen keskeisiä piirteitä kohteeseen yrityksessä ymmärrettävällä kielellä	tuntee Suomen kulttuuria ja elintarvikealaa niin, että tarvittaessa esittelee sen keskeisiä piirteitä kohteeseen yrityksessä ymmärrettävällä kielellä	tuntee Suomen kulttuuria ja elintarvikealaa niin, että tarvittaessa esittelee monipuolisesti sen piirteitä kohteeseen yrityksessä ymmärrettävällä kielellä
	tietää kohteeseen toimintatapoja niin, että selviytyy jokapäiväisistä toimistaan	tietää kohteeseen toimintatapoja ja niin, että selviytyy jokapäiväisistä toimistaan	tietää kohteeseen toimintatapoja ja niin, että selviytyy jokapäiväisistä toimistaan
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot			
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	selviytyy tavanomaisissa tilanteissa, mutta uusissa tilanteissa tarvitsee ohjauksella	selviytyy lähes itsenäisesti työssä eteen tulevista tilanteista	selviytyy muuttuvissa ja valinta-tilanteissa omatoimisesti
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten oma-valvontaa ja hygieniavaatimuksia)	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, mutta ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittain ohjauksella	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla ulkomailla elintarvikealan yrityksessä joko pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisuusprosessissa yhden tuotteen yhdessä työvaiheessa (esim. ennakoivat työt, tuotteen valmistus tai pakkaaminen). Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- työprosessin hallinta kokonaan
- työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan

Näyttöajankohta:

3 lukuvuoden aikana

Näyttöympäristö:

Oppilaitos ja/tai työssäoppimispaikka

Muu arviointi:

Oppimistehtävät, projektit, aktiivinen osallistuminen opetukseen

Arvioijat:

Arvioijina toimivat tutkinnon osaa opettaneet opettajat. Ammattiosaamisen näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.

YRITTÄJYYS ELINTARVIKEALALLA 10 ov

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- hankkii yrityksen perustamiseen ja toiminnan eri vaiheisiin tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntijapalveluja
- suunnittelee yritystoimintaa liiketoiminnan periaatteiden, kustannus- ja laatu-tietoisuuden ja markkinoinnin ja asiakassegmentoinnin periaatteiden pohjalta
- arvioi omia vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan yrittäjänä elintarvikealalla
- osaa käyttää alansa tietotekniikkaa, työvälineitä ja materiaaleja.

Opetusmenetelmät:

Luokkaopetus, lähiopetus työsalissa, työssäoppiminen 0-10 ov, yhteistyö yrityselämän kanssa, itsenäinen opiskelu

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		
Työn suunnittelu ja kokonaisuuden toteuttaminen ja vastuullinen tekeminen	suunnittelee työnsä kulun ja siihen liittyvät eri vaiheet tarviten ajoittaista ohjausta	suunnittelee työnsä kulun ja siihen liittyvät eri vaiheet lähes itsenäisesti	suunnittelee työnsä kulun, siihen liittyvät eri vaiheet itsenäisesti ja järjestelmällisesti
Laadukas toiminta	toimii työnsä asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti ja muuttaa omaa toimintaansa annetun palautteen perusteella	toimii työnsä asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti ja arvioi toimintaansa niiden saavuttamisessa	toimii työnsä asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti ja kehittää toimintaansa niiden saavuttamiseksi
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta			
Yritystoiminnan suunnittelu	selvittää joitakin yrityksen asiakasryhmiä ja eri markkinointikeinoja sekä laatii markkinointisuunnitelman tarviten osittain ohjausta	selvittää keskeisempiä yrityksen asiakasryhmiä ja eri markkinointikeinoja sekä laatii markkinointisuunnitelman	selvittää itsenäisesti yrityksen asiakasryhmiä ja eri markkinointikeinoja ja laatii markkinointisuunnitelman
	laatii liiketoimintasuunnitelman (mm. liike-idea, toiminta-ajatus, yritysmuoto, rahoitusmuoto, budjetti, kustannusrakenne) tarviten osittain ohjausta	laatii lähes omatoimisesti liiketoimintasuunnitelman (mm. liike-idea, toiminta-ajatus, yritysmuoto, rahoitusmuoto, budjetti, kustannusrakenne)	laatii omatoimisesti ja innovatiivisesti yrityksen liiketoimintasuunnitelman (mm. liikeidea, toiminta-ajatus, rahoitusmuoto, budjetti, kustannusrakenne)
Yrittäjänä toimimisen mahdollisuuden arviointi	arvioi yritystoiminnan käynnistämisen mahdollisuuksia, riskejä ja yrityksen todellisia kilpailukeinoja (esim. hinta, laatu, ammattitaitoisuus, palvelu, luotettavuus) tarviten osittain ohjausta	arvioi pääosin itsenäisesti yritystoiminnan käynnistämisen mahdollisuuksia, riskejä ja yrityksen todellisia kilpailukeinoja (esim. hinta, laatu, ammattitaitoisuus, palvelu, luotettavuus)	arvioi itsenäisesti yritystoiminnan käynnistämisen mahdollisuuksia, riskejä ja yrityksen todellisia kilpailukeinoja (esim. hinta, laatu, ammattitaitoisuus, palvelu, luotettavuus) sekä perustelee arviotaan ja osaa hyödyntää saamiaan kokemuksia yrittäjyyden näkökulmasta
Tietotekniikan hallinta	käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa, mutta tarvitsee ohja-	käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja ohjelmia omatoimisesti	käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja ohjelmia omatoimisesti

	usta ohjelmien käytössä	misesti	toimisesti sekä soveltaa tietoa työssään
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta			
Yritystoiminnan suunnittelu	suunnittelee tavoitteenaan olevaa yritystoimintaa soveltaen yritystoiminnan peruskäsitteitä (esim. liikeidea, toiminta-ajatus, liiketoimintasuunnitelma) ja erilaisia yritysmuotoja ja niiden eroja (esim. yksityinen elinkeinonharjoittaja, osakeyhtiö ja avoin yhtiö) sekä lainsäädäntöä, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	suunnittelee lähes itsenäisesti tavoitteenaan olevaa yritystoimintaa soveltaen yritystoiminnan peruskäsitteitä (esim. liikeidea, toiminta-ajatus, liiketoimintasuunnitelma) ja erilaisia yritysmuotoja ja niiden eroja (esim. yksityinen elinkeinonharjoittaja, osakeyhtiö ja avoin yhtiö) sekä lainsäädäntöä	suunnittelee itsenäisesti tavoitteenaan olevaa yritystoimintaa soveltaen yritystoiminnan peruskäsitteitä (esim. liikeidea, toiminta-ajatus, liiketoimintasuunnitelma) ja erilaisia yritysmuotoja ja niiden eroja (esim. yksityinen elinkeinonharjoittaja, osakeyhtiö ja avoin yhtiö) sekä lainsäädäntöä
Yritystoiminnan taloushallinnon suunnittelu	laatii osin ohjattuna budjetin, hinnoittelulaskelmia ja tietää miten kirjanpito ja verotus vaikuttavat yrityksen taloudenpitoon	laatii ohjeiden mukaan budjetin ja hinnoittelulaskelmia ja tietää miten kirjanpito ja verotus vaikuttavat yrityksen taloudenpitoon	laatii itsenäisesti budjetin, hinnoittelulaskelmia ja tietää miten kirjanpito ja verotus vaikuttavat yrityksen taloudenpitoon
Elintarvikealan tulevaisuuden huomioon ottaminen yritystoiminnan suunnittelussa	on tutustunut omaan toimialaansa niin, että tarkastelee tulevaisuuden näkymiä oman yritystoiminnan suunnittelun kannalta	on perehtynyt omaan toimialaansa niin, että tarkastelee tulevaisuuden näkymiä ja kehitystä oman yritystoiminnan suunnittelun kannalta	on perehtynyt omaan toimialaansa niin, että tarkastelee tulevaisuuden näkymiä, kehitystä sekä markkinoiden mahdollisuuksia oman yritystoiminnan suunnittelun kannalta
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot			
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	hankkii suunnittelemansa yrityksen perustamiseen ja sen toiminnan eri vaiheisiin tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntijapalveluita tarviten osittain ohjausta	hankkii suunnittelemansa yrityksen perustamiseen ja sen toiminnan eri vaiheisiin tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntijapalveluita	hankkii ja käyttää suunnittelemansa yrityksen perustamiseen ja sen toiminnan eri vaiheisiin tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntijapalveluita
Vuorovaikutus ja yhteistyö	rakentaa ja ylläpitää verkostosuhteita tarviten osittain ohjausta	rakentaa ja ylläpitää verkostosuhteita lähes itsenäisesti	rakentaa ja ylläpitää verkostosuhteita itsenäisesti
Ammattietiikka	noudattaa suunnitelmien teossa ja yritystiedon hankinnassa eettisiä toimintaperiaatteita	noudattaa suunnitelmien teossa ja yritystiedon hankinnassa eettisiä toimintaperiaatteita	noudattaa suunnitelmien teossa ja yritystiedon hankinnassa eettisiä toimintaperiaatteita
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	ottaa suunnitelmissaan huomioon elintarvikealan yritystoiminnan edellyttämän turvallisen työskentelyn tarviten osittain ohjausta	ottaa lähes itsenäisesti suunnitelmissaan huomioon elintarvikealan yritystoiminnan edellyttämän turvallisen työskentelyn	ottaa itsenäisesti suunnitelmissaan huomioon elintarvikealan yritystoiminnan edellyttämän turvallisen työskentelyn

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla yhteistyössä yritysten kanssa tai harjoitusyrityksessä tai laatimalla suunnitelman yrityksen perustamisesta. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- työprosessin hallinta kokonaan
- työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan

Näyttöajankohta:

3 lukuvuoden aikana

Näyttöympäristö:

Oppilaitos ja/tai työssäoppimispaikka

Muu arviointi:

Oppimistehtävät, projektit, aktiivinen osallistuminen opetukseen

Arvioijat:

Arvioijina toimivat tutkinnon osaa opettaneet opettajat. Ammattiosaamisen näytön arvioijina toimivat työssäoppimissuunnitelmassa nimetyt henkilöt, ammatillisten aineiden opettajat ja työpaikkaohjaajat yhdessä tai erikseen tai oppilaitosnäytössä ammatillisten aineiden opettajat.

Ammatillisiin tutkinnon osiin sisältyvä opinnäyte

Ammattitaitoa osoittava opinnäyte sisältyy ammatilliseen peruskoulutukseen. Opiskelija suunnittelee ja tekee omaa osaamistaan kokoavan opinnäytteen, joka voi olla esimerkiksi tuote, työnäyte, portfolio tai esitys. Opiskelija tunnistaa keskeiset ammatilliset vahvuutensa ja kehittää opinnäytettä tehdessään luovuuttaan, innovatiivisuuttaan sekä edistää ammatillista kasvuaan. Hän esittelee ja

arvioi opinnäytteensä sekä sen suunnittelun ja toteutuksen. Opiskelija edistää opinnäytteellä omaa työllistymistään. Tutkinnon osia opettaneet opettajat arvioivat opinnäytteen osana ammatillisia opintoja. Opinnäytteestä merkitään päättötodistukseen laajuus ja nimi.

AMMATTITAITOA TÄYDENTÄVÄT TUTKINNON OSAT, 20 OV

PAKOLLISET TUTKINNON OSAT

ÄIDINKIELI SUOMI, 4 ov

Tavoitteet

Opiskelija

Äidinkieli 1, 1ov

- ymmärtää elintarvikealaan liittyvien työohjeiden, standardien ja käyttöohjeiden keskeiset käsitteet, olennaisen sisällön ja tarkoituksen
- hankkii eri tavoilla tietoa eri lähteistä sekä välittää sitä suullisesti ja kirjallisesti
- hyödyntää elintarvikealan ammattilehtiä ja muita viestintävälineitä
- arvioi omaa äidinkielen taitoaan ja kehittää sitä jatkuvasti

Äidinkieli 2, 1ov

- viestii ja toimii vuorovaikutustilanteissa siten, että hän kykenee harjoittamaan ammattiaan, osallistumaan työelämään, toimimaan aktiivisena kansalaisena ja hakeutumaan jatko-opintoihin
- osaa toimia erilaisissa elintarvikealan vuorovaikutustilanteissa
- hallitsee elintarvikealan puheviestintätilanteet esimerkiksi työsuorituksen ja opinnäytteen esittelyn
- kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan ja osallistuu rakentavasti työpaikkansa viestintään.

Äidinkieli 3, 1ov

- hallitsee työelämässä tarvittavat tekstitaidot
- osaa laatia työsuunnitelmat ja raportit
- osaa toimia työnhakutilanteessa ja laatia työpaikanhakuun liittyvät asiakirjat
- ymmärtää elintarvikealaan liittyvien työohjeiden, standardien ja käyttöohjeiden keskeiset käsitteet, olennaisen sisällön ja tarkoituksen
- viestii ja toimii vuorovaikutustilanteissa siten, että hän kykenee harjoittamaan ammattiaan, osallistumaan työelämään, toimimaan aktiivisena kansalaisena ja hakeutumaan jatko-opintoihin

Äidinkieli 4, 1ov

- osaa toimia monikulttuurisessa ja monikielisessä ympäristössä
- tulkitsee erilaisia tekstilajeja ja kaunokirjallisuutta
- käyttää mediaa kriittisesti ja tuntee lähteiden käytön periaatteet

Opetusmenetelmät

Suullisia ja kirjallisia harjoituksia, paritehtäviä, itsenäinen opiskelu

Arviointi

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

Arviointikohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedonhankinta	hakee ohjatusti ammattialansa kannalta keskeistä tietoa selkeistä teksteistä	hankkii ammattialaansa liittyvää tietoa erilaisista lähteistä ja käyttää luotettavia tekstejä	hakee tietoa erilaisista lähteistä ja vaikeaselkoisistakin teksteistä sekä arvioi niiden luotettavuutta
Tekstien ymmärtäminen	ymmärtää ammattitaidon kannalta keskeisen tekstin päätarkoituksen ja osaa yhdistää sen tietoja omiin kokemuksiinsa ja tietoihinsa	ymmärtää tekstin tarkoituksen ja pääsisällön sekä osaa yhdistää ja vertailla sen yksityiskohdista omiin kokemuksiinsa ja tietoihinsa suhteuttaen	ymmärtää sekä tekstin tarkoituksen ja sanoman että yksityiskohtien merkityksen, tekee johtopäätöksiä ja arvioi tekstin sisältöä ja ilmaisutapaa
Kirjallinen viestintä	kirjoittaa ohjatusti ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä tuntee oikeinkirjoituksen perusasioita laatii ohjatusti ja mallin mukaan asiakirjat käyttää mallin mukaan tekstilajiin kuuluvia vaatimuksia	kirjoittaa ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä käyttää sujuvaa lause- ja virkerakennetta ja jaksottaa tekstiä laatii asianmukaiset asiakirjat käyttää tekstilajiin kuuluvia vaatimuksia ja muutakin tekstilajitietämystään	kirjoittaa tavoitteellisesti ja työstää tekstejään oman arvion ja palautteen pohjalta hallitsee kielenkäytön perusnormit sekä hioo tuottamiensa tekstien kieli- ja ulkoasua laatii asianmukaisia asiakirjoja ja osaa soveltaa asiakirjamalleja soveltaa tekstilajin vaatimuksia omissa teksteissään
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	toimii asiallisesti vuorovaikutustilanteissa mm. työnhakutilanteissa osallistuu keskusteluun käyttämällä puheenvuoroja perustelee mielipiteensä	toimii asiallisesti ja kohteliaasti vuorovaikutustilanteissa mm. työnhakutilanteissa osallistuu keskusteluun ja vie keskustelua tavoitteen suunnassa eteenpäin perustelee monipuolisesti mieli-	toimii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa asiakaslähtöisesti, joustavasti ja vakuuttavasti osallistuu aktiivisesti ja rakentavasti keskusteluun ja kantaa osaltaan vastuuta viestintäilma- piiristä perustelee monipuolisesti nä-

	osaa pitää lyhyen esityksen	piteensä ja väitteensä saa puhuessaan kontaktin kuulijoihinsa ja osaa rakentaa puheenvuoronsa niin, että sitä on helppo seurata	kemyksiään sekä arvioi vaikuttamispyrkimyksiä pystyy puhuessaan ylläpitämään vuorovaikutusta, osaa havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi
Mediaosaaminen	tuntee ammattialansa keskeiset mediat noudattaa ohjatusti tekijänoikeuksia	käyttää keskeisiä viestintävälineitä ja osaa arvioida mediatekstejä tuntee tekijänoikeudet oikeutena ja velvoitteena, noudattaa tekijänoikeuksia mm. ilmoittamalla lähteensä	hyödyntää monipuolisesti viestintävälineitä ja arvioi kriittisesti mediatekstejä osaa viitata käyttämiinsä lähteisiin ja tarvittaessa pyytää niihin käyttöluvan
Kielen ja kulttuurin tunteminen	tunnistaa oman kielen ja kulttuurienvälisen viestinnän merkityksen käyttää kirjallisuutta ja muita taidemuotoja elämyksellisesti.	ottaa huomioon kulttuurienvälisen viestinnän omassa vuorovaikutuksessaan osaa eritellä kirjallisuutta ja muita taidemuotoja.	soveltaa kulttuurienvälistä viestintää ja omaa kulttuuriosaamistaan sekä toimii suvaitsevasti osaa analysoida ja tulkita kirjallisuutta ja muita taidemuotoja.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus- ja yhteistyö, 7. Estetiikka, 8. Viestintä- ja mediaosaaminen, 10. Teknologia ja tietotekniikka, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit Kieli, tekstit ja vuorovaikutus (ÄI1), Tekstien rakenteita ja merkityksiä (ÄI2), Tekstit ja vaikuttaminen (ÄI4) sekä jokin seuraavista Kirjallisuuden keinoja ja tulkintaa (ÄI3), Teksti, tyyl ja konteksti (ÄI5), Kieli, kirjallisuus ja identiteetti (ÄI6) tai Puheviestinnän taitojen syventäminen (ÄI7) korvaavat Äidinkieli, suomi -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

ÄIDINKIELI, SUOMI TOISENA KIELENÄ

Tavoitteet

Opiskelija

- hallitsee sellaiset viestintä- ja vuorovaikutustaidot, että hänellä on riittävät valmiudet työelämään, aktiiviseen kansalaisuuteen ja jatko-opintoihin
- ymmärtää suomenkielisen suullisen viestinnän keskeiset sisällöt ja seuraa vaivattomasti opinnoissa käsiteltävää asiaa sekä kykenee osallistumaan työskentelyyn
- ymmärtää kirjallisen oppimateriaalin keskeiset sisällöt ja pystyy käyttämään niitä opinnoissa etenemiseen
- saa virikkeitä ja elämyksiä tutustuessaan kirjallisuuteen ja erilaisiin tekstilajeihin suomeksi ja mahdollisuuksien mukaan äidinkielellään
- tuottaa ammatissaan tarpeellisia ja muita tekstejä
- hallitsee kielen keskeiset rakenteet sekä oman alansa ammattisanaston ja sanontatavat
- osaa toimia ammatissaan suomalaisen työelämän ja yhteiskunnan keskeisten toimintatapojen mukaan
- hakee tietoa eri lähteistä, käyttää sanakirjoja ja tekee muistiinpanoja itsenäisesti sekä käyttää kirjallista ja tietoverkoissa olevaa aineistoa kielitaitonsa kehittämiseksi ja opintojensa edistämiseksi.

Opetusmenetelmät

Suullisia ja kirjallisia harjoituksia, paritehtäviä, itsenäinen opiskelu

Arviointi

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

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedonhankinta	hakee ohjatusti ammattialansa kannalta keskeistä tietoa selkeistä teksteistä	hankkii ammattialaansa liittyvää tietoa erilaisista lähteistä ja käyttää luotettavia tekstejä	hakee tietoa erilaisista lähteistä ja vaikeaselkoisistakin teksteistä sekä arvioi niiden luotettavuutta
Tekstien ymmärtäminen	ymmärtää lyhyitä käytännönläheisiä tekstejä, avainsanoja ja tärkeitä yksityiskohtia sekä ammattialansa sisältöjä käsitteleviä tekstejä	ymmärtää tekstejä oman alansa tai yleisistä aiheista sekä jonkin verran päättelyä vaativia tekstejä, osaa etsiä ja yhdistellä tietoa useammasta muutaman sivun pituisesta tekstistä	ymmärtää itsenäisesti tekstejä myös abstrakteista aiheista, jotka voivat liittyä myös oman alan työhön ja työturvallisuuteen, hahmottaa nopeasti tekstin sisällön ja sen tarpeellisuuden ja soveltaa sitä erilaisiin tehtäviin
Kirjallinen viestintä	kirjoittaa lyhyen, sidosteisen tekstin tutuista aiheista tavallisimmassa kirjallisen viestinnän muodoissa sekä hallitsee yleisissä ja ammatillisissa tilanteissa tarvittavien tekstien laadintaan riittävän sanaston ja raken-	kirjoittaa tekstejä sekä tutuista abstrakteista ja oman ammattialansa aiheista, käyttää monenlaisen kirjoittamiseen tarvittavaa sanastoa ja lauserakenteita sekä kirjoittaa ymmärrettävää ja kohtuullisen virhee-	kirjoittaa selkeitä ja yksityiskohtaisia tekstejä myös abstrakteista aiheista sekä työtehtävistään, yhdistelee tai tiivistää eri lähteistä poimittuja tietoja tekstiinsä, hallitsee laajan sanaston ja vaativia lauserakenteita sekä

	teet	töntä kieltä	kielelliset keinot selkeän, sidosteisen tekstin laatimiseksi
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	ymmärtää opiskelua tai oman alansa työtä käsittelevän puheen ja tavallista sanastoa sisältävän keskustelun kertoo tutuista asioista ja selviytyy epävirallisista keskusteluista sekä viestii ammattialaansa liittyvissä erilaisissa tilanteissa	ymmärtää yleisiä aiheita ja asiantietoa sisältävät sekä omaan ammattialaansa liittyvät keskustelut ja hallitsee sanaston kertoo tavallisista, konkreeteista aiheista ja selostaa alansa työtehtäviin liittyviä aiheita sekä viestii ja käyttää kohtalaisen laajaa sanastoa, monenlaisia rakenteita ja mutkikkaita lauseita	ymmärtää konkreetin ja abstraktin sekä omaa ammattialaa käsittelevän puhutun kielen, erottaa erilaiset puhetyylit ja osaa tiivistää kuulemastaan avainkohdat ja tärkeät yksityiskohdat viestii selkeästi kokemuspiiriinsä ja ammattialaansa liittyvissä tilanteissa sekä useimmissa käytännöllisissä ja sosiaalisissa tilanteissa sekä muodollisissa keskusteluissa, käyttää kielen rakenteita ja laajahkoa sanastoa
Kielen ja kulttuurin tunteminen	tuntee suomalaista yhteiskuntaa, kulttuuria ja ymmärtää kulttuurien välisen viestinnän merkityksen	ymmärtää suomalaisen yhteiskunnan normeja ja työelämän toimintatapoja sekä ottaa huomioon kulttuurien välisen viestinnän omassa vuorovaikutuksessaan	soveltaa tietoaan suomalaisen yhteiskunnan normeista ja työelämän toimintatavoista sekä soveltaa kulttuurienvälistä viestintää ja omaa kulttuuriosaamistaan
Kielenopiskelu	tuntee erilaisia kielenopiskelun työtapoja ja sanakirjojen ja muiden tietolähteiden käytön periaatteita.	soveltaa erilaisia kielenopiskelun työtapoja ja käyttää sanakirjoja ja muita tietolähteitä ymmärtämisen avuksi.	soveltaa opiskelussaan erilaisia kielenopiskelun strategioita sekä käyttää sanakirjoja ja muita tietolähteitä tuottamistehtävien apuna.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 8. Viestintä ja mediaosaaminen, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Suomen kielen opintojen tavoitteiden määrittelyssä käytetään Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteisen eurooppalaisen viitekehyksen kuvausasteikkoa, jonka B2.1-taso (itsenäisen kielitaidon perustaso) kuvaa pääpiirteittäin opiskelijan kiitettävää osaamista koulutuksen lopussa. (Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Published by arrangement with the Council of Europe 2001. Eurooppalainen viitekehys. Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteinen eurooppalainen viitekehys. Suomentanut Irma Huttunen ja Hanna Jaakkola 2003.)

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit Perusteet hallintaan (S21), Kieli käyttöön (S22), Syvemmät tekstitaidot (S24) ja Suomalainen kulttuuri (S25) korvaavat Äidinkieli, suomi toisena kielenä -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

TOINEN KOTIMAINEN KIELI, RUOTSI, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- selviytyy elintarvikealan rutiinomaisista työtehtävistä ja arkipäivän tilanteista toisella kotimaisella kielellä
- ymmärtää molempien kansalliskielten ja kulttuurin merkityksen monikulttuurisessa Suomessa.

Opetusmenetelmät

Suullisia ja kirjallisia harjoituksia, paritehtäviä, harjoituksia studiossa/tietokoneella, itsenäinen opiskelu

Arviointi

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

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedon hankinta	tuntee sanakirjojen ja muiden tietolähteiden käytön periaatteet	käyttää sanakirjoja ja jonkin verran myös muita, kuten esimerkiksi sähköisiä, tietolähteitä	käyttää sanakirjoja, myös sähköisiä, ja muuta lähdeaineistoa hankkiakseen lisätietoa omaa alaa käsittelevistä vieraskielisistä yksinkertaisista ohjeistuksista
Tekstien ymmärtäminen ja kirjallinen viestintä	ymmärtää apuvälineitä käyttäen lyhyiden ja yksinkertaisten omaan työhön ja työturvallisuuden liittyvien kirjallisten viestien sisällön	kirjoittaa mallin mukaan lyhyitä työhön liittyviä tekstejä kuten työ- ja turvallisuusohjeet	kirjoittaa lyhyitä työhön liittyviä muistiinpanoja, ohjeita tai tilauslistoja
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	kertoo muutamalla sanalla itsestään tai tutuista asioista omassa työssään	selviytyy rutiinomaisista päivittäiseen elämään liittyvistä puhe-tilanteista, jos puhukumppani puhuu hitaasti ja käyttää yksin-	toimii tavanomaisimmissa viestintätilanteissa sekä kasvotusten että puhelimesta ja tarvittaessa pyytää tarkennusta tai

		kertaista, keskeistä sanastoa	selvennystä
Kielen ja kulttuurin merkitys	on tietoinen ruotsin kielen ja kulttuurin merkityksestä	ymmärtää ruotsin kielen ja kulttuurin merkityksen kohdatesaan pohjoismaalaisia	ymmärtää ruotsin kielen ja kulttuurin aseman monikulttuurisessa Suomessa
Kielenopiskelu	tunnistaa omat oppimisstrategiansa.	tunnistaa omien oppimisstrategioidensa vahvuuksia ja heikkouksia.	kokeilee uusia strategioita ja oppimistapoja.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus- ja yhteistyö, 8. Viestintä- ja mediaosaaminen, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Arvosana hyvä H2 vastaa Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteisen eurooppalaisen viitekehyksen kuvausasteikolla kuullun ja tekstin ymmärtämisessä kielitaidon taitotasoa A1.3–A2.1 ja puhumisessa ja kirjoittamisessa taitotasoa A1.3–A2.1. (Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Published by arrangement with the Council of Europe 2001. Eurooppalainen viitekehys. Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteinen eurooppalainen viitekehys. Suomentanut Irma Huttunen ja Hanna Jaakkola 2003.)

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssi Arkielämää Pohjoismaissa (RUA1) tai Koulu ja vapaa-aika (RUB1) korvaa Toinen kotimainen kieli, ruotsi -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

VIERAS KIELI, ENGLANTI, 2 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- viestii ja toimii vuorovaikutustilanteissa siten, että hän kykenee harjoittamaan ammattiaan, osallistumaan työelämään, toimimaan aktiivisena kansalaisena ja hakeutumaan jatko-opintoihin
- hallitsee elintarvikealalla tarvittavan kielitaidon
- osaa toimia monikulttuurisessa ja monikielisessä ympäristössä.

Opetusmenetelmät

Suullisia ja kirjallisia harjoituksia, paritehtäviä, harjoituksia studiossa/tietokoneella, itsenäinen opiskelu

Arviointi

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

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedonhankinta	hakee tietoa työhönsä liittyvistä materiaaleista ja ohjeista ohjattuna ja sanakirjoja käyttäen	hakee omaa alaa koskevaa tietoa sanakirjoja ja jonkin verran myös muita, kuten esimerkiksi sähköisiä, tietolähteitä käyttäen	hakee monipuolisesti omaa alaa koskevaa tietoa, soveltaa tietoaan ja taitojaan sekä perustelee ratkaisunsa
Tekstien ymmärtäminen sekä kirjallinen viestintä	ymmärtää lyhyitä ja yksinkertaisia oman alansa työhön liittyviä kirjallisia viestejä kirjoittaa ohjattuna mallin mukaan työhönsä liittyviä yksinkertaisia ja lyhyitä tekstejä	ymmärtää työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä kirjallisia ohjeita apuvälineitä käyttäen ja tekee tarkentavia kysymyksiä sekä osaa toimia niiden mukaan kirjoittaa mallin mukaan työhönsä liittyviä yksinkertaisia ja lyhyitä tekstejä	ymmärtää työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä kirjallisia ohjeita sekä työstä annettua palautetta kirjoittaa tavanomaisia henkilökohtaisia viestejä ja lyhyitä tekstejä sekä täyttää yksinkertaisia työhönsä liittyviä asiakirjoja
Vuorovaikutus ja työelämän kielikäyttötilanteissa toimiminen	ymmärtää lyhyitä ja yksinkertaisia oman alansa työhön liittyviä suullisia viestejä ja osaa toimia niiden mukaan kertoo lyhyesti itsestään ja alansa työtehtävistä vastaamalla hänelle esitettyihin kysymyksiin ennakoitavissa olevissa ja tutuissa työtilanteissa	ymmärtää tavanomaisimpia työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä suullisia ohjeita ja osaa toimia niiden mukaan kertoo itsestään ja työtehtävistään siten, että tulee ymmärretyksi ja osallistuu keskusteluun, mikäli keskustelukumppani puhuu hitaasti ja käyttää yksinkertaisia rakenteita	ymmärtää keskeiset ajatukset tavanomaisesta normaalitempoisesta puheesta ja toimii niiden mukaan kertoo tutuissa tilanteissa työpaikastaan ja työstään ja siihen liittyvistä normeista ja tavoista sekä tarvittaessa ottaa selvää muiden maiden vastaavista asioista sekä hankkii kysymällä työhönsä liittyviä lisäohjeita
Kielen ja kulttuurin tuntemus	on tietoinen opiskelunsa kielen ja sen edustaman kulttuurin merkityksestä	ymmärtää opiskelunsa kielen ja sen edustaman kulttuurin merkityksen	soveltaa vieraan kielen ja kulttuurin tietoaan ja taitojaan
Kielenopiskelu	tunnistaa omat oppimisstrategiansa.	arvioi oppimisstrategioidensa vahvuuksia ja heikkouksia.	vahvistaa oppimistaan kokeilemalla uusia strategioita ja oppimistapoja.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus- ja yhteistyö, 8. Viestintä- ja mediaosaaminen, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Arvosana hyvä H2 vastaa Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteisen eurooppalaisen viitekehysten kuvausasteikolla kuullun ja tekstin ymmärtämisessä kielitaidon taitotasoa A2.2 ja puhumisessa ja kirjoittamisessa taitotasoa A2.1. (Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Published by arrangement with the Council of Europe 2001. Eurooppalainen viitekehys. Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteinen eurooppalainen viitekehys. Suomentanut Irma Huttunen ja Hanna Jaakkola 2003.)

Osaamisen tunnustamisessa lukion A-kielen kurssit Nuori ja hänen maailmansa ja Opiskelu ja työ korvaavat Vieras kieli, A-kieli -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

MATEMATIIKKA, 3 ov

Tavoitteet

Opiskelija

Matematiikka 1, 1 ov

- hallitsee peruslaskutoimitukset, prosenttilaskennan ja mittayksiköiden muunnokset ja käyttää niitä valmistusmäärien ja raaka-ainemäärien sekä pitoisuuksien laskemiseen
- käyttää sopivia matemaattisia menetelmiä elintarvikealan ongelmien ratkaisussa

Matematiikka 2, 1 ov

- laskee pinta-aloja ja tilavuuksia sekä soveltaa geometriaa elintarvikealan tehtävien vaatimassa laajuudessa
- ilmaisee muuttujien välisiä riippuvuuksia matemaattisilla lausekkeilla
- käyttää matemaattisten ongelmien ratkaisussa apuna laskinta, tietokonetta ja tarvittaessa muita matematiikan apuvälineitä.

Matematiikka 3, 1 ov

- muodostaa ja laatii elintarvikealan töihin liittyviä yhtälöitä, lausekkeita, taulukoita ja piirroksia sekä ratkaisee työssä tarpeellisia matemaattisia tehtäviä yhtälöillä, päättelemällä, kuvaajien avulla sekä arvioi tulosten oikeellisuutta
- käyttää matemaattisten ongelmien ratkaisussa apuna laskinta, tietokonetta ja tarvittaessa muita matematiikan apuvälineitä.

Opetusmenetelmät

Luokkaopetus, harjoitustehtävät, itsenäinen opiskelu

Arviointi

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

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
<i>Matematiikka 1 ja 2:</i> Peruslaskutoimitukset, prosenttilaskenta ja mittayksikkömuunnokset sekä matemaattiset peruskäsitteet ja esitystavat	suorittaa työtehtäviin liittyvät ruutiinomaiset laskutoimitukset ja tuntee keskeisimmät matemaattiset käsitteet ja esitystavat	suorittaa sujuvasti ammattiin liittyvät laskutoimitukset ja käyttää jossakin määrin matemaattisia käsitteitä ja esitystapoja ilmaisussaan	soveltaa ammattialalla tarvittavia laskutoimituksia ja arvioi tulosten tarkkuutta sekä hallitsee ammattialalla käytettävät matemaattiset käsitteet ja esitystavat
<i>Matematiikka 1 - 3:</i> Matemaattiset menetelmät ja ongelmanratkaisu sekä tulosten arviointi	ratkaisee työtehtäviin liittyvät keskeiset matemaattiset ongelmat joko päättelemällä, graafisesti tai laskennallisesti sekä osaa arvioida tulosten suuruusluokkaa	ratkaisee ammattiin liittyviä ongelmia matemaattisten menetelmien avulla sekä arvioi tulosten oikeellisuutta	soveltaa matemaattisia menetelmiä ammattialaan liittyvien ongelmien ratkaisussa ja -asettelussa sekä arvioi menetelmien luotettavuutta ja tarkkuutta
<i>Matematiikka 1 - 3:</i> Laskimen ja tietokoneen käyttäminen	käyttää laskinta ja tietokonetta työtehtäviin liittyvien matemaattisten perustehtävien ratkaisemiseen	käyttää sujuvasti laskinta ja tietokonetta ammattiin liittyvien matemaattisten ongelmien ratkaisemiseen	käyttää soveltaen laskinta ja tietokonetta ammattialaan liittyvien ongelmien ratkaisemiseen
<i>Matematiikka 3:</i> Numeerisen tiedon käsittely, analysointi ja tuottaminen	käyttää tiedonlähteenä tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä	käyttää tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä ammattiin liittyvien ongelmien ratkaisuun	soveltaa tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä ammattialaan liittyvien ongelmien ratkaisuun sekä esittää tuottamiensa matemaattisia tuloksia tilastoina, taulukkoina ja graafisina esityksinä
	laskee ohjeen mukaan aineiston keskilukuja.	laskee keskeisimpiä tilastollisia tunnuslukuja.	laskee tai määrittää annetusta aineistosta keskeisimmät tilastolliset tunnusluvut.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 9. Matematiikka ja luonnontieteet.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit Lausekkeet ja yhtälöt (MAB1) ja Geometria (MAB2) tai Funktiot ja yhtälöt (MAA1) ja toinen seuraavista lukion kurseista Polynomifunktiot (MAA2) tai Geometria (MAA3) korvaavat Matematiikan opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

FYSIIKKA JA KEMIA, 2 ov

Tavoitteet

Opiskelija

Fysiikka 1, 1 ov

- soveltaa elintarvikealan kannalta keskeisiä fysikaalisia ilmiöitä, käsitteitä ja lainalaisuuksia
- osaa työssään ja muussa toiminnassaan ottaa huomioon luonnon lainalaisuudet ja toimia niiden mukaisesti ympäristöä ja energiaa säästäen
- tarkastelee keskeisiä ympäristöongelmia luonnontieteelliseltä kannalta
- soveltaa elintarvikealan kannalta keskeisiä fysiikan lakeja ja käsitteitä
- hallitsee elintarvikealan kannalta keskeisiä mekaniikan, lämpöopin ja sähköopin peruskäsitteitä ja ilmiöitä niin, että hän osaa käsitellä ammatissaan tarvitsemiaan laitteita ja järjestelmiä turvallisesti ja taloudellisesti sekä työskennellä ergonomisesti
- tekee havaintoja ja mittauksia ammatinsa kannalta keskeisistä fysikaalisista ja kemiallisista ilmiöistä

Kemia 1, 1 ov

- soveltaa elintarvikealan kannalta keskeisiä kemiallisia ilmiöitä, käsitteitä ja lainalaisuuksia
- ottaa huomioon työssään ympäristön ja ammatin kannalta keskeisiä kemian ilmiöitä, ja sitä varten hänen on tunnettava turvallisten alkuaineiden ja sekä epäorgaanisten että orgaanisten yhdisteiden kemiallisia ominaisuuksia
- tarkastelee keskeisiä ympäristöongelmia luonnontieteelliseltä kannalta
- säilyttää, käyttää oikein ja hävittää asianmukaisesti alalla tarvittavia aineita sekä laskee ainemääriä ja pitoisuuksia
- osaa tulkita aineiden terveyteen ja turvallisuuteen vaikuttavat tekijät tuotteiden merkinnöistä ja ottaa työskentelyssään huomioon aineiden erityisominaisuudet niin, ettei vaaranna omaa, muiden eikä ympäristön turvallisuutta
- tekee havaintoja ja mittauksia ammatinsa kannalta keskeisistä fysikaalisista ja kemiallisista ilmiöistä
- kerää, käsittelee ja analysoi tekemiään havaintoja ja mittauksia.

Opetusmenetelmät

Luokkaopetus, harjoitustehtävät ja -kokeet, itsenäinen opiskelu

Arviointi

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

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
<i>Fysiikka:</i> Lämpöopin, mekaniikan ja sähköopin lainalaisuuksien tunteminen ja huomioon ottaminen työssä	tuntee fysiikan lainalaisuuksia niin, että pystyy työtehtävissään ottamaan huomioon niihin liittyvät ilmiöt, mutta tarvitsee joissakin kohdin ohjausta	osaa ottaa huomioon fysiikkaan liittyvät ilmiöt työtehtävissään	osaa itsenäisesti soveltaa fysiikan lainalaisuuksia työssään
<i>Kemia:</i> Kemiallisten aineiden ja yhdisteiden sekä niiden ominaisuuksien tunteminen ja huomioon ottaminen työssä	käsittelee, säilyttää ja hävittää oikein työtehtävissään tarvittavia kemikaaleja ja ottaa huomioon erilaisten aineiden ominaisuudet ja ympäristöriskit työssään, mutta tarvitsee osin ohjausta tulkitsee osin ohjattuna tavallisia tuotemerkintöjä laskee ohjattuna pitoisuuksia ja aineiden määriä sekä hankkii ohjeen mukaan tietoa kemikaalien käyttöturvallisuustiedoista	käsittelee, säilyttää ja hävittää oikein työtehtävissään tarvittavia kemikaaleja ja ottaa huomioon erilaisten aineiden ominaisuudet ja ympäristöriskit tutuissa työtilanteissa tulkitsee tavallisimpia tuotemerkintöjä laskee pitoisuuksia ja aineiden määriä sekä hankkii tietoa käyttöturvallisuustiedoista	käsittelee, säilyttää ja hävittää oikein työtehtävissään tarvittavia kemikaaleja ja ottaa huomioon erilaisten aineiden ominaisuudet ja ympäristöriskit muutuvissakin työtilanteissa tulkitsee itsenäisesti erilaisia alan tuotemerkintöjä laskee pitoisuuksia ja aineiden määriä joustavasti erilaisissa työtilanteissa eri tietolähteistä hankkimansa tiedon mukaan
<i>Fysiikka ja kemia:</i> Havainnointi ja mittaaminen	toteuttaa mittaukset käyttäen tavallisimpia mittausten menetelmiä ja -välineitä ohjatussa työtilanteessa tallentaa mittaukset ja havainnot ohjeiden mukaisesti ja esittää ne taulukoina ja graafeina sekä laskee tarvittaessa tuloksia, mutta tarvitsee joiltakin osin	toteuttaa mittaukset käyttäen tavallisimpia mittausten menetelmiä ja -välineitä omatoimisesti ja osaa arvioida mittaustulosten luotettavuutta osaa analysoida mittauksia ja havaintoja sekä tehdä tuloksista johtopäätöksiä	käyttää mittauksiin sopivimpia menetelmiä ja välineitä sujuvasti, toteuttaa mittaukset järjestelmällisesti ja huolellisesti ja osaa arvioida havaintojen ja mittausten tarkkuutta ja luotettavuutta osaa raportoida ja esittää tuloksia sekä arvioida tulosten ja johtopäätösten tarkkuutta ja luotettavuutta

	ohjausta		
Turvallinen ja ergonominen työskentely	työskentelee työturvallisuusohjeiden mukaisesti, mutta vaatii ohjausta ergonomiseen työskentelyyn.	työskentelee ergonomisesti ja työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	työskentelee ergonomisesti ja työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristössä olevat riskitekijät.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 4. Terveys, turvallisuus ja työkyky, 6. Kestävä kehitys, 9. Matematiikka ja luonnontieteet, 10. Teknologia ja tietotekniikka.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit Fysiikka luonnontieteenä (FY1) ja Ihmisen ja elinympäristön kemia (KE1) korvaavat Fysiikan ja kemian opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

YHTEISKUNTA-, YRITYS- JA TYÖELÄMÄTIETO, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- osallistuu oppilaitoksessa ja työssäoppimispaikassa yhteisten asioiden hoitamiseen
- arvioi toimintamahdollisuuksiaan aktiivisena kansalaisena ja kuluttajana
- osaa käyttää yhteiskunnan tarjoamia palveluja
- tekee suunnitelman oman taloutensa hoitamisesta
- arvioi yrittäjyyden ja yritystoiminnan merkitystä Suomen kansantaloudelle
- hakee tietoa ammattialansa työpaikoista sekä Euroopan unionia ja kansalaisia koskevaa tietoa.

Opetusmenetelmät

Suullisia ja kirjallisia harjoitustehtäviä, paritshtäviä ja opintokäyntejä, itsenäinen opiskelu

Arviointi

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

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1 Hyvä H2		Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Osallistuminen oppilaitoksessa ja työssäoppimispaikassa	osallistuu ohjattuna yhteisten asioiden hoitamiseen	osallistuu sovitulla tavalla yhteisten asioiden hoitamiseen sekä tuntee yhteiskunnallisen päätöksentekoprosessin	osallistuu itsenäisesti yhteisten asioiden hoitamiseen sekä tuntee yhteiskunnallisen päätöksentekoprosessin
Toimintamahdollisuuksien arviointi	arvioi ohjattuna toimintamahdollisuuksiaan kansalaisena ja kuluttajana tuntee opiskelijan vaikuttamismahdollisuudet, oikeudet ja velvollisuudet hakee tietoa kuluttajan keskeisistä oikeuksista ja velvollisuuksista	arvioi toimintamahdollisuuksiaan kansalaisena ja kuluttajana tuntee opiskelijan ja kansalaisen keskeiset vaikuttamismahdollisuudet oikeudet, edut ja velvollisuudet tuntee kuluttajan keskeiset oikeudet ja velvollisuudet	arvioi toimintamahdollisuuksiaan aktiivisena kansalaisena ja kuluttajana tuntee opiskelijan ja kansalaisen keskeiset demokraattiset vaikuttamismahdollisuudet, oikeudet, edut ja velvollisuudet tuntee kuluttajan keskeiset oikeudet ja velvollisuudet
Yhteiskunnan palvelujen käyttö	käyttää opiskelijan tarvitsemia palveluja ja ymmärtää kansalaisen osuuden niiden rahoittamisessa	käyttää yhteiskunnan tarjoamia palveluja ja ymmärtää kansalaisen osuuden niiden rahoittamisessa	käyttää itsenäisesti yhteiskunnan tarjoamia palveluja ja ymmärtää kansalaisen osuuden niiden rahoittamisessa
Oman talouden hoitaminen	tekee ohjattuna suunnitelman menoistaan ja varoistaan hankkii ohjattuna tietoa rahoitusvaihtoehdoista ja niistä aiheutuvista kuluista	tekee suunnitelman menoistaan ja varoistaan hankkii tietoa rahoitusvaihtoehdoista ja niistä aiheutuvista kuluista	tekee suunnitelman menoistaan ja varoistaan hankkii tietoa rahoituslähteistä ja vertailee niistä aiheutuvia kuluja
Kansantalouteen keskeisesti vaikuttavien tekijöiden arviointi	arvioi ohjattuna yrittäjyyden keskeiset vaikutukset työllisyyteen	arvioi yrittäjyyden ja yritystoiminnan vaikutuksen työllisyyteen	arvioi itsenäisesti yrittäjyyden ja yritystoiminnan vaikutuksen kansantalouteen
Tiedon haku ammattialan työpaikoista ja Euroopan unionista	hakee tietoa ammattialansa työpaikoista paikallisesti hakee ohjattuna Euroopan unionin kansalaisia koskevaa tietoa.	hakee tietoa ammattialansa työpaikoista alueellisesti ja kansallisesti hakee Euroopan unionia ja kansalaisia koskevaa tietoa.	hakee tietoa ammattialansa työpaikoista alueellisesti ja kansallisesti ja Euroopan unionin maista hakee Euroopan unionia ja kansalaisia koskevaa vertailevaa tietoa.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 5. Aloitekyky ja yrittäjyys, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit Yhteiskuntatieto (YH1) ja Taloustieto (YH2) korvaavat Yhteiskunta-, yritys- ja työelämä-tiedon opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

LIIKUNTA, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- edistää liikunnan avulla terveellistä ja aktiivista elämäntapaa ymmärtäen liikunnan merkityksen toiminta- ja työkyvylle
- tutustuu monipuolisesti terveyttä, psyykkistä vireystilaa ja jaksamista edistävään liikuntaan
- pitää yllä fyysistä toimintakykyään liikunnan avulla
- liikkuu ja toimii vastuullisesti sekä itsenäisesti että ryhmässä
- edistää toiminnallaan ryhmän toimintaa ja turvallisuutta.

Opetusmenetelmät

Yksilölliset- ja ryhmäliikunnat.

Arviointi

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

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Fyysisen toimintakyvyn tukeminen ja vahvistaminen	käyttää liikunnan harrastamiseen tarvittavia perustaitoja pitää ohjattuna yllä fyysistä toimintakykyään	käyttää liikunnan harrastamiseen tarvittavia perustaitoja monipuolisesti pitää yllä fyysistä toimintakykyään	käyttää liikunnan harrastamiseen tarvittavia perustaitoja ja liikunnan lajitaitoja monipuolisesti seuraa, arvioi ja pitää yllä fyysistä toimintakykyään
Fyysisen, psyykkisen ja sosiaalisen hyvinvoinnin ylläpitäminen ja edistäminen liikunnan avulla	ymmärtää ohjattuna liikunnan merkityksen fyysiselle, psyykkiselle ja sosiaaliselle hyvinvoinnille	ymmärtää liikunnan merkityksen omalle fyysiselle, psyykkiselle ja sosiaaliselle hyvinvoinnilleen	ymmärtää liikunnan merkityksen fyysiselle, psyykkiselle ja sosiaaliselle hyvinvoinnille
Vuorovaikutus ja yhteistyö	osallistuu liikuntatilanteisiin annettujen ohjeiden mukaan sekä noudattaa reilun pelin periaatteita	osallistuu liikuntatilanteisiin aktiivisesti reilun pelin periaatteita noudattaen	osallistuu liikuntatilanteisiin aktiivisesti edistäen reilun pelin periaatteita
Terveyden, turvallisuuden sekä toimintakyvyn huomioon ottaminen	noudattaa yleensä turvallisuutta liikunnassa.	toimii liikuntatilanteissa turvallisesti sekä itsenäisesti että ryhmässä.	edistää toiminnallaan ryhmän turvallisuutta.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 4. Terveys, turvallisuus sekä toimintakyky.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit Taitoa ja kuntoa (LI1) tai Liikuntaa yhdessä ja erikseen (LI 2) korvaa Liikunnan opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

TERVEYSTIETO, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- osoittaa toiminnallaan ja tiedoillaan halua ja kykyä ylläpitää ja edistää terveyttä
- ymmärtää fyysiseen, psyykkiseen ja sosiaaliseen toimintakykyyn vaikuttavia tekijöitä omassa elämäntavassaan ja toimintaympäristössään
- tietää mielenterveyden, seksuaaliterveyden ja ihmissuhteiden merkityksestä ihmisen hyvinvoinnille
- tietää tupakoinnin ja päihteiden haittavaikutukset ja osaa ehkäistä terveyttä kuluttavia tekijöitä
- tietää terveyttä edistävästä elintavoista ja tottumuksista
- ymmärtää liikunnan, ravinnon, levon, unen, virkistykseen, ihmissuhteiden ja terveyden väliset yhteydet ja ottaa ne huomioon toiminnassaan
- tunnistaa elintarvikealan keskeiset terveyttä ja työkykyä kuormittavat tekijät ja osaa kehittää työskentelytapojaan ja toimintaympäristönsä turvallisuutta ja terveellisyyttä yhteistyössä muiden kanssa
- osaa ehkäistä tapaturmia, hallitsee tavallisimmat ensiaputilanteet ja avun hakemisen ja osaa toimia ergonomisesti
- tietää väestön terveyseroista ja tavallisimpien kansansairauksien riskitekijöistä ja niiden ennaltaehkäisystä
- tunnistaa omaan jaksamiseen vaikuttavia tekijöitä ja osaa toimia jaksamista edistävällä tavalla
- osaa tarvittaessa käyttää opiskeluterveyden- ja muita terveydenhuoltopalveluja, hyödyntää terveysliikuntaa ja ymmärtää niiden merkityksen toimintakyvyn ylläpitämisessä.

Opetusmenetelmät

Luokkaopetus, pari- ja ryhmätehtävät, itsenäinen opiskelu ja harjoitukset

Arviointi

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

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Fyysisen, psyykkisen ja sosiaalisen terveyden ja hyvinvoinnin ylläpitäminen ja edistäminen	ottaa ohjattuna huomioon tavalisimpia terveyttä edistäviä elintapoja ja tottumuksia (kuten liikunta, ravinto, lepo, uni, virkistys, mielenterveys, ihmissuhteet, seksuaaliterveys) ja on halukas edistämään omaa terveyttään ja jaksamistaan	ottaa huomioon terveyttä ja hyvinvointia edistäviä elämäntavata ja tottumukset, osallistuu niitä ja omaa jaksamistaan edistävään toimintaan	toimii terveyttä, hyvinvointia ja omaa jaksamistaan edistävällä tavalla, ehkäisee terveyttä kuluttavia tekijöitä ja perustelee toimintansa elintapojen ja terveyden välisellä tutkitulla tiedolla ja kokemuksella
Fyysistä, psyykkistä ja sosiaalista terveyttä ja toimintaympäristön turvallisuutta edistävien toimintatapojen noudattaminen	noudattaa yhteisössä sovittuja terveyttä ja turvallisuutta edistäviä toimintatapoja, mutta tarvitsee ohjausta uusissa tilanteissa	ottaa toiminnassaan huomioon terveyttä ja toimintakykyä kuormittavia tekijöitä ja haluaa edistää toimintansa ja toimintaympäristönsä terveellisyyttä ja turvallisuutta	ottaa toiminnassaan monipuolisesti huomioon terveyteen ja turvallisuuteen vaikuttavat tekijät ja edistää omalla toiminnallaan koko yhteisön hyvinvointia
Terveysliikunnan ja terveydenhuoltopalvelujen hyödyntäminen	suunnittelee ja toteuttaa ohjattuna terveyttä edistävää liikuntaa ja osaa tarvittaessa hakea apua terveydenhuollon palveluista	toteuttaa terveyttä edistävää liikuntaa laatimansa ohjelman mukaan ja käyttää tarvittaessa terveydenhuollon palveluja	hyödyntää itsenäisesti terveystieteiden mahdollisuuksia oman toimintakyvyn ylläpitämisessä ja osaa hyödyntää terveydenhuoltopalveluja tilanteen vaatimalla tavalla
Tapaturmien ehkäisy ja ensiapu sekä ergonominen toiminta	tunnistaa mahdollisia tapaturmariskejä, osaa hakea ja antaa ensiapua tavallisimmissa ensiapua vaativissa tilanteissa sekä noudattaa tutuissa tilanteissa ergonomisia toimintatapoja	ehkäisee toiminnallaan tapaturmien syntymistä, osaa hakea ja antaa ensiapua sekä noudattaa ergonomisia toimintatapoja	toimii huolellisesti ja ennalta ehkäisee tapaturmien syntymistä, osaa hakea ja antaa ensiapua sekä työskentelee ergonomisesti ja itseään säästäten
Fyysistä, psyykkistä ja sosiaalista terveyttä ja toimintakykyä edistävien, kansansairauksia ennaltaehkäisevien ja terveyttä kuluttavien tekijöiden sekä ammatin haittavaikutuksia koskevan tietoperustan hallinta	tietää tavallisimmista terveyshaitoista (kuten tupakointi ja päihteiden käyttö) sekä tavallisimmista terveyttä ja toimintakykyä kuormittavista tekijöistä ja kansansairauksista, mutta tarvitsee ohjausta terveyttä edistävän tiedon hankinnassa	hyödyntää omassa toiminnassaan terveyttä ja toimintakykyä edistävää tietoperustaa, tuntee terveyttä kuluttavat tekijät sekä elintavoista johtuvat terveyshaitat ja on tietoinen mahdollisista ammattiinsa liittyvistä kuormitustekijöistä.	hyödyntää monipuolisesti omassa toiminnassaan terveyttä ja toimintakykyä edistävää tietoa ja hakee itsenäisesti tietoa mahdollisista ammattinsa haittavaikutuksista.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 3. Ammattietiikka, 4. Terveys, turvallisuus ja toimintakyky, 6. Kestävä kehitys, 8. Viestintä- ja mediaosaaminen, 10. Teknologia ja tietotekniikka.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssi Terveiden perusteet (TE1) korvaa Terveystiedon opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

TAIDE JA KULTTUURI, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- ymmärtää taiteen ja kulttuurin merkityksen omassa elämässään ja hyödyntää niiden ilmenemismuotoja monikulttuurisessa yhteisössä
- osallistuu taide- ja kulttuuritapahtumiin, kehittää kouluyhteisön kulttuuria ja ylläpitää sen esteettistä ilmettä
- ilmaisee ajatuksia, kokemuksia ja tunteita esimerkiksi musiikin, tanssin, teatterin, kirjallisuuden tai kuvataiteen keinoin ja arvostaa muiden ilmaisua ja näkemyksiä
- noudattaa kestävän kehityksen periaatteita materiaalien valinnassa ja työskentelyssään.

Opetusmenetelmät

Toiminnalliset ja luovat menetelmät, opintokäynnit ja itsenäinen opiskelu.

Arviointi

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

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Taiteen ja kulttuurin hyödyntäminen	osallistuu taide- ja kulttuuritapahtumiin	huolehtii kouluyhteisön kulttuurista ylläpitäen sen esteettistä ilmettä	uudistaa kouluyhteisön kulttuuria kehittämällä sen esteettistä ilmettä
Tuotoksen tekeminen	suunnittelee ja toteuttaa ohjat-	suunnittelee ja toteuttaa itsel-	suunnittelee ja toteuttaa itsel-

	tuna itselleen sopivimmalla tavalla jonkin ajatuksiaan, kokemuksiaan ja tunteitaan ilmaisevan tuotteen ottaa ohjeiden mukaan huomioon luonnon ja energian säästämisen materiaalien käytössä ja työskentelyssään	leen sopivimmalla tavalla jonkin ajatuksiaan, kokemuksiaan ja tunteitaan ilmaisevan tuotteen, teoksen tai esityksen toimii luontoa ja energiaa säästämisen materiaalien käytössä ja työskentelyssään	leen sopivimmalla tavalla jonkin ajatuksiaan, kokemuksiaan ja tunteitaan soveltavan ja ilmaisevan tuotteen, teoksen tai esityksen valitsee työskennellessään materiaalit luontoa ja energiaa säästämisen
Muiden ilmaisun ja näkemysten arvostaminen	kertoo muiden ilmaisussa tunnistamistaan kulttuurisista piirteistä.	antaa rakentavaa palautetta muiden ilmaisusta ja näkemysteistä.	kehittää omaa ilmaisuaan arvostaen muiden näkemyksiä.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 2. Vuorovaikutus- ja yhteistyö, 6. Kestävä kehitys, 7. Estetiikka.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit: Minä, kuva ja kulttuuri (KU1) tai Ympäristö, paikka ja tila (KU2) korvaavat Taide ja kulttuuri -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

VALINNAISET TUTKINNON OSAT

YMPÄRISTÖTIETO, 4 ov

Tavoitteet

Opiskelija

Ympäristötieto 1, 1 ov

- noudattaa kestävän kehityksen periaatteiden mukaisia työ- ja toimintatapoja niin, että ne tukevat ammattitaidon saavuttamista ja täydentävät ammattitaitoa
- ehkäisee jätteiden syntyä ja lajittelee jätteitä tarkoituksenmukaisesti sekä hallitsee ammattitaidon kannalta keskeisten tuotteiden elinkaaren.

Ympäristötieto 2, 1 ov

- toimii energiaa säästävästi

Ympäristötieto 3, 1 ov

- hallitsee ammattitaidon kannalta keskeisten tuotteiden elinkaaren

Ympäristötieto 4, 1 ov

- työskentelee ympäristöriskit minimoiden sekä toimii kulttuuriperintöä vaalien.

Opetusmenetelmät

Luokkaopetus, pari- ja ryhmätyötehtävät, opintokäynnit ja itsenäinen opiskelu .

Arviointi

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

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
<i>Ympäristötieto 1 ja 4:</i> Maa-ilmastonlaajuisesti, alueellisesti ja paikallisesti tärkeimpien ympäristöongelmien ja niihin esitettyjen ratkaisukeinojen tunteminen sekä kestävän kehityksen ja vastuullisten toimintatapojen mukainen toiminta	tuntee kestävän kehityksen peruseriaatteet työssään	tuntee kestävän kehityksen haasteita sekä tapoja, joilla voi työssään pyrkiä osaltaan toimimaan kestävän kehityksen periaatteiden mukaan	tietää perusasiat aineen kierrosta ja energian virrasta maapallolla tuntee kestävän kehityksen haasteita ja niihin esitettyjä ratkaisuja sekä osaa työssään toimia kestävän kehityksen periaatteiden mukaan
<i>Ympäristötieto 1:</i> Ammattitaidon kannalta keskeisen jätehuollon hallinta sekä jätteiden synnyn ehkäiseminen	osaa ehkäistä jätteiden syntyä ja lajitella syntyvän jätteen ohjautusti tavanomaisissa työtehtävissä	osaa ehkäistä jätteiden syntyä sekä lajittelee jätteet ohjeiden mukaan	osaa ehkäistä jätteiden syntyä tuotteiden ja pakkausten suunnittelussa ja hankinnoissa sekä lajittelee jätteet itsenäisesti
<i>Ympäristötieto 4:</i> Kulttuuriperinnön vaaliminen ammattitaitoa täydentävällä tavalla	tunnistaa ohjattuna kulttuuriperinnön perusteet ja merkityksen	osaa vaalia kulttuuriperintöä ammatissaan	osallistuu aktiivisesti lähiympäristönsä kulttuuriperinnön vaalimiseen ja edistää sitä ammatissaan
<i>Ympäristötieto 2 ja 3</i> Ekotehokkaiden työmenetelmien ja -materiaalien valinta sekä ammattitaidon kannalta keskeisten tuotteiden elinkaaren tunnistaminen	ohjattuna valitsee ekotehokkuutta edistäviä välineitä ja materiaaleja	tekee ekotehokkuutta edistäviä työvälineiden ja -menetelmien valintoja	tekee ekotehokkuutta edistäviä työvälineiden ja -menetelmien valintoja sekä tunnistaa niiden vaikutuksen elinkaaren
<i>Ympäristötieto 1 ja 4:</i> Ympäristölainsäädännön nou-	toimii opastettuna ammat-	toimii ammatissaan ympäris-	toimii ammatissaan ympäristömää-

dattaminen ja ympäristölaatu-järjestelmien mukainen toiminta	saan keskeisten ympäristö-määräysten mukaisesti toimii ohjattuna ympäristölaatu-järjestelmien mukaisesti ammatissaan	tömääräysten mukaisesti toimii ympäristölaatu-järjestelmien mukaisesti ammatissaan	räysten mukaisesti ja ennakoi tulevia muutoksia osallistuu aktiivisesti työpaikkansa ympäristölaatu-järjestelmän rakentamiseen ja/tai kehittämiseen
<i>Ympäristötieto 1 ja 4:</i> Ammattitaidon saavuttamisen kannalta keskeisen ympäristötiedon lähteiden hankinta ja niiden hyödyntäminen	etsii ohjattuna eri lähteistä ympäristötietoa työssään hyödyttävään muotoon.	luokittelee, vertailee ja jäsentää hankkimaansa ympäristötietoa sekä muokkaa sitä työssä hyödyttävään muotoon.	luokittelee, vertailee ja jäsentää hankkimaansa ympäristötietoa sekä muokkaa sitä itsenäisesti ja soveltaa sitä työssään.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 3. Ammattietiikka, 6. Kestävä kehitys, 8. Viestintä- ja mediaosaaminen, 10. Teknologia ja tietotekniikka.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssi Ympäristöekologia (BI3) korvaa 1 opintoviikon laajuuden osan Ympäristötiedon opinnoista ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

TIETO- JA VIESTINTÄTEKNIikka, 4 ov

Tavoitteet

Opiskelija

Tieto- ja viestintätekniikka 1, 1 ov

- käyttää elintarvikealan tehtävissä tarvittavia tietoteknisiä välineitä ja järjestelmiä tiedon hankintaan, käsittelyyn, muokkaukseen, tallentamiseen ja esittämiseen
- toimii tekijänoikeus-, tietoturva- ja tietosuojaoheiden ja -määräysten mukaisesti
- käsittelee elintarvikealan tehtävissä käytettyjen sovellusohjelmistojen tuottamia tiedostoja ja hankkii ammattitehtävissä tarvittavaa tietoa erilaisten verkkohakupalveluiden ja -sovellusten avulla

Tieto- ja viestintätekniikka 2, 1 ov

- käyttää käyttöjärjestelmäohjelmia sekä soveltaa työvälineohjelmia, kuten tekstinkäsittely-, taulukkolaskenta-, sähköposti-, esitysgrafiikka- ja kalenteriohjelmia ammattitehtävissä tarvittavan tiedon tuottamiseen, muokkaamiseen ja esittämiseen

Tieto- ja viestintätekniikka 3, 1 ov

- ottaa käyttöön ja soveltaa uusia tietoteknisiä lisälaitteita, toimintoja ja ohjelmia (tarvittaessa käyttötuen avustuksella)
- käyttää työssään tehokkaita työskentelytapoja ja -menetelmiä, kuten kymmensormijärjestelmää ja eri hiirenkäyttökäytännöitä
- käyttää työssään ergonomisesti oikeita työasentoja.

Tieto- ja viestintätekniikka 4, 1 ov

- käyttää verkkoviestintämenetelmiä ja -sovelluksia tiedon lähettämiseen ja jakamiseen

Opetusmenetelmät

Luokkaopetus, harjoitukset, itsenäinen opiskelu.

Arviointi

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

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedonhankinta ja käsittely	hakee, tallentaa ja kopioi työtehtävissä tarvittavia tiedostoja sekä hakee työtehtävissä tarvittavaa tietoa verkkopalveluista	osaa tarkoituksenmukaisesti ja tehokkaasti käsitellä ammatissa tarvittavia tiedostoja sekä verkkohakupalveluita	ottaa huomioon tiedostojen käsittelyssä tekniset rajoitteet ja mahdollisuudet soveltaa tapaus- ja tilannekohtaisesti ammattialaan liittyviä verkkohakupalveluita ja käyttää niitä aktiivisesti sekä arvioi niiden tietojen luotettavuutta ja soveltuvuutta
Tiedonkäsittely ja muokkaus	käyttää työvälineohjelmia, kuten tekstinkäsittely-, taulukkolaskenta-, sähköposti-, esitysgrafiikka- ja kalenteriohjelmia, työtehtävien hoidossa	käyttää sujuvasti työvälineohjelmia ammatin liittyvän tiedon tuottamiseen ja muokkaamiseen	käyttää soveltaen työvälineohjelmia tiedon tuottamiseen ja muokkaamiseen ammattialan eri tilanteiden ja olosuhteiden vaatimalla tavalla
Tietojen lähettäminen ja jakaminen	käyttää verkkoviestintämenetelmiä työtehtävien hoidossa	käyttää sujuvasti eri verkkoviestintämenetelmiä ammatin liittyvän tiedon lähettämiseen ja jakamiseen	käyttää soveltaen verkkoviestintän mahdollisuuksia ammatin eri tilanteiden ja tarpeiden mukaan sekä ottaa huomioon näiden käytössä vastuu- ja tietoturvanäkökulmat
Tekijänoikeuksien, tietoturvan, tietosuoja- ja ergonomian noudattaminen	toimii tekijänoikeus-, tietoturva-, tietosuoja- ja ergonomiaoheiden ja säädösten mukaisesti.	käyttää työssään ergonomisesti suositeltavia toimintatapoja.	ennakoi ja ottaa huomioon tietosuoja- ja tietoturvariskit sekä kehittää työympäristöään ja toi-

			mintatapojaan tietoturva-, tietosuoja- ja ergonomiatavoitteiden pohjalta.
--	--	--	---

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 8. Viestintä- ja mediaosaaminen, 9. Matematiikka ja luonnontieteet, 10. Teknologia ja tietotekniikka.

Lukion opetussuunnitelman perusteissa ei ole kurssia, joka korvaisi ammatillisen peruskoulutuksen Tieto- ja viestintätekniikan -opinnot.

ETIIKKA, 4 ov

Tavoitteet

Opiskelija

Etiikka 1, 1 ov

- pohtii arvojen, normien ja katsomusten merkitystä omassa elämässään, ihmisten välisissä suhteissa ja työssä
- perustelee valintojaan ja osaa arvioida niiden vaikutuksia ihmisarvon, oikeudenmukaisuuden ja kestävän kehityksen kannalta
- osoittaa toiminnassaan rehellisyyttä ja vastuullisuutta, kunnioittaa toisia ihmisiä sekä käyttäytyy työssään ja ihmissuhteissaan hyvien tapojen mukaisesti

Etiikka 2, 1 ov

- pohtii omaan elämään, ihmissuhteisiin, yhteiskuntaan, ympäristöön ja työelämään liittyviä eettisiä kysymyksiä ja ongelmia
- osaa ratkaista sekä itsenäisesti että yhdessä toisten kanssa oman alansa työelämän arvo- ja normiristiriitoja eettisesti hyväksyttävällä tavalla

Etiikka 3, 1 ov

- toimii eettisesti erilaisissa ristiriita- ja kriisitilanteissa

Etiikka 4, 1 ov

- omaa valmiuksia osallistua elintarvikealan arvopohjan ja eettisten toimintaperiaatteiden kehittämiseen
- hankkii tietoa oman alansa ja muiden alojen ammattieettisestä tietoperustasta ja ymmärtää sekä käyttää sitä työnsä ammatillisena voimavarana
- havaitsee ja tunnistaa elintarvikealan eettisiä ongelmatilanteita, käsittelee niitä ja esittää niistä perusteltuja näkemyksiä.

Opetusmenetelmät

Luokkaopetus, yksilö- ja ryhmätyöt, toiminnalliset menetelmät ja itsenäinen opiskelu.

Arviointi

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

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Eettisten kysymysten pohdinta	keskustelee ohjattuna omaan elämäänsä ja ihmissuhteisiinsa liittyvistä arvoista sekä eettisistä ja katsomuksellisista kysymyksistä	keskustelee eettisistä, katso- muksellisista sekä omaan elämänsä ja ihmissuhteisiinsa liittyvistä kysymyksistä ja arvoista	pohtii arvojen, normien ja erilaisten katsomusten merkitystä omassa elämässään, ihmisten välisissä suhteissa, työelämässä ja yhteiskunnassa
Eettinen toiminta	toimii hyvien tapojen mukaisesti ja vastuullisesti työssään ja sen ongelmatilanteissa, mutta tarvitsee tukea ja ohjausta uusissa tilanteissa	toimii vastuullisesti ja eettisesti työnsä ja työelämän ristiriita- ja kriisitilanteissa	toimii itsenäisesti, vastuullisesti ja eettisesti työnsä ja työelämän erilaisissa ristiriita- ja kriisitilanteissa ja osaa perustella toimintansa
Tiedon hakeminen ja eettisen tietoperustan käyttäminen työssä	hakee ohjattuna tietoa oman alansa eettisistä kysymyksistä ja hyödyntää tietoperustaa tutuissa tilanteissa	hankkii tietoa oman alansa ja muiden alojen ammattieettisestä tietoperustasta ja hyödyntää sitä omassa elämässään ja työssään	hankkii aktiivisesti tietoa oman alan ja muiden alojen ammattieettisestä tietoperustasta ja hyödyntää siitä työnsä ammatillisena voimavarana perustelee valintojaan ja haluaa osallistua oman alansa arvopohjan ja eettisten periaatteiden kehittämiseen
Arvo- ja normiristiriitojen käsittely työssä	osaa ohjattuna havaita ammatinsa eettisiä ongelmatilanteita ja ratkaisee yhdessä yhteisönsä jäsenten kanssa työhönsä liittyviä arvo- ja normiristiriitoja eettisesti.	tunnistaa ammatinsa eettisiä ongelmatilanteita ja hakee niihin ratkaisua yhdessä muiden kanssa sekä arvioi ratkaisun vaikutuksia keskeisten osapuolten näkökulmista.	tunnistaa itsenäisesti työelämän ja oman alansa eettisiä ongelmatilanteita, osaa ratkaista niitä eettisesti ja arvioida niiden vaikutuksia ihmisarvon, oikeudenmukaisuuden ja kestävän kehityksen kannalta.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 3. Ammattietiikka, 6. Kestävä kehitys, 8. Viestintä- ja mediaosaaminen, 10. Teknologia ja tietotekniikka.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit Johdatus filosofiseen ajatteluun (F1) ja jokin seuraavista kokonaisuuksista a) Uskonnon luonne ja merkitys (UE1), Kirkko, Kulttuuri ja yhteiskunta (UE2) ja Ihmisen elämä ja etiikka (UE3), tai b) Ortodoksinen maailma (UO1), Uskonoppi ja etiikka (UO2) ja Raamattutieto (UO3) tai c) Hyvä elämä (ET1), Maailmankuva (ET2) ja Yksilö ja yhteisö (ET3) korvaavat Etiikan opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

KULTTUURIEN TUNTEMUS, 4 ov

Tavoitteet

Opiskelija

Kulttuurien tuntemus 1, 1 ov

- toimii eri kulttuureista tulevien ihmisten kanssa
- osaa tervehtiä, vastaanottaa vieraita ja keskustella heidän kanssaan

Kulttuurien tuntemus 2, 1 ov

- osaa ottaa huomioon toiminnassaan sopivuuden rajat sekä miesten ja naisten erilaiset roolit, pukeutumiseen ja käyttäytymiseen liittyvät ohjeet ja myös kirjoittamattomat säännöt ja menettelytavat
- tunnistaa eri kulttuurien välisiä eroja työpaikkakäyttäytymisessä, -hierarkiassa ja työhön liittyvässä suhdetoiminnassa ja käyttäytyy asiallisesti tavallisissa työpaikalla esiin tulevissa tilanteissa, erityisesti asiakaspalvelussa

Kulttuurien tuntemus 3, 1 ov

- esittelee toisten kulttuurien edustajille maansa yleisiä kulttuuripiirteitä, kuten keskeistä historiaa, nähtävyyksiä, taiteita, urheilusaavutuksia ja viihdettä, sekä elintarvikealan taitoja, työtapoja ja innovaatioita
- pohtii eri maiden tulkintoja historiallisista tapahtumista ja suhteuttaa kotiseutunsa ja maansa merkittäviä tapahtumia ja aikakausia naapurimaiden ja maailman historiaan

Kulttuurien tuntemus 4, 1 ov

- vertailee maansa ja Euroopan keskeisiä kulttuurivirtauksia ja -vaikuttajia
- tunnistaa oman alansa erikoispiirteitä muissa maissa.

Opetusmenetelmät

Luokkaopetus, pari- ja ryhmätehtävät, vierailut ja itsenäinen opiskelu.

Arviointi

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

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tavallisimpien kulttuuripiirteiden huomioon ottaminen	tunnistaa muiden kulttuurien yleisiä piirteitä	tunnistaa kulttuurisia eroja muiden toiminnassa	ottaa huomioon kohdatessaan ihmisiä heidän kulttuuritaustansa
Käyttäytyminen ja pukeutuminen eri tilanteissa sekä erilaisien ihmisten kohtaaminen	tunnistaa kulttuurisia eroja ihmisten päivittäisessä toiminnassa Suomessa ja muualla	toimii kulttuurieroista huolimatta yhdessä muiden kanssa	kohtaa myös ulkomaalaiset työtoverit, asiakkaat ja vieraat ilman kulttuurikonflikteja
Oman alan erikoispiirteiden huomioon ottaminen	tunnistaa oman alan palvelujen ja tuotteiden piirteitä eri maissa	vertailee oman kulttuurin piirteitä muiden vastaaviin	ottaa toiminnassaan huomioon eri kulttuureista olevat piirteet
Organisaatioympäristön ja tehtävän mukaan käyttäytyminen	tunnistaa keskeisiä asioita työstään	kertoo ulkomaalaisille vieraille keskeisiä asioita Suomesta ja työstään	kehittää omaa organisaatiotaan muilta saadun kokemusten pohjalta
Maahanmuuttajien ja muiden vähemmistökulttuurien keskeisen kulttuurihistorian ja nykytilanteen huomioon ottaminen	etsii tietoa maahanmuuttajien ja muiden vähemmistökulttuurien taustasta	ottaa työskennellessään huomioon muut etnisestä taustasta, kielestä, vammaisuudesta tai iästä riippumatta	ottaa suunnitellessaan työtä ja työskennellessään huomioon muut etnisestä taustasta, kielestä, vammaisuudesta tai iästä riippumatta
Kielitaidon ja kulttuurintuntemuksen hyödyntäminen	käyttää hankkimaansa kielitaitoa tutuissa tilanteissa.	käyttää hankkimaansa kielitaitoa toimiessaan kansainvälisissä vuorovaikutustilanteissa	toimii kansainvälisissä yhteyksissä kielitaitoaan hyödyntäen.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 2. Vuorovaikutus- ja yhteistyö, 8. Viestintä- ja mediaosaaminen, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Lukion opetus suunnitelman perusteissa ei ole kurssia, joka korvaisi ammatillisen peruskoulutuksen Kulttuurien tuntemuksen opinnot.

PSYKOLOGIA, 4 ov

Tavoitteet

Opiskelija

Psykologia 1, 1 ov

- havainnoi ja ymmärtää monipuolisesti ihmistä ja tämän toimintaan vaikuttavia tekijöitä
- tunnistaa, tiedostaa ja käsittelee psyykkisiä ilmiöitä psykologisen tiedon ja käsitteiden avulla
- soveltaa oppimisen psykologiaa omaan opiskeluunsa
- osaa havainnoida ja ajatella kriittisesti

- osaa havainnoida tunteiden vaikutusta vuorovaikutus- sekä erilaisissa ryhmätilanteissa
- selittää omaa ja muiden käyttäytymistä psykologisen ja sosiaalipsykologisen tiedon avulla

Psykologia 2, 1 ov

- havainnoi ja ymmärtää monipuolisesti ihmistä ja tämän toimintaan vaikuttavia tekijöitä
- tunnistaa, tiedostaa ja käsittelee psyykkisiä ilmiöitä psykologisen tiedon ja käsitteiden avulla

Psykologia 3, 1 ov

- soveltaa psykologista tietoa omaan työhön
- osaa toimia psyykkistä hyvinvointiaan ja oman alan työtehtävistä suoriutumista edistävästi
- selviytyy työhönsä liittyvistä asiakaspalvelu- ja ryhmätyötilanteista.
- osaa havainnoida tunteiden vaikutusta vuorovaikutus- sekä erilaisissa ryhmätilanteissa

Psykologia 4, 1 ov

- selittää omaa ja muiden käyttäytymistä psykologisen ja sosiaalipsykologisen tiedon avulla
- osaa havainnoida ja ajatella kriittisesti
- osaa havainnoida tunteiden vaikutusta vuorovaikutus- sekä erilaisissa ryhmätilanteissa

Opetusmenetelmät

Luokkaopetus, harjoitus- ja oppimistehtävät, toiminnalliset oppimismenetelmät ja itsenäinen opiskelu .

Arviointi

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

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Psykologian käsitteiden tuntemus ja ihmisen toiminnan selittäminen ja ymmärtäminen	tuntee psykologian keskeisiä käsitteitä ja ymmärtää niiden yhteyden ihmisen toimintaan	käyttää psykologista tietoa ihmisten toiminnan selittämisessä tavallisissa arki- ja työelämän tilanteissa	pystyy soveltamaan kognitiivisen psykologian ja persoonallisuuspsykologian tietoa tavallisiin työelämän tilanteisiin ja selittämään niiden avulla sekä omaa että muiden ihmisten toimintaa
Ihmisen psyykkisen kehityksen tunteminen	tuntee yksilön psyykkisen kehityksen perustana olevia psykologisia, biologisia ja sosiaalisia tekijöitä	ymmärtää psyykkisen kehityksen perustana olevien tekijöiden välisiä yhteyksiä eri elämänvaiheissa ja eri-ikäisinä	ymmärtää yksilön psyykkisen kehityksen mahdollisia ongelmia ja ymmärtää, että kehitykseen voidaan vaikuttaa
Oppiminen ja itsetuntemus	tuntee oppimistapahtumaan vaikuttavia keskeisiä tekijöitä	arvioi ohjattuna omaa oppimistaan tukeutuen psykologiseen tietoon	ymmärtää oppimista psykologisen tiedon perusteella ja soveltaa sitä omaan opiskeluunsa
Motivaation, tunteiden ja sitoutumisen vaikutuksen ymmärtäminen sekä omiin ja toisten työsuorituksiin	ottaa huomioon motivaation, tunteiden ja sitoutumisen merkityksen omaan suoriutumiseensa	toimii erilaisten ihmisten kanssa työ- ja opiskeluyhteisössään ja ymmärtää motivaation ja sitoutumisen vaikutuksen työsuorituksiin ymmärtää työhön sitoutumisen ja ryhmään samastumisen vaikutuksia työsuorituksiin ja työssä viihtymiseen	soveltaa psykologian perustietoa ihmisen ajattelusta, havainnoimisesta, persoonallisuuden piirteistä, tunteista ja muista käyttäytymistä säätelevistä mekanismeista käyttää psykologian tietoa itsetuntemuksensa ja minäkuvansa parantamiseen tiedostaa omia ja toisten tunteita sekä hallitsee työelämässä tunteitaan ja asenteitaan tilanteen vaatimalla tavalla
Psyykkisen työ- ja toimintakyvyn ylläpitäminen	edistää ohjatusti psyykkistä työ- ja toimintakykyään.	tietää psyykkisen hyvinvoinnin ylläpitämisen keinoja ja vaikuttaa työyhteisön hyvinvointiin myönteisellä tavalla ymmärtää mielenterveyden määrittelyn moniulotteisuuden	tiedostaa omaan jaksamiseensa ja stressinhallintaan vaikuttavia psyykkisiä tekijöitä sekä osaa vaikuttaa niihin jaksamistaan edistävästi osaa tarvittaessa hakea apua omiin tai lähipiiriinsä mielenterveysongelmiin
Toimiminen työpaikan ihmisen- ja vuorovaikutustilanteissa	soveltaa psykologian keskeistä tietoa toimiessaan työpaikan tavanomaisissa asiakaspalvelu- ja vuorovaikutustilanteissa	tietää sosiaalisen vuorovaikutuksen ja kulttuurin merkityksen ihmisen psyykkisessä toiminnassa sekä tunnistaa erilaisia johtamistapoja ja niiden vaikutusta työkuultuuriin	toimii työpaikan eri rooleissa yhteistyökykyisesti sekä ymmärtää johtajuuden merkityksen
Sosiaalipsykologisen tiedon yhteiskunnallisuuden tunteminen	tuntee sosiaalipsykologian keskeisiä käsitteitä.	ymmärtää roolien, normien ja ryhmädynamiikan vaikutuksen yhteiskunnan eri ryhmissä.	ymmärtää sosiaalipsykologisen tiedon avulla erilaisista yhteiskunnallisista oloista ja kulttuuritaustoista lähtöisin olevien ihmisten toimintaa.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 3. Terveys, turvallisuus ja toimintakyky.

Osaamisen tunnistamisessa lukion kurssi Psykkinen toiminta, oppiminen ja vuorovaikutus (PS1) korvaa yhden opintoviikon laajuisen osan ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteiset opinnot) Psykologian opinnoista. Jos opiskelija on suorittanut edellisen lisäksi Ihmisen psykkinen kehitys (PS2), Motivaatio, tunteet ja älykäs toiminta (PS4) ja Persoonallisuus ja mielenterveys (PS5), ne korvaavat Psykologian opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

YRITYSTOIMINTA, 4 ov

Tavoitteet

Opiskelija

Yritystoiminta 1, 1 ov

- kehittää liikeideaa tai tuotteistaa omaa osaamistaan yritystoiminnaksi

Yritystoiminta 2, 1 ov

- arvioi kehittämistarvetta toimintaympäristön muutosten, asiakkaiden tarpeiden, kilpailun, työympäristön ja oman osaamisen perusteella

Yritystoiminta 3, 2 ov

- noudattaa yritystoiminnassaan tuloksellisen toiminnan periaatteita sekä ottaa huomioon toiminnan kustannusrakenteen ja oman työpanoksen vaikutuksen toiminnan tuloksellisuuteen.

Opetusmenetelmät

Luokkaopetus, opintokäynnit, harjoitustehtävät ja itsenäinen opiskelu.

Arviointi

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

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Liikeidean kehittäminen tai oman osaamisen tuotteistaminen	kehittää opastettuna ryhmän jäsenenä liikeidean tai tuotteistaa omaa osaamistaan selvittää opastettuna yritystoimintaansa liittyviä toimintatapoja, keskeisiä palveluja tai tuotteita hakee ohjattuna tietoa tuotteiden ja palveluiden kehittämisen tarpeesta esimerkiksi toimintaympäristön muutosten, asiakkaiden tarpeiden, kilpailun tai yrityksen osaamisen perusteella kartoittaa ohjattuna ratkaisuvaihtoehtoja vertailee ohjattuna erilaisia vaihtoehtoja	kehittää ryhmän jäsenenä liikeidean tai tuotteistaa omaa osaamistaan selvittää yhteistyössä yritystoimintaansa liittyviä toiminta- tai liikeideoita sekä keskeisiä palveluja ja tuotteita hakee yhteistyössä tietoa tuotteiden ja palveluiden kehittämisen tarpeesta esimerkiksi toimintaympäristön muutosten, asiakkaiden tarpeiden, kilpailun tai yrityksen osaamisen perusteella kartoittaa erilaisia ratkaisumahdollisuuksia vertailee vaihtoehtoja ja asettaa työnsä kestävän kehityksen huomioivia laatu- ja kustannustavoitteita esittelee vaihtoehdot esimerkiksi asiantuntijalle, työnjohdolle tai asiakkaalle	kehittää oma-aloitteisesti liikeidean tai tuotteistaa omaa osaamistaan hyödyntäen työyhteisön asiantuntemusta selvittää yritystoimintaan liittyviä eri yritysten tai organisaatioiden toiminta- tai liikeideoita sekä keskeisiä palveluja ja tuotteita hakee itsenäisesti tietoa tuotteiden ja palveluiden kehittämisen tarpeesta esimerkiksi toimintaympäristön muutosten, asiakkaiden tarpeiden, kilpailun tai yrityksen osaamisen perusteella kartoittaa oma-aloitteisesti erilaisia ratkaisumahdollisuuksia vertailee vaihtoehtoja ja asettaa työnsä kestävän kehityksen huomioivia laatu- ja kustannustavoitteita esittelee ja neuvottelee esimerkiksi asiantuntijan, työnjohdon tai asiakkaan kanssa parhaaksi katsomistaan vaihtoehtoja
Yritystoiminnan suunnittelu	valitsee ohjattuna toteutettavan vaihtoehdon ja laatii sille toimintasuunnitelman, joka sisältää keskeiset tiedot toteutuksesta keskustelee suunnitelmasta ja tekee sovitut muutokset	valitsee yhteistyössä vaihtoehdon ja laatii sille toimintasuunnitelman, joka sisältää keskeiset tiedot toteutuksesta esittelee suunnitelman ja muuttaa sitä palautteen perusteella	valitsee tai sopii toteuttamiskelpoisesta vaihtoehdosta ja laatii sille toimintasuunnitelman, joka sisältää keskeiset tiedot toteutuksesta esittelee suunnitelman ja kehittää sitä palautteen perusteella
Kehittämishankkeen tai yritystoiminnan toteuttaminen	toteuttaa ohjattuna tekemänsä toimintasuunnitelman käyttää opastettuna tavanomaisia toimintasuunnitelman edellyttämiä työmenetelmiä, välineitä ja materiaaleja hyödyntäen tietotekniikkaa toimii opastettuna toiminnan eri vaiheissa asiantuntijatahon kanssa	toteuttaa tekemänsä toimintasuunnitelman käyttää tavanomaisia toimintasuunnitelman edellyttämiä työmenetelmiä, välineitä ja materiaaleja hyödyntäen tietotekniikkaa toimii toiminnan eri vaiheissa asiantuntijatahon kanssa	toteuttaa oma-aloitteisesti tekemänsä toimintasuunnitelman käyttää toimintasuunnitelman edellyttämiä työmenetelmiä, välineitä ja materiaaleja vuorovaikutuksessa työyhteisönsä kanssa hyödyntäen tietotekniikkaa hyödyntää toiminnan eri vaiheissa asiantuntijaverkostoja

	toimii yrityksessä noudattaen työturvallisuusohjeita ja sovittuja kestävän kehityksen periaatteita	toimii yrityksessä noudattaen työturvallisuusohjeita ja sovittuja kestävän kehityksen periaatteita	toimii yrityksessä noudattaen työturvallisuusohjeita ja erityisesti laatu- ja kestävän kehityksen periaatteita
Oman toiminnan, hankkeen tai yritystoiminnan toteuttamisen arviointi	arvioi opastettuna toimintaansa ja yritystoiminnan etenemistä tekee sovitut muutokset	arvioi toimintaansa ja yritystoiminnan etenemistä sopii mahdollisista muutoksista	arvioi toimintaansa ja yritystoimintansa etenemistä suhteessa asetettuihin tavoitteisiin tekee perusteltuja muutoksia tai parannusehdotuksia ja sopii niiden toteuttamisesta
Kehittämishankkeen tai yritystoiminnan esittely	esittelee opastettuna toteutusvaiheen ja sen tulokset	esittelee toteutusvaiheen ja sen tulokset	esittelee koko kehittämishankkeensa tai yritystoimintansa ja sen tulokset hankkeen luonteen soveltuvalle tavalla
Tuloksellinen ja kokonaistaloudellinen toiminta	toimii opastettuna työssään tai yritystoiminnassaan noudattaen tuloksellista toimintaa laskee opastettuna oman työpanoksen osuuden kustannuksista.	toimii työssään tai yritystoiminnassaan noudattaen tuloksellista toimintaa laskee toiminnan kustannukset ja oman työpanoksen osuuden niistä.	toimii työssään, työympäristössään tai yritystoiminnassaan noudattaen tuloksellista toimintaa toimii kustannustehokkaasti aika- ja muut käytettävissä olevat resurssit huomioiden sekä laskee toiminnan kustannukset ja oman työpanoksen osuuden niistä.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 5. Aloitekyky ja yrittäjäyys, 6. Kestävä kehitys, 10. Teknologia ja tietotekniikka.

Lukion opetussuunnitelman perusteissa ei ole kursssia, joka korvaisi ammatillisessa peruskoulutuksessa Yritystoiminnan opinnot.

ÄIDINKIELI 5, KIRJALLISTEN TEHTÄVIEN OHJAUS 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- osaa hankkia tietoa ja käsitellä lähdemateriaali
- osaa kirjoittaa omaan opintoalaansa liittyvää liittyvää tekstiä käyttäen ammattikirjallisuutta ja muita lähteitä
- tuntee eri tekstilajeja ja osaa valita tarkoituksen mukaisen ilmaisutavan
- pystyy itsenäiseen kirjoitustyöhön
- kirjallisen raportin kirjoittaminen
- osaa arvioida mediatekstiä
- laatii kirjoitussuunnitelman
- kirjoittaa oppinnäytteen kirjallisen raportin

Opetusmenetelmät

Kirjallisia harjoituksia, tekstintuottamisen ja kielenhuollon ohjaustai itsenäinen opiskelu.

Arviointi

Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö. Tavoitteiden saavuttaminen edellyttää säännöllistä osallistumista tuntityöskentelyyn ja tehtävien ja kokeiden suorittamista.

Arvioinnin Kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H2 Opiskelija	Kiitettävä K3 Opiskelija
Tiedonhankinta	Hakee ohjatusti ammattialansa kannalta keskeistä tietoa selkeistä teksteistä	Hankkii ammattialaansa liittyvää tietoa erilaisista lähteistä ja käyttää luotettavia tekstejä	Hakee tietoa erilaisista lähteistä ja vaikeaselkoisistakin teksteistä sekä arvioi niiden luotettavuutta
Kirjallinen viestintä	Kirjoittaa ohjatusti ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä	Kirjoittaa ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä	Kirjoittaa tavoitteellisesti ja työstää tekstejään oman arvion ja palautteen pohjalta
	Tuntee oikeinkirjoituksen perusasioita	Käyttää sujuvaa lause- ja virkerakennetta ja jaksottaa tekstiä	Hallitsee kielenkäytön perusnormit sekä hioo tuottamiensa tekstien kieli- ja ulkoasua
	Laatii ohjatusti ja mallin mukaan asiakirjat	Laatii asianmukaiset asiakirjat	Laatii asianmukaisia asiakirjoja ja osaa soveltaa asiakirjamalleja
	Käyttää mallin mukaan tekstilajiin kuuluvia vaatimuksia	Käyttää tekstilajiin kuuluvia vaatimuksia ja muutakin tekstilaji-	Soveltaa tekstilajin vaatimuksia omissa teksteissään

Mediaosaaminen	Tuntee ammattialansa keskeiset mediat Noudattaa ohjatusti tekijänoikeuksia	tietämystään Käyttää keskeisiä viestintävälineitä ja osaa arvioida mediatekstejä Tuntee tekijänoikeudet oikeutena ja velvoitteena, noudattaa tekijänoikeuksia mm. Ilmoittamalla lähteensä	Hyödyntää monipuolisesti viestintävälineitä ja arvioi kriittisesti mediatekstejä Osaa viitata käyttämiinsä lähteisiin ja tarvittaessa pyytää niihin käyttöluvan
----------------	---	---	--

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus- ja yhteistyö, 7. Estetiikka, 8. Viestintä- ja mediaosaaminen, 10. Teknologia ja tietotekniikka

TOINEN KOTIMAINEN KIELI, RUOTSI 2, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- selviytyy alansa rutiinomaisista työtehtävistä ja arkipäivän tilanteista toisella kotimaisella kielellä
- ymmärtää molempien kansalliskielten ja kulttuurin merkityksen monikulttuurisessa Suomessa
- tavoitteena on vahvistaa edelleen opiskelijan suullista ja kirjallista peruskielitaitoa, jotta hän saa hyvät valmiudet selviytyä ruotsin kielellä työelämässä ja jatko-opinnoissa. Syventää opiskelijan kielen rakenteiden tuntemusta ja laajentaa sanavarastoa
- harjoitella tavallisimpia arki- ja työelämän puhetilanteita niin että hän saa valmiuksia toimia pohjoismaisissa työyhteisöissä.
- opiskelijan olisi pystyttävä myös hankkimaan lisätietoa omasta alastaan lukemalla ammattikirjallisuutta sanakirjaa ja uusinta teknologiaa apuna käyttäen

Opetusmenetelmät

Suullisia ja kirjallisia harjoituksia, paritehtäviä, harjoituksia kielistudiossa ja tietokoneella ja itsenäinen opiskelu.

Arviointi

Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

Tutkinnon osan arvosana muodostuu suullisista ja kirjallisista tehtävistä (portfolioista), kokeista ja muusta näytöstä. Opettaja antaa arvosanan hyväksytystä suorituksesta ja opiskelija arvioi omaa oppimistaan. Tavoitteiden saavuttaminen edellyttää säännöllistä osallistumista tuntityöskentelyyn ja tehtävien ja kokeiden suorittamista hyväksytysti.

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H2 Opiskelija	Kiitettävä K3 Opiskelija
Tiedon hankinta	tuntee sanakirjojen ja muiden tietolähteiden käytön periaatteet	käyttää sanakirjoja ja jonkin verran myös muita, kuten esimerkiksi sähköisiä, tietolähteitä	käyttää sanakirjoja, myös sähköisiä, ja muuta lähdeaineistoa hankkiakseen lisätietoa omaa alaa käsittelevistä vieraskielisistä yksinkertaisista ohjeistuksista
Tekstien ymmärtäminen Kirjallinen viestintä	ymmärtää apuvälineitä käyttäen lyhyiden ja yksinkertaisten omaan työhön ja työturvallisuuteen liittyvien kirjallisten viestien sisällön	kirjoittaa mallin mukaan lyhyitä työhön liittyviä tekstejä kuten työ- ja turvallisuusohjeet	kirjoittaa lyhyitä työhön liittyviä muistiinpanoja, ohjeita tai tilauslistoja
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	kertoo muutamalla sanalla itsestään tai tutuista asioista omassa työssään	selviytyy rutiinomaisista päivittäiseen elämään liittyvistä puhetilanteista, jos puhekuppani puhuu hitaasti ja käyttää yksinkertaista, keskeistä sanastoa	toimii tavanomaisimmissa viestintätilanteissa sekä kasvotusten että puhelimesta ja tarvittaessa pyytää tarkennusta tai selvennystä
Kielen ja kulttuurin merkitys	on tietoinen ruotsin kielen ja kulttuurin merkityksestä	ymmärtää ruotsin kielen ja kulttuurin merkityksen kohdattaessaan pohjoismaalaisia	ymmärtää ruotsin kielen ja kulttuurin aseman monikulttuurisessa Suomessa

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus- ja yhteistyö, 8. Viestintä- ja mediaosaaminen, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

VIERAS KIELI, ENGLANTI 3, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- viestii ja toimii vuorovaikutustilanteissa siten, että hän kykenee harjoittamaan ammattiaan, osallistumaan työelämään, toimimaan aktiivisena kansalaisena ja hakeutumaan jatko-opintoihin
- hallitsee alalla tarvittavan kielitaidon

- osaa toimia monikulttuurisessa ja monikielisessä ympäristössä.

Opetusmenetelmät

Suullisia ja kirjallisia harjoituksia, paritehtäviä, harjoituksia kielistudiossa ja tietokoneella ja itsenäinen opiskelu.

Arviointi

Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

Tavoitteiden saavuttaminen edellyttää säännöllistä osallistumista tuntityöskentelyyn ja tehtävien ja kokeiden suorittamista hyväksytysti.

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H2 Opiskelija	Kiitettävä K3 Opiskelija
Tiedonhankinta	Hakee tietoa työhönsä liittyvistä materiaaleista ja ohjeista ohjattuna ja sanakirjoja käyttäen	Hakee omaa alaa koskevaa tietoa sanakirjoja ja jonkin verran myös muita, kuten esimerkiksi sähköisiä, tietolähteitä käyttäen	Hakee monipuolisesti omaa alaa koskevaa tietoa, soveltaa tietojaan ja taitojaan sekä perustelee ratkaisunsa
Tekstien ymmärtäminen sekä kirjallinen viestintä	Ymmärtää lyhyitä ja yksinkertaisia oman alansa työhön liittyviä kirjallisia viestejä	Ymmärtää työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä kirjallisia ohjeita apuvälineitä käyttäen ja tekee tarkentavia kysymyksiä sekä osaa toimia niiden mukaan	Ymmärtää työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä kirjallisia ohjeita sekä työstä annettua palautetta
	Kirjoittaa ohjattuna mallin mukaan työhönsä liittyviä yksinkertaisia ja lyhyitä tekstejä	Kirjoittaa mallin mukaan työhönsä liittyviä yksinkertaisia ja lyhyitä tekstejä	Kirjoittaa tavanomaisia henkilökohtaisia viestejä ja lyhyitä tekstejä sekä täyttää yksinkertaisia työhönsä liittyviä asiakirjoja
	Ymmärtää lyhyitä ja yksinkertaisia oman alansa työhön liittyviä suullisia viestejä ja osaa toimia niiden mukaan	Ymmärtää tavanomaisimpia työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä suullisia ohjeita ja osaa toimia niiden mukaan	Ymmärtää keskeiset ajatukset tavanomaisesta normaalitempoisesta puheesta ja toimii niiden mukaan
Vuorovaikutus ja työelämän kielikäyttötilanteissa toimiminen	Kertoo lyhyesti itsestään ja alansa työtehtävistä vastaamalla hänelle esitettyihin kysymyksiin ennakoitavissa olevissa ja tutuissa työtilanteissa	Kertoo itsestään ja työtehtävistään siten, että tulee ymmärretyksi ja osallistuu keskusteluun, mikäli keskustelukumppani puhuu hitaasti ja käyttää yksinkertaisia rakenteita	Kertoo tutuissa tilanteissa työpaikastaan ja työstään ja siihen liittyvistä normeista ja tavoista sekä tarvittaessa ottaa selvää muiden maiden vastaavista asioista
			Hankkii kysymällä työhönsä liittyviä lisäohjeita
Kielen ja kulttuurin tuntemus	On tietoinen opiskelemaansa kielen ja sen edustaman kulttuurin merkityksestä	Ymmärtää opiskelemaansa kielen ja sen edustaman kulttuurin merkityksen	Soveltaa vieraan kielen ja kulttuurin tietojaan ja taitojaan

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus- ja yhteistyö, 8. Viestintä- ja mediaosaaminen, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

TERVEYSTIETO 2, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- osaa vaikuttaa terveyskäyttäytymiseensä vapaa-aikana ja työympäristössä

Opetusmenetelmät

Luokkaopetus, pari- ja ryhmätehtävät ja harjoitukset, itsenäinen opiskelu

Arviointi

Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö. Tavoitteiden saavuttaminen edellyttää säännöllistä osallistumista tuntityöskentelyyn ja tehtävien ja kokeiden suorittamista.

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H2 Opiskelija	Kiitettävä K3 Opiskelija
Fyysisen, psyykkisen ja sosiaalisen terveyden ja hyvinvoinnin ylläpitäminen ja edis-	ottaa ohjattuna huomioon tavallisimpia terveyttä edistäviä elintapoja ja tottumuksia (kuten	ottaa huomioon terveyttä ja hyvinvointia edistäviä elämäntavat ja tottumukset, osallistuu	toimii terveyttä, hyvinvointia ja omaa jaksamistaan edistävällä tavalla, ehkäisee terveyttä kuluttavia

täminen	liikunta, ravinto, lepo, uni, virkistys, mielenterveys, ihmissuhteet, seksuaaliterveys) ja on halukas edistämään omaa terveyttään ja jaksamistaan	niitä ja omaa jaksamistaan edistävään toimintaan	tekijöitä ja perustelee toimintansa elintapojen ja terveyden välisellä tutkitulla tiedolla ja kokemuksella
---------	---	--	--

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 3. Ammattietiikka, 4. Terveys, turvallisuus ja toimintakyky, 6. Kestävä kehitys, 8. Viestintä- ja mediaosaaminen, 10. Teknologia ja tietotekniikka.

LIIKUNTA, 1-4 ov

Tavoitteet

Opiskelija

Liikunta 2, 1 ov

- edistää liikunnan avulla terveellistä ja aktiivista elämäntapaa ymmärtäen liikunnan merkityksen toiminta- ja työkyvyllä
- tutustuu monipuolisesti terveyttä, psyykkistä vireystilaa ja jaksamista edistävään liikuntaan
- pitää yllä fyysistä toimintakykyään liikunnan avulla
- liikkuu ja toimii vastuullisesti sekä itsenäisesti että ryhmässä
- edistää toiminnallaan ryhmän toimintaa ja turvallisuutta.

Liikunta 3, terveysliikunta 1 ov

- osaa hyödyntää asuin- ja työpaikan terveystarjontaa oman hyvinvoinnin sekä toiminta- ja työkykyisyyden edistäjänä sekä opiskelun että työnteon aikana

Liikunta 4, talviliikunta 1 ov

- oppii lajitaitoja, kokee ulkoliikunnan mielekkäänä ja saa fyysistä rasitusta.
- oppii käyttämään lähiympäristön liikuntamahdollisuuksia hyväkseen sekä löytää oman tavan harrastaa talvilajeja.

Liikunta 5, joukkue- ja mailapelit 1 ov

- opiskelija kokee yhdessä pelaamisen iloa, nauttii taidoista ja fyysisestä ponnistelusta sekä sisäistää reilun pelin periaatteet

Opetusmenetelmät

Yksilölliset- ja ryhmäliikuntalajit.

Arviointi

Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö. Tavoitteiden saavuttaminen edellyttää säännöllistä osallistumista tuntityöskentelyyn ja tehtävien ja kokeiden suorittamista.

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	TYDYTTÄVÄ T1 OPISKELIJA	HYVÄ H2 OPISKELIJA	KIITETTÄVÄ K3 OPISKELIJA
Fyysisen toimintakyvyn tukeminen ja vahvistaminen	Käyttää liikunnan harrastamiseen tarvittavia perustaitoja	Käyttää liikunnan harrastamiseen tarvittavia perustaitoja monipuolisesti	käyttää liikunnan harrastamiseen tarvittavia perustaitoja ja liikunnan lajitaitoja monipuolisesti
Fyysisen, psyykkisen ja sosiaalisen hyvinvoinnin ylläpitäminen ja edistäminen liikunnan avulla	Pitää ohjattuna yllä fyysistä toimintakykyään	Pitää yllä fyysistä toimintakykyään	seuraa, arvioi ja pitää yllä fyysistä toimintakykyään
Vuorovaikutus ja yhteistyö	Ymmärtää ohjattuna liikunnan merkityksen fyysiselle, psyykkiselle ja sosiaaliselle hyvinvoinnille	Ymmärtää liikunnan merkityksen omalle fyysiselle, psyykkiselle ja sosiaaliselle hyvinvoinnilleen	ymmärtää liikunnan merkityksen fyysiselle, psyykkiselle ja sosiaaliselle hyvinvoinnille
Terveiden, turvallisuuden sekä toimintakyvyn huomioon ottaminen	Osallistuu liikuntatilanteisiin annettujen ohjeiden mukaan sekä noudattaa reilun pelin periaatteita	Osallistuu liikuntatilanteisiin aktiivisesti reilun pelin periaatteita noudattaen	osallistuu liikuntatilanteisiin aktiivisesti edistäen reilun pelin periaatteita
	Noudattaa yleensä turvallisuutta liikunnassa.	Toimii liikuntatilanteissa turvallisesti sekä itsenäisesti että ryhmässä.	edistää toiminnallaan ryhmän turvallisuutta.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 4. Terveys, turvallisuus sekä toimintakyky.

TAIDE JA KULTTUURI 2, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- ilmaisee ajatuksia, kokemuksia ja tunteita esimerkiksi musiikin, tanssin, teatterin, kirjallisuuden tai kuvataiteen keinoin ja arvostaa muiden ilmaisua ja näkemyksiä

Opetusmenetelmät

Toiminnalliset ja luovat menetelmät ja itsenäinen opiskelu

Arviointi

Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö. Tavoitteiden saavuttaminen edellyttää säännöllistä osallistumista tuntityöskentelyyn ja tehtävien ja kokeiden suorittamista.

Arvioinnin kohteet	Arviointikriteerit		
	Tyydyttävä T1 Opiskelija	Hyvä H2 Opiskelija	Kiitettävä K3 Opiskelija
Tuotoksen tekeminen	Suunnittelee ja toteuttaa ohjattuna sopivimmalla tavalla jonkin ajatuksiaan, kokemuksiaan ja tunteitaan ilmaisevan tuotteen, teoksen tai esityksen	Suunnittelee ja toteuttaa sopivimmalla tavalla jonkin ajatuksiaan, kokemuksiaan ja tunteitaan ilmaisevan tuotteen, teoksen tai esityksen	Suunnittelee ja toteuttaa itselleen sopivimmalla tavalla jonkin ajatuksiaan, kokemuksiaan ja tunteitaan soveltavan ja ilmaisevan tuotteen, teoksen tai esityksen

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 2. Vuorovaikutus- ja yhteistyö, 6. Kestävä kehitys, 7. Estetiikka.

VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT, 10 ov AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA

Opiskelijan tulee sisällyttää tutkintoonsa 10 opintoviikkoa vapaasti valittavia tutkinnon osia, joiden tavoitteet ja arviointi tulee myös sisällyttää opiskelijan henkilökohtaiseen opiskelusuunnitelmaan.

Vapaasti valittavat tutkinnon osat voivat olla oman koulutusalan tai muiden alojen ammatillisia tai ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia (yhteisiä opintoja), lukio-opintoja tai ylioppilastutkinnon suorittamiseen tai jatko-opintoihin valmentavia opintoja, työkokemusta tai ohjattuja harrastuksia, jotka tukevat koulutuksen yleisiä ja ammatillisia tavoitteita sekä opiskelijan persoonallisuuden kasvua.

Vapaasti valittavista opinnoista on erillinen suunnitelma