

Tekniikan ja liikenteen ala

**OPETUSSUUNNITELMA, 180 osp.
ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO
Leipomoalan osaamisala**

LEIPURI-KONDIITTORI

Tämä opetussuunnitelma on voimassa Salpauksessa 1.8.2015

Käsittelyt:

Rehtorin hyväksyntä § 43, 23.6.2015

Salpauksen ammattiosaamisen toimikunta:

14.4.2015,

8.11.2016 (Yrityksessä toimiminen ja yritystoiminnan suunnittelu -tutkinnon osat, voimassa 1.1.2017 alkaen),

13.12.2016 (Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen -tutkinnon osa, voimassa 1.1.2017 alkaen)

Valtakunnallinen voimaantulopäivä 1.8.2015 (Opetushallitus) huomioiden Opetushallituksen määräys yhteisiä tutkinnon osia koskevien lukiokurssien vastaavuuksien poistamisesta (voimassa 1.8.2016 alkaen)

Sisällysluettelo

ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO 2015

1. ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINNON AMMATTIALAN KUVAUS JA ARVOPERUSTA, TAVOITTEET, TUTKINNON MUODOSTUMINEN JA ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT .	1
1.1. Alan kuvaus ja arvoperusta.....	1
1.2. Perustutkinnon tavoitteet	1
1.3. Perustutkinnon muodostuminen.....	1
1.4. Elintarvikealan perustutkinnon suorittaminen näyttötutkintona	1
1.5. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	2
2. ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINNON AMMATILLISET TUTKINNON OSAT, AMMATITAITOVAATIMUKSET JA ARVIOINTI.....	3
2.1 Pakolliset tutkinnon osat.....	3
2.1.1 Elintarviketuotannossa toimiminen	3
2.1.2 Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito.....	4
2.1.3 Elintarvikkeiden valmistus	6
2.2 Valinnaiset tutkinnon osat.....	8
2.2.1 Elintarvikkeiden myymälätoiminnot	8
2.2.2 Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa	9
2.2.3 Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa	11
2.2.4 Pakkaustoiminnot.....	12
2.2.5 Varasto- ja lähettämötoiminnot.....	13
2.2.6 Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä	14
2.2.7 Yrittäjyys elintarvikealalla	15
2.2.8 Yritystoiminnan suunnittelu	16
2.2.9 Kahvilapalvelut (Tutkinnon osa Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnosta)	17
2.2.10 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen	19
2.2.11 Yrityksessä toimiminen	20
2.2.12 Huippuosaajana toimiminen	22
3. YHTEISET TUTKINNON OSAT (35 OSP) TAVOITTEET JA ARVIOINTI AMMATILLISESSA PERUSKOULUTUKSESSA	23
3.1 Pakolliset tutkinnon osat (19 osp)	23
3.1.1. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen 8 osp	23
3.1.1.1 Äidinkieli 5 osp.....	23
3.1.1.2 Toinen kotimainen kieli, ruotsi 1 osp	25
3.1.1.3. Vieraat kielet (englanti) 2 osp	25
3.1.2. Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen 6 osp.....	26
3.1.2.1. Matematiikka 3 osp.....	26
3.1.2.2. Fysiikka ja kemia 2 osp.....	27
3.1.2.3. Tieto- ja viestintäteknikka ja sen hyödyntäminen 1 osp.....	28

Elintarvikealan perustutkinto

3.1.3. Yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittava osaaminen 5 osp	29
3.1.3.1. Yhteiskuntataidot 1 osp	29
3.1.3.2. Työelämätaidot 1 osp	29
3.1.3.3. Yrittäjyys ja yritystoiminta 1 osp	30
3.1.3.4. Työkyvyn ylläpitäminen, liikunta ja terveystieto 2 osp	31
3.2 Valinnaiset yhteiset tutkinnot osat (16 osp)	32
3.2.1. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen 3 - 10 osp	32
3.2.1.1. Äidinkieli x osp	32
3.2.1.2. Toinen kotimainen kieli, ruotsi x osp	32
3.2.1.3. Vieraat kielet X osp	32
3.2.1.3.1. x-kieli	32
3.2.1.3.2. y-kieli	32
3.2.1.3.3. z-kieli	32
3.2.2. Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen 3 - 10 osp	33
3.2.2.1 Matematiikka x osp	33
3.2.2.2 Fysiikka ja kemia x osp	33
3.2.2.3 Tieto- ja viestintäteknikka ja sen hyödyntäminen x osp	33
3.2.3. Yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittava osaaminen 3 -10 osp	33
3.2.3.1. Yhteiskuntataidot x osp	33
3.2.3.2. Työelämätaidot x osp	33
3.2.3.3. Yrittäjyys ja yritystoiminta x osp	33
3.2.3.4. Työkyvyn ylläpitäminen, liikunta ja terveystieto x osp	33
3.2.4. Sosiaalinen ja kulttuurinen osaaminen 0 - 7 osp	33
3.2.4.1 Kulttuurien tuntemus 3 osp	33
3.2.4.2 Taide ja kulttuuri 3 osp	34
3.2.4.3 Etiikka 3 osp (kurssi 1)	35
3.2.4.4 Psykologia	36
3.2.4.4.1 Psykologia 3 osp (kurssi 1)	36
3.2.4.4.2 Psykologia 3 osp (kurssi 2)	37
3.2.4.4.3 Psykologia 3 osp (kurssi 3)	37
3.2.4.5. Ympäristöosaaminen	38
3.2.4.5.1. Ympäristöosaaminen 1, 1osp	38
3.2.4.5.2 Ympäristöosaaminen 2, 3osp	39
3.2.4.5.3. Ympäristöosaaminen 3 (TOP), 3osp	40
4. VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT, 10 osp AMMATILLISESSA PERUSKOULUTUKSESSA	41
5. TUTKINTOKOHTAISET TERVEYDENTILAVAATIMUKSET	41
6. LIITTEET	41

1. ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINNON AMMATTIALAN KUVAUS JA ARVOPERUSTA, TAVOITTEET, TUTKINNON MUODOSTUMINEN JA ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

1.1. Alan kuvaus ja arvoperusta

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

Osa leipuri-kondiittoreista työllistyy konditoria-kahviloihin, joissa on anniskeluoikeudet ja työnantajat edellyttää tällöin anniskeluravintolan vastaavan hoitajan pätevyyttä palkatessaan työntekijöitä. Tämän vuoksi tarjoamme elintarvikealan perustutkinnon suorittaville vapaasti valittavissa opinnoissa paikallista, 10 osaamispisteen laajuista Anniskeluravintolan vastaavan hoitajan pätevyys tutkinnon osaa.

1.2. Perustutkinnon tavoitteet

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

Salpauksessa toteutetaan Leipomoalan osaamisalaa, Leipuri-kondiittori.

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

1.3. Perustutkinnon muodostuminen

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

Koulutuskeskus Salpauksessa opiskelijoille esitellään erilaisia työammatteja / jatko-opiskelumahdollisuuksia ja niihin suositellaan tiettyjen valinnaisten tutkinnon osien suorittamista. Näistä on laadittu polkukuvauksia, Liite1. Näiden ”valtopolkujen” sijaan opiskelija voi halutessaan valita mitkä tahansa valinnaiset tutkinnon osat, mitkä tutkinnon muodostuminen sallii. Vähiten valittavat tutkinnon osat toteutetaan kokonaan työssäoppimalla. Tällaiset valinnat edellyttävät, että opiskelija löytää /opiskelijalle löydetään työssäoppimispaikka / oppisopimuspaikka, jossa valitun tutkinnon osan voi oppia kokonaan.

1.4. Elintarvikealan perustutkinnon suorittaminen näyttötutkintona

Tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa tutkintotilaisuudessa 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 osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Leipomoalan osaamisalalla tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa käsityövaltaisessa ja jonkin tuoteryhmän teollisessa valmistusprosessissa ruoka- ja kahvileipien, leipomoeinesten tai konditoriatuotteiden valmistuksessa. Tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

1.5. Elinikäisen oppimisen avaintaidot

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

Elintarvikealan perustutkinnossa avaintaidot tarkoittavat seuraavaa:

Oppiminen ja ongelmanratkaisu

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- suunnittelee ja arvioi työsuoritustensa onnistumista ja toimii palautteen mukaisesti ja vastuullisesti.
- pystyy toimimaan uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa

Vuorovaikutus ja yhteistyö

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä
- tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti ja huomioi seuraavan työvuoron
- auttaa muiden työpisteiden tehtävissä
- tiedottaa muutoksista muille työntekijöille

Ammattietiikka

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- noudattaa työaikoja ja sopii poikkeamista
- noudattaa työehtosopimusta ja muita sääntöjä ja määräyksiä
- käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti
- noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa
- toimii ergonomisesti
- ylläpitää omatoimisesti toiminta- ja työkykyä

Aloitekyky ja yrittäjäyys

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- tiedostaa oman toiminnan vaikutukset taloudelliseen tulokseen
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtävät
- pystyy toimimaan muuttuvissa tilanteissa

Kestävä kehitys

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ymmärtää alan vaikutukset ekologisten (jätteiden lajittelu), taloudellisten (hävikin hallinta), sosiaalisten (kaikkien työkavereiden ja asiakkaiden kunnioittaminen) ja kulttuuristen (ruokakulttuurin tunteminen) tekijöiden näkökulmasta.

Estetiikka

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- huolehtii ulkoisesta olemuksestaan
- pitää yllä siisteyttä
- laittaa ruoan esteettisesti esille

Viestintä ja mediaosaaminen

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- palvelee erikielisiä asiakkaita
- ammattisanaston hallinta esim. ruokalistoissa

Elintarvikealan perustutkinto

Matematiikka ja luonnontieteet

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- osaa suurentaa ja pienentää ruokaohjeita
- osaa muuttaa mittayksiköitä
- osaa rahastaa ja laskuttaa

Teknologia ja tietotekniikka

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osaa käyttää

- kassajärjestelmää
- koneita ja laitteita
- tuotannonohjausjärjestelmää

Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- toimii aktiivisesti ja tasavertaisesti työelämässä
- tuntee työlainsäädännön

2. ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINNON AMMATILLISET TUTKINNON OSAT, AMMATTITAITOVAATIMUKSET JA ARVIOINTI

2.1 Pakolliset tutkinnon osat

2.1.1 Elintarviketuotannossa toimiminen

Ammattitaitovaatimukset ja arviointi

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

työkokonaisuudet ja niiden oppimistavoitteet	ohjaussuunnitelma	yhteisten tutkinnon osien integrointi
Hygieniapassi Omavalvonnan tehtävät Leipomotuotteiden valmistus Orientoivat opinnot Perehdytys opiskeluun Hiivataikinan valmistuksen perusteet Taikinoiden muotoilu tuotteiksi (mm. leivät, sämpylät ja pullat) Nostatus ja paisto Tuotteiden pakkaaminen Raaka-ainetietous Ravitsemus Kone- ja laitetietous Kestävä kehitys Kestävän kehityksen mukainen toiminta elintarvikealalla Hygieniaosaaminen, omavalvonta ja elintarvikelainsäädäntö Konditoriatuotteiden valmistus	Perehtyminen opintoihin ja tutustuminen oppimisympäristöihin Ryhmäytyminen ja ryhmyttäminen Alustavan HOPS:n laadinta, osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen Tietotekniikan käyttöön ja opinnoissa käytettäviin ohjelmistoihin perehtyminen Oppimismaisemat: elintarvikealan yritykset, Salpauksen harjoitusleipomo ja -konditoria, muut Salpauksen työelämälähtöiset oppimisympäristöt, ATK-tilat, luokkatilat, verkko-oppiminen/Moodle-alusta, mobiiliohjaus, oppimispäiväkirja, portfolio/blogi, yhteistoiminnallinen oppiminen ja muut verkostoitumista edistävät erilaiset ryhmät, esim. Facebook, Twitter, Instagram	Toteutetaan erillisen suunnitelman mukaisesti yhteisten opintojen tutkinnon osissa: Tieto- ja viestintäteknikka sekä sen hyödyntäminen, työelämätaidot, matematiikka, äidinkieli

Elintarvikealan perustutkinto

<p>Massojen valmistuksen perusteet Massojen annostelu Paisto Tuotteiden viimeistely Tuotteiden pakkaaminen Raaka-ainetietous Koneet ja laitteet Kestävä kehitys Kestävän kehityksen mukainen toiminta elintarvikealalla Hygieniosaaminen, omavalvonta ja elintarvikelainsäädäntö</p> <p>Kestävä kehitys Kestävän kehityksen mukainen toiminta elintarvikealalla</p> <p>Työelämävalmiudet Työkohteen vaatimusten mukainen puukeutuminen sekä henkilökohtaisesta hygieniasta ja omavalvonnasta huolehtiminen</p> <p>Sovittujen työaikojen, toimintaohjeiden sekä työturvallisuus-, ja elintarvikealaan liittyvien määräysten noudattaminen</p>	<p>Ohjataan energiaa säästäviin työmenetelmiin Kestävän kehityksen mukaista toimintaan, jota syvennetään muissa tutkinnon osissa</p> <p>Työssäoppiminen elintarvikealan yrityksessä/ NY-yritystoiminta / osuuskunta sisältäen näyttösuunnitelman laadinnan</p> <p>Työssäoppimisen ohjaus verkossa sähköisellä oppimisalustalla / sosiaalisessa mediassa</p> <p>Turvakävelyt</p> <p>Ohjataan työkohteen vaatimusten mukaiseen pukeutumiseen sekä henkilökohtaiseen hygieniasta ja omavalvonnasta huolehtimiseen</p> <p>Sovittujen työaikojen, toimintaohjeiden sekä työturvallisuus-, hygieni- ja elintarvikealaan liittyvien määräysten noudattaminen</p> <p>AOS-näyttö Elintarvikkeiden valmistukseen osallistuminen elintarvikealan yrityksessä</p>	
--	---	--

Ammattitaidon osoittamistavat

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

Muuta osaamisen arviointia toteutetaan yksilöllisesti ja se kirjataan HOPS:iin.

Ammattiosaamisen näytön kuvaus

Ammattiosaamisen näyttö kestää 5 työpäivää. Ammattiosaamisen näytössä opiskelija toimii työyhteisön jäsenenä elintarvikkeiden valmistuksessa elintarvikealan yrityksessä tai muussa mahdollisimman hyvin elintarvikeyrityksen oloja vastaavassa paikassa, pienimuotoisessa tuotannossa yhden tuotteen kaikissa työvaiheissa tai teollisuusprosessissa yhden tuotteen yhdessä työvaiheessa (esim. ennakovat työt, tuotteen valmistus tai pakkaaminen). Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Etenemisehto

Hygieniapassi pitää olla suoritettu ennen työssäoppimista ja seuraavia ammatillisia tutkinnon osia.

2.1.2 Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito

Ammattitaitovaatimukset ja arviointi

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

työkokonaisuudet ja niiden oppimistavoitteet	ohjaussuunnitelma	yhteisten tutkinnon osien integrointi
<p>Työturvallisuus työturvallisuuskorttikoulutuksen ja työturvallisuuskorttikokeen</p> <p>EA-1</p> <p>Kone- ja laitetietous Toimintaperiaatteet Puhdistus ja huolto Turvalaitteet</p> <p>Tuotantoprosessien ohjaus Raaka-ainetuntemus Tuotetuntemus</p> <p>Ruokaleipien tuotantoprosessit Vaaleiden ruokaleipätaikinoiden valmistuksen perusteet Taikinoiden muotoilu tuotteiksi Nostatus ja paisto Tuotteiden pakkaaminen</p> <p>Kahvileipien tuotantoprosessit Kahvileipätaikinoiden valmistuksen perusteet Taikinoiden muotoilu tuotteiksi mm. pitkot, täytteelliset kahvileivät, munkit Kylmäleivonta Nostatus ja paisto Uppopaistotuotteet Tuotteiden pakkaaminen</p> <p>Leipomoeinesten tuotantoprosessit Eriilaisten leipomoeinestuotteiden valmistuksen perusteet Taikinoiden ja täytemassojen valmistus Piirakkataikinat Einestuotteiden muotoilu Paisto ja jäähdytys Tuotteiden pakkaaminen Leipomoeinesten erityispiirteet mm. hygienian, omavalvonnan ja lainsäädännön kannalta</p> <p>Konditorian tuotantoprosessit Kakku-, leivos- ja torttupohjien valmistuksen perusteet Sekoitus, vaahdotus, vatkaus Massojen annostelu tuotteiksi Tuotteiden paisto Täytteiden valmistaminen ja käyttö Kuorrutteen valmistaminen ja käyttö Tuotteiden täyttäminen, kuorrutus ja koristelu Tuotteiden pakkaaminen</p> <p>Kestävä kehitys Kestävän kehityksen mukainen toiminta elintarvikealalla</p>	<p>Perehtyminen opintoihin ja tutustuminen oppimisympäristöihin</p> <p>Ryhmäytyminen ja ryhmäyttäminen Alustavan HOPS:n laadinta, osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</p> <p>Ensiapukurssi</p> <p>Oppimismaisemat: elintarvikealan yritykset, Salpauksen harjoitusleipomo ja -konditoria, muut Salpauksen työelämälähtöiset oppimisympäristöt, ATK-tilat, luokkatilat, verkko-oppiminen/Moodle-alusta, mobiiliohjaus, oppimispäiväkirja, portfolio/blogi, yhteistoiminnallinen oppiminen ja muut verkostoitumista edistävät erilaiset ryhmät, esim. Facebook, Twitter, Instagram</p> <p>Lähiopiskelu / teoria verkossa oppimistehtävät, käyttöohjeet/videot, tiedonhaku verkosta, yritysvierailut elintarviketeollisuuden tuotantolaitoksiin</p> <p>Teoriaopetus ja tuotteiden valmistusprosesseihin perehtyminen Raaka-aineiden ominaisuuksiin perehtyminen mm. koeleivonnoin Leipomoalan tuotteisiin tutustuminen, oppimistehtävät, tiedonhaku verkosta, yritysvierailut</p> <p>Teoriaopetus sekä tuotteiden valmistaminen yksin, työparina ja ryhmässä</p> <p>Työssäoppiminen elintarvikealan yrityksessä/ NY-yritystoiminta / osuuskunta sisältäen näyttösuunnitelman laadinnan</p> <p>Työssäoppimisen ohjaus verkossa sähköisellä oppimisalustalla ja / sosiaalisessa mediassa</p> <p>AOS-näyttö Leipomoalan tuotteiden valmistukseen osallistuminen elintarvikealan yrityksessä</p>	<p>Toteutetaan erillisen suunnitelman mukaisesti yhteisten opintojen tutkinnon osissa: matematiikka, äidinkieli, fysiikka, kemia</p>

Elintarvikealan perustutkinto

Työelämävalmiudet Työkohteen vaatimusten mukainen pukeutuminen sekä henkilökohtaisesta hygieniasta ja omavalvonnasta huolehtiminen Sovittujen työaikojen, toimintaohjeiden sekä työturvallisuus-, ja elintarvikealaan liittyvien määräysten noudattaminen		
--	--	--

Ammattitaidon osoittamistavat

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

Muuta osaamisen arviointia toteutetaan yksilöllisesti ja se kirjataan HOPS:iin.

Ammattiosaamisen näytön kuvaus

Ammattiosaamisen näyttö kestää 5 työpäivää. Ammattiosaamisen näytössä opiskelija toimii työyhteisön jäsenenä elintarvikkeiden valmistuksessa leipomoalan yrityksessä tai muussa mahdollisimman hyvin elintarvikeyrityksen oloja vastaavassa paikassa. Leipomoalan osaamisalalla opiskelija osoittaa osaamisensa käsityövaltaisessa ja jonkin tuoteryhmän teollisessa valmistusprosessissa ruoka- ja kahvilleipien, leipomoeinesten tai konditoriatuotteiden valmistuksessa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Etenemisehto

Hygieniapassi Työturvallisuuskortti tai vastaavat tiedot, EA-1 kortti tai vastaavat tiedot

2.1.3 Elintarvikkeiden valmistus

Ammattitaitovaatimukset ja arviointi

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

työkokonaisuudet ja niiden oppimistavoitteet	ohjaussuunnitelma	yhteisten tutkinnon osien integrointi
Biokemialliset prosessit Kemialliset, fysikaaliset ja mikrobiologiset tekijät Tuotekehitys ja laadunvalvonta Tuotekehityksen periaatteet Tuotteen elinkaari Oman tuotteen valmistus Laatuvaatimukset	Perehtyminen opintoihin ja tutustuminen oppimisympäristöihin Alustavan HOPS:n laadinta, osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen Lähiopiskelu / teoria verkossa oppimistehtävät, käyttöohjeet/videot, tiedonhaku verkosta, yritysvierailut	Toteutetaan erillisen suunnitelman mukaisesti yhteisten opintojen tutkinnon osissa: Matematiikka, äidinkieli, fysiikka, kemia, työelämätaidot, ergonomia ja työsuojelu

Elintarvikealan perustutkinto

<p>Raskitus, imellys, juuritaikinat, kaltaus ja haudemenetelmät Erikoisleivät Kausituotteet</p> <p>Erityisruokavaliotuotteiden valmistus Raaka-ainetuntemus Erityisruokavalioiden tuntemus Erityisruokavaliotuotteiden pakkausmerkinnät</p> <p>Laminoitujen taikinoiden valmistus Lehtitaikinat Wienertaikinat Kylmä- ja pakasteleivonta</p> <p>Ruokaleipien valmistus Valmistussuunnitelman laadinta Imeltyys valmistusmenetelmänä (taikinat/tuotteet) Raskitus ruistaikinoiden ohjausmenetelmänä Raskitus vaaleiden taikinoiden valmistusmenetelmänä Tuotteiden muotoilu Linjaleivonta Kylmä- ja pakasteleivonta Nostatus ja paisto Pakkaaminen ja pakkausmerkinnät</p> <p>Kahvileipien valmistus Valmistussuunnitelman laadinta Lehti- ja voitaikinat tuotteet Wienertaikinoiden valmistus Täytteelliset kahvileivät Rinkelit Pitkot ja kranssit Kylmä- ja pakasteleivonta Nostatus ja paisto Pakkaaminen ja pakkausmerkinnät</p> <p>Einesten ja voileipäkakkujen valmistus Valmistussuunnitelman laadinta Piirakat, pasteijat Einestuoitteet sarjatuotantona Voileipäkakut Pienet suolaiset tuotteet Pakkaaminen ja pakkausmerkinnät</p> <p>Konditoriatuotteiden valmistus Valmistussuunnitelman laadinta Täytekakkujen valmistus Leivosten valmistus Torttujen valmistus Täytteet, kuorrutteet, koristeet Pakkaaminen ja pakkausmerkinnät</p> <p>Kestävä kehitys Kestävän kehityksen mukainen toiminta elintarvikealan yrityksissä</p> <p>Työelämävalmiudet Työkohteen vaatimusten mukainen pukeutuminen henkilökohtaisesta hygieniasta ja omavalvonnasta huolehtiminen</p>	<p>Oppimismaisemat: elintarvikealan yritykset, Salpauksen harjoitusleipomo ja -konditoria, muut Salpauksen työelämälähtöiset oppimisympäristöt, ATK-tilat, luokatilat, verkko-oppiminen/Moodle-alusta, mobiiliohjaus, oppimispäiväkirja, portfolio/blogi, yhteistoiminnallinen oppiminen ja muut verkostoitumista edistävät erilaiset ryhmät, esim. Facebook, Twitter, Instagram</p> <p>Teoriaopetus ja tuotteiden valmistusprosesseihin perehtyminen. Raaka-aineiden ominaisuuksiin perehtyminen mm. koeleivonnoin</p> <p>Valmistusohjeiden muokkaaminen, tuotanto/tuotemäärien laskeminen hyödyntäen tietotekniikkaa Hävikin minimoiminen</p> <p>Teoriaopetus sekä tuotteiden valmistaminen yksin, työparina ja ryhmässä</p> <p>Verkko-opetus, tiedon hankinta, oppimistehtävät, koeleivonnat</p> <p>Työssäoppiminen leipomo- ja/tai konditoria-alan yrityksessä ja /tai NY-yritystoiminnassa ja /tai osuuskunnassa sisältäen näyttösuunnitelman laadinnan</p> <p>Työssäoppimisen ohjaus verkossa sähköisellä oppimisalustalla ja /tai sosiaalisessa mediassa</p> <p>AOS-näyttö Leipomoalan tuotteiden valmistukseen osallistuminen leipomo- ja/tai konditoria-alan yrityksessä</p>	
---	---	--

Elintarvikealan perustutkinto

Sovittujen työaikojen, toimintaohjeiden sekä työturvallisuus-, ja elintarvikealaan liittyvien määräysten noudattaminen		
--	--	--

Ammattitaidon osoittamistavat

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

Muuta osaamisen arviointia toteutetaan yksilöllisesti ja se kirjataan HOPS:iin.

Ammattiosaamisen näytön kuvaus

Ammattiosaamisen näyttö kestää 5 työpäivää. Ammattiosaamisen näytössä opiskelija toimii työyhteisön jäsenenä leipomo- ja/tai konditoriatuotteiden valmistuksessa leipomo- ja/tai konditoria-alan yrityksessä. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Etenemisehto

Hygieniapassi pitää olla suoritettu ennen tutkinnon osan aloittamista.

2.2 Valinnaiset tutkinnon osat

2.2.1 Elintarvikkeiden myymälätoiminnot

Ammattitaitovaatimukset ja arviointi

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

työkokonaisuudet ja niiden oppimistavoitteet	ohjaussuunnitelma	yhteisten tutkinnon osien integrointi
Kuluttajalainsäädäntö Elintarvikealan pakkaus- ja turvallisuusmääräykset Kassapalvelut ja maksuvälineet Kestävä kehitys Kestävän kehityksen mukainen toiminta elintarvikealalla Työelämävalmiudet Työkohteen vaatimusten mukainen pukeutuminen sekä henkilökohtaisesta	<p>Perehtyminen opintoihin ja tutustuminen oppimisympäristöihin</p> <p>Alustavan HOPS:n laadinta, osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</p> <p>Tutkinnon osa suoritetaan pääosin työssäoppimalla: elintarvikealan yrityksissä elintarvikemyymälässä ja/tai -palvelutiskillä erilaisissa tehtävissä toimien, yksityisen kunnallisen tai kolmannen sektorin työpaikat ja / tai Salpauksen työelämälähtöiset oppimisympäristöt</p>	<p>Toteutetaan erillisen suunnitelman mukaisesti yhteisten opintojen tutkinnon osissa: Matematiikka, äidinkieli, tietotekniikka, ruotsi ja englanti</p>

Elintarvikealan perustutkinto

hygieniasta ja omavalvonnasta huolehtiminen Sovittujen työaikojen, toimintaohjeiden sekä työturvallisuus-, ja elintarvikealaan liittyvien määräysten noudattaminen	Verkko-oppiminen verkkokurssit / Moodle-alusta, käyttöohjeet/videot, portfolio / blogit, mobiiliohjaus oppimistehtävät ja -päiväkirjat ja muut oppimista tukevat ja yhteistoiminnallinen oppimisen ympäristöt sekä verkostoitumista edistävät erilaiset ryhmät, esim. Facebook, Twitter, Instagram Työssäoppimisen ohjaus verkossa sähköisellä oppimisalustalla ja /tai sosiaalisessa mediassa AOS-näyttö Elintarvikealan myymälätoimintoihin osallistuminen	
---	---	--

Ammattitaidon osoittamistavat

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

Muuta osaamisen arviointia toteutetaan yksilöllisesti ja se kirjataan HOPS:iin.

Ammattiosaamisen näytön kuvaus

Ammattiosaamisen näyttö kestää 3 työpäivää. Ammattiosaamisen näytössä opiskelija toimii työyhteisön jäsenenä elintarvikemyymälän työtehtävissä, kuten elintarvikemyymälän varastossa, leipä- ja konditoriaosastolla, teollisten elintarvikkeiden käsittelyssä, palvelutiskillä tai toimimalla jonkin edellä mainitun lisäksi kassapalveluissa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

2.2.2 Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa

Ammattitaitovaatimukset ja arviointi

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

työkokonaisuudet ja niiden oppimistavoitteet	ohjaussuunnitelma	yhteisten tutkinnon osien integrointi
Täytekakkujen ja leivosten valmistus Hyydyketäytteet Erikoistäytteet Erytisruokavaliot Kuorrutteen valmistus Koristelu Kansainväliset tuotteet Raaka-ainetuntemus Pakkaaminen ja pakkausmerkinnät	Perehtyminen opintoihin ja tutustuminen oppimisympäristöihin Alustavan HOPS:n laadinta, osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen Teoriaopetus, oppimistehtävät, verkko-opetus, koeleivonnat Tuotteiden suunnittelu, tiedon hankinta	Toteutetaan erillisen suunnitelman mukaisesti yhteisten opintojen tutkinnon osissa: Matematiikka, äidinkieli, fysiikka, kemia, työelämätaidot, ergonomia ja työsuojelu

Elintarvikealan perustutkinto

<p>Täytetorttujen valmistus Pohjat Paistettavat täytteet Keitettävät kreemit ja täytteet Koristelu Pakkaaminen ja pakkausmerkinnät</p> <p>Voileipäkakkujen ja pienten suolaisten tuotteiden valmistus Hydydyttävät täytteet Kuorrutteet Koristelu Cocktail-tuotteet Pakkaaminen ja pakkausmerkinnät</p> <p>Koristetuotteiden valmistus Sokerikoristeet Suklaatuotteet ja -koristeet Taikinakoristeet Marsipaanikoristeet</p> <p>Kestävä kehitys Kestävän kehityksen mukainen toiminta elintarvikealalla</p> <p>Työelämävalmiudet Työkohteen vaatimusten mukainen puukeutuminen sekä henkilökohtaisesta hygieniasta ja omavalvonnasta huolehtiminen</p> <p>Sovittujen työaikojen, toimintaohjeiden sekä työturvallisuus-, ja elintarvikealaan liittyvien määräysten noudattaminen</p>	<p>Oppimismaisemat: elintarvikealan yritykset, Salpauksen harjoitusleipomo ja -konditoria, muut Salpauksen työelämälähtöiset oppimisympäristöt</p> <p>Verkko-oppiminen verkkokurssit / Moodle-alusta, käyttöohjeet/videot, portfolio / blogit, mobiiliohjaus oppimistehtävät ja -päiväkirjat ja muut oppimista tukevat ja yhteistoiminnallinen oppimisen ympäristöt sekä verkostoitumista edistävät erilaiset ryhmät, esim. Facebook, Twitter, Instagram</p> <p>Työssäoppiminen Työssäoppiminen konditoria-alan yrityksessä sisältäen näyttösuunnitelman laadinnan</p> <p>Työssäoppimisen ohjaus verkossa sähköisellä oppimisalustalla ja /tai sosiaalisessa mediassa</p> <p>AOS-näyttö Konditoria-alan tuotteiden valmistukseen osallistuminen konditoria-alan yrityksessä</p>	
---	---	--

Ammattitaidon osoittamistavat

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

Muuta osaamisen arviointia toteutetaan yksilöllisesti ja se kirjataan HOPS:iin.

Ammattiosaamisen näytön kuvaus

Ammattiosaamisen näyttö kestää 3 työpäivää. Ammattiosaamisen näytössä opiskelija toimii työyhteisön jäsenenä konditoriatuotteiden valmistuksessa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

2.2.3 Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa

Ammattitaitovaatimukset ja arviointi

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

työkokonaisuudet ja niiden oppimistavoitteet	ohjaussuunnitelma	yhteisten tutkinnon osien integrointi
<p>Ruoka- ja kahvileipien valmistus Tuotannon suunnittelu ja ohjaus soveltaen erilaisia teollisen leivonnan menetelmiä Raaka-ainetietous Linjaleivonta Kylmäleivonta Pakasteleivonta Nostatus ja paisto Pakkaaminen ja pakkausmerkinnät</p> <p>Mureat tuotteet Keksit Korput Näkkileivät Snacks -tuotteet</p> <p>Kestävä kehitys Kestävän kehityksen mukainen toiminta elintarvikealalla</p> <p>Työelämävalmiudet Työkohteen vaatimusten mukainen pukeutuminen sekä henkilökohtaisesta hygieniasta ja omavalvonnasta huolehtiminen</p> <p>Sovittujen työaikojen, toimintaohjeiden sekä työturvallisuus-, ja elintarvikealaan liittyvien määräysten noudattaminen</p>	<p>Perehtyminen opintoihin ja tutustuminen oppimisympäristöihin</p> <p>Alustavan HOPS:n laadinta, osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</p> <p>Teoriaopetus, oppimistehtävät, verkko-opetus, koeleivonnat</p> <p>Tuotteiden suunnittelu, tiedon hankinta</p> <p>Oppimismaisemat: elintarvikealan yritykset, Salpauksen harjoitusleipomo ja -konditoria, muut Salpauksen työelämälähtöiset oppimisympäristöt</p> <p>Verkko-oppiminen verkkokurssit / Moodle-alusta, käyttöohjeet/videot, portfolio / blogit, mobiiliohjaus oppimistehtävät ja -päiväkirjat ja muut oppimista tukevat ja yhteistoiminnallinen oppimisen ympäristöt sekä verkostoitumista edistävät erilaiset ryhmät, esim. Facebook, Twitter, Instagram</p> <p>Työssäoppiminen leipomoalan suuressa tai keskisuuressa yrityksessä sisältäen näyttösuunnitelman laadinnan</p> <p>Työssäoppimisen ohjaus verkossa sähköisellä oppimisalustalla ja /tai sosiaalisessa mediassa</p> <p>AOS-näyttö Leipomoalan tuotteiden teolliseen valmistukseen osallistuminen leipomoalan yrityksessä</p>	<p>Toteutetaan erillisen suunnitelman mukaisesti yhteisten opintojen tutkinnon osissa: Matematiikka, äidinkieli, fysiikka, kemia, työelämätaidot, ergonomia ja työsuojelu</p>

Ammattitaidon osoittamistavat

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

Muuta osaamisen arviointia toteutetaan yksilöllisesti ja se kirjataan HOPS:iin.

Ammattiosaamisen näytön kuvaus

Ammattiosaamisen näyttö kestää 3 työpäivää. Ammattiosaamisen näytössä opiskelija toimii työyhteisön jäsenenä teollisessa leipomotuotteiden valmistuksessa. Toimimalla elintarviketeollisuuden prosessissa yhden tuotteen yhdessä työvaiheessa (esim. ennakoivat työt, tuotteen valmistus tai pakkaaminen). Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen

Elintarvikealan perustutkinto

vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

2.2.4 Pakkaustoiminnot

Ammattitaitovaatimukset ja arviointi

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

työkokonaisuudet ja niiden oppimistavoitteet	ohjaussuunnitelma	yhteisten tutkinnon osien integrointi
<p>Elintarvikealan pakkaus- ja turvallisuusmääräykset</p> <p>Omaohjaus</p> <p>Pakkauslaitteiden käyttö Toimintaperiaatteet Puhdistus ja huolto Turvalaitteet</p> <p>Pakkausmateriaalit ja -menetelmät Materiaalien tunnistaminen Suojakaasupakkaukset Älypakkaukset Vakuumpakkaukset ym. pakkausmenetelmät</p> <p>Pakkausmerkinnät Lainsäädäntö</p> <p>Kestävä kehitys Kestävän kehityksen mukainen toiminta elintarvikealalla</p> <p>Työelämävalmiudet Työkohteen vaatimusten mukainen pukeutuminen sekä henkilökohtaisesta hygieniasta ja omaohjonnasta huolehtiminen</p> <p>Sovittujen työaikojen, toimintaohjeiden sekä työturvallisuus-, ja elintarvikealaan liittyvien määräysten noudattaminen</p>	<p>Perehtyminen opintoihin ja tutustuminen oppimisympäristöihin</p> <p>Alustavan HOPS:n laadinta, osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</p> <p>Tutkinnon osa suoritetaan pääosin työssäoppimalla elintarvikealan yrityksissä sisältäen näyttösuunnitelman</p> <p>Työssäoppimisen ohjaus verkossa sähköisellä oppimisalustalla ja /tai sosiaalisessa mediassa</p> <p>Verkko-oppiminen verkkokurssit / Moodle-alusta, käyttöohjeet/videot, portfolio / blogit, mobiiliohjaus oppimistehtävät ja -päiväkirjat ja muut oppimista tukevat ja yhteistoiminnallinen oppimisen ympäristöt sekä verkostoitumista edistävät erilaiset ryhmät, esim. Facebook, Twitter, Instagram</p> <p>AOS-näyttö Elintarvikealan pakkaustoimintoihin osallistuminen</p>	<p>Toteutetaan erillisen suunnitelman mukaisesti yhteisten opintojen tutkinnon osissa: työelämätaidot, ergonomia ja työsuojelu</p>

Ammattitaidon osoittamistavat

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

Muuta osaamisen arviointia toteutetaan yksilöllisesti ja se kirjataan aina HOPS:iin.

Elintarvikealan perustutkinto

Ammattiosaamisen näytön kuvaus

Ammattiosaamisen näyttö kestää 3 työpäivää. Ammattiosaamisen näytössä opiskelija toimii työyhteisön jäsenenä elintarvikealan yrityksessä pakkaustehtävissä. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

2.2.5 Varasto- ja lähettämötoiminnot

Ammattitaitovaatimukset ja arviointi

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

työkokonaisuudet ja niiden oppimistavoitteet	ohjaussuunnitelma	yhteisten tutkinnon osien integrointi
Elintarvikealan pakkaus- ja turvallisuusmääräykset Omavalvonta Varasto- ja lähettämötyövälineiden sekä koneiden käyttö Toimintaperiaatteet Puhdistus ja huolto Turvalaitteet Taloudellinen toiminta Siisteys ja järjestys FIFO-periaate Varastoseuranta Laadunseuranta Tietojärjestelmien hallinta Dokumenttien tuottaminen Tilausten käsittely Logistiikka Kestävä kehitys Kestävän kehityksen mukainen toiminta elintarvikealalla Työelämävalmiudet Työkohteen vaatimusten mukainen pukeutuminen sekä henkilökohtaisesta hygieniasta ja omavalvonnasta huolehtiminen Sovittujen työaikojen, toimintaohjeiden sekä työturvallisuus-, hygieni- ja elintarvikealaan liittyvien määräysten noudattaminen	Perehtyminen opintoihin ja tutustuminen oppimisympäristöihin Alustavan HOPS:n laadinta, osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen Tutkinnon osa suoritetaan pääosin työssäoppimalla elintarvikealan yrityksissä sisältäen näyttösuunnitelman Työssäoppimisen ohjaus verkossa sähköisellä oppimisalustalla ja /tai sosiaalisessa mediassa Verkko-oppiminen verkkokurssit / Moodle-alusta, käyttöohjeet/videot, portfolio / blogit, mobiiliohjaus oppimistehtävät ja -päiväkirjat ja muut oppimista tukevat ja yhteistoiminnallinen oppimisen ympäristöt sekä verkostoitumista edistävät erilaiset ryhmät, esim. Facebook, Twitter, Instagram AOS-näyttö Elintarvikealan varastointi- ja lähettämötoimintoihin osallistuminen	Toteutetaan erillisen suunnitelman mukaisesti yhteisten opintojen tutkinnon osissa: työelämätaidot, ergonomia ja työsuojelu

Elintarvikealan perustutkinto

Ammattitaidon osoittamistavat

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

Muuta osaamisen arviointia toteutetaan yksilöllisesti ja se kirjataan aina HOPS:iin.

Ammattiosaamisen näytön kuvaus

Ammattiosaamisen näyttö kestää 3 työpäivää. Ammattiosaamisen näytössä opiskelija toimii työyhteisön jäsenenä elintarvikealan yrityksen varastossa ja lähettämössä. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

2.2.6 Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä

Ammattitaitovaatimukset ja arviointi

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

työkokonaisuudet ja niiden oppimistavoitteet	ohjaussuunnitelma	yhteisten tutkinnon osien integrointi
Leipomo- ja/tai konditoriatuotteiden valmistus ulkomailla sijaitsevassa elintarvikealan yrityksessä Sopeutuminen vieraaseen kieli- ja kulttuuriympäristöön Kohdemaan laatumääräysten noudattaminen Raaka-aineiden valinta ja käsittelyminen Tuotteiden valmistaminen	Oppimistehtävät, verkko-opetus Kohdemaan ja työkohteen vaatimusten mukainen pukeutuminen sekä henkilökohtaisesta hygieniasta ja omavalvonnasta huolehtiminen Sovittujen työaikojen ja toimintaohjeiden sekä kohdemaan työturvallisuus-, hygieni- ja elintarvikealaan liittyvien määräysten noudattaminen Työssäoppiminen Työssäoppiminen ulkomailla elintarvikealan yrityksessä sisältäen näyttösuunnitelman laadinnan AOS-näyttö Osallistuminen leipomo- ja/tai konditoriatuotteiden valmistukseen ulkomailla elintarvikealan yrityksessä, tarvittaessa täydentäen oppilaitoksen osoittamassa muussa paikassa Oppimismaisemat: Ulkomaiset elintarvikealan yritykset, vieraat kulttuuriympäristöt, verkko-oppiminen/Moodle-alusta, mobiiliohjaus, oppimispäiväkirja, portfolio/blogi, yhteistoiminnallinen oppiminen	Toteutetaan erillisen suunnitelman mukaisesti yhteisten opintojen tutkinnon osissa: vieraat kielet, kulttuurien tuntemus ja työelämätaidot

Elintarvikealan perustutkinto

Ammattitaidon osoittamistavat

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

Muuta osaamisen arviointia toteutetaan yksilöllisesti ja se kirjataan aina HOPS:iin.

Ammattiosaamisen näytön kuvaus

Ammattiosaamisen näyttö kestää 1-2 viikkoa. Ammattiosaamisen näytössä opiskelija toimii työyhteisön jäsenenä elintarvikealan yrityksessä ulkomailla, kansainvälisessä ympäristössä leipomo- tai konditoriatuotteiden valmistuksessa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Mahdollinen etenemisehto

Ulkomaiselle työssäoppimisjaksolle valmentautuminen -kurssin suorittaminen ennen ulkomaille lähtöä.

2.2.7 Yrittäjyys elintarvikealalla

Ammattitaitovaatimukset ja arviointi

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

työkokonaisuudet ja niiden oppimistavoitteet	ohjaussuunnitelma	yhteisten tutkinnon osien integrointi
Harjoitusyrityksen perustaminen Ihmiset ja ideat Liiketoimintasuunnitelma Neuvonantaja Yhteistyösopimus Perustamissopimus Rekisteröinti Pankkitilin avaus Vakuutukset ja turvallisuus Elintarvikeohjeistukseen perehtyminen Markkinointikanavien luominen Harjoitusyrityksessä toimiminen Tuotteiden suunnittelu ja valmistus Tuotteiden hinnoittelu Pakkaaminen Markkinointi ja viestintä Asiakastyytyväisyys Toiminta sidosryhmien kanssa Tietotekniikka ja Internet Osto- ja myyntitoiminnot Kirjanpito	Perehtyminen opintoihin ja tutustuminen oppimisympäristöihin Alustavan HOPS:n laadinta, osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen Työssäoppiminen suoritetaan harjoitusyrityksessä sisältäen näyttösuunnitelman laadinnan Työssäoppimisen ohjaus verkossa sähköisellä oppimisalustalla ja /tai sosiaalisessa mediassa Verkko-oppiminen verkkokurssit / Moodle-alusta, käyttöohjeet/videot, portfolio / blogit, mobiiliohjaus oppimistehtävät ja -päiväkirjat ja muut oppimista tukevat ja yhteistoiminnallinen oppimisen ympäristöt sekä verkostoitumista edistävät erilaiset ryhmät, esim. Facebook, Twitter, Instagram Oppimismaisemat:	Toteutetaan erillisen suunnitelman mukaisesti yhteisten opintojen tutkinnon osissa: Matematiikka, viestintä ja tietotekniikka, äidinkieli, työelämätaidot, työsuojelu

Elintarvikealan perustutkinto

Pankki- ja raha-asiat Kilpailut ja NY-aluemessut Yhtiökokoukset Dokumenttien laadinta Vastuullinen liiketoiminta Harjoitusyrityksen toiminnan lopettaminen Tuotannon lopettaminen Tiedottaminen sidosryhmille Osto- ja myyntilaskuista huolehtiminen Kirjanpito, tilinpäätös ja tase Lopettamiskokous Osuuspääomat ja tulonjako Pankkipalveluiden yms. lopettaminen Dokumenttien laadinta Veroilmoitus Todistukset Yritystoiminnan jatkaminen	NY-yritys, Osuuskunta, elintarvikealan yritykset, Salpauksen harjoitusleipomo ja -konditoria, muut Salpauksen työelämälähtöiset oppimisympäristöt AOS-näyttö Harjoitusyrityksen toimintaan osallistuminen	
---	---	--

Ammattitaidon osoittamistavat

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

Muuta osaamisen arviointia toteutetaan yksilöllisesti ja se kirjataan aina HOPS:iin.

Ammattiosaamisen näytön kuvaus

Ammattiosaamisen näyttö kestää 3 työpäivää. Ammattiosaamisen näytössä opiskelija toimii yhteistyössä yritysten kanssa tai harjoitusyrityksessä tai laatimalla suunnitelman yrityksen perustamisesta. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

2.2.8 Yritystoiminnan suunnittelu

Ammattitaitovaatimukset ja arviointi

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

työkokonaisuudet ja niiden oppimistavoitteet	ohjaussuunnitelma	yhteisten tutkinnon osien integrointi
Oman osaamisen tuotteistaminen <ul style="list-style-type: none">markkinoilla olevien liiketoimintamahdollisuuksien kartoittaminenoman ammatillisen osaamisen arvioiminenomien liiketoimintaedellytysten arvioiminentiedonhaku Liiketoimintasuunnitelma	NY-yrityksessä toimiminen Integroituu ammatillisten tutkinnon osien kanssa. Noudatetaan Vuosi yrittäjänä ry:n oppimishjelman periaatteita (www.nyvuosiyrittajana.fi) ja sitä täydennetään kirjoittamalla varsinainen	

Elintarvikealan perustutkinto

<ul style="list-style-type: none">• liiketoimintasuunnitelman laatiminen kokonaisuudessaan (budjetti, rahoitusosuus suunnitelma)• yritysmuodon valinta• riskit ja vakuutukset• suunnitelman toteutusmahdollisuuksien kriittinen arviointi• pitsaus, hissipuhe• tiedon hankinta	<p>liiketoimintasuunnitelma (www.uusyrityskeskus.fi).</p> <p>Osuuskunnassa toimiminen</p> <p>Integroitu ammattillisten tutkinnon osien kanssa. Toimitaan Osuuskunta Taidottajassa ja laaditaan varsinainen liiketoimintasuunnitelma (www.uusyrityskeskus.fi).</p> <p>Työssäoppimalla</p> <p>Integroitu ammattillisten tutkinnon osien kanssa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä kattavasti osoittaa, voidaan apuna käyttää pelillisyyttä. Työssäoppiminen voidaan toteuttaa laatimalla yritykselle liiketoimintasuunnitelma (www.uusyrityskeskus.fi).</p> <p>Eri tutkintojen yhteistoteutus</p> <p>Integroitu ammattillisten tutkinnon osien kanssa. Toteutetaan vähintään lukuvuoden mittaisena valmennusprosessina. Hyödynnetään tiimioppimisen ja -yrittäjyyden työkaluja ja menetelmiä.</p> <ul style="list-style-type: none">• oppimissopimus• dialogitreenit• valmennuspäivät• Kehityskeskustelut <p>Lähiopetus</p> <p>Oman osaamisen tuotteistaminen ja liiketoimintasuunnitelman laatiminen (www.uusyrityskeskus.fi).</p>	
---	--	--

Ammattitaidon osoittamistavat

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

Ammattiosaamisen näytön kuvaus

Liiketoimintasuunnitelman laatiminen laskelmineen (www.uusyrityskeskus.fi).

2.2.9 Kahvilapalvelut (Tutkinnon osa Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnosta)

Ammattitaitovaatimukset ja arviointi

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

työkokonaisuudet ja niiden oppimistavoitteet	ohjaussuunnitelma	yhteisten tutkinnon osien integrointi
---	--------------------------	--

Elintarvikealan perustutkinto

<p>Tutkinnon osaan perehtyminen työssäoppimispaikkojen hankinta ja sopimusten kirjoittaminen</p> <p>Työskentely kahvilassa siistii ja järjestää pöydät tuolit, tarkistaa niiden kunnan kunnostaa palvelutiskin kahvilan liikeidean mukaisesti valmistaa suolaisia ja makeita vitriinutuotteita kahvilan liikeidean mukaisesti noudattaa omavalvontasuunnitelmaa työn kaikissa vaiheissa tekee tarvittavat esivalmistelutyöt kahvin valmistuslaitteille ja valmistaa erilaisia kahveja asiakastilausten mukaan ja huolehtii niiden saatavuudesta puhdistaa koneita ja laitteita työpäivän aikana ja työvuoron päätteeksi selvittää asiakkaan toiveet ja tarpeet myy asiakkaalle toiveiden mukaiset tuotteet huolehtii tarvittaessa asiakkaan auttamisesta hallitsee kassatyöskentelyn eri toiminnot ja osaa käsitellä maksuvälineitä ja käteistä rahaa vastuullisesti huomioi asiakkaiden saapumisen, palvelee heitä viipymättä ja huolehtii heidän viihtyisyydestään koko palveluprosessin ajan huolehtii asiakastilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä työvuoron aikana on perehtynyt ja noudattaa toimipaikan omavalvontasuunnitelmaa ja toimii annettujen ohjeiden mukaisesti kiittää asiakkaita ja varmistaa omatoimisesti asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen esimiehille osaa arvioida oppimistaan ja ymmärtää työssäoppimispaikkojen erilaisia toimintatapoja</p> <p>Alakohtainen ruotsi palvelee asiakkaita hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä</p> <p>Alakohtainen englanti tai muu vieras kieli palvelee asiakkaita yhdellä vieraalla kielellä</p>	<p>Perehtyminen opintoihin ja tutustuminen oppimisympäristöihin</p> <p>lähiopetus luokassa</p> <p>oppimistehtävät vieraista kielistä</p> <p>itseoppiminen, vieraat kielet</p> <p>harjaantumista opiskelija- ja / tai henkilöstöravintolassa</p> <p>työssäoppimalla yrityksen tai toimipaikan ohjeet huomioiden</p> <p>työssäoppimisen ohjauksen mahdollisuus eri menetelmiä käyttäen</p> <p>vertaisoppiminen ryhmässä työssäoppimisjakson lopussa</p>	<p>Toteutetaan erillisen suunnitelman mukaisesti yhteisten opintojen tutkinnon osissa: vieraat kielet, kulttuurien tuntemus ja työelämätaidot</p>
---	---	---

Ammattitaidon osoittamistavat

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

Muuta osaamisen arviointia toteutetaan yksilöllisesti ja se kirjataan aina HOPS:iin.

Ammattiosaamisen näyttön kuvaus

Kahvilatuotteiden valmistus ja asiakaspalvelu. Opiskelija toimii kahvilan työtehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Ammattiosaamisen näyttö kestää 1-2 viikkoa henkilökohtaistetun näyttösuunnitelman mukaan kahvilayrityksen asiakaspalvelussa, tuotteiden valmistuksessa ja viimeistelyssä sekä tarjolle panossa. Ammattiosaamisen näyttö voidaan toteuttaa liikeidealtaan sopivan kahvilan työtehtävissä. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

2.2.10 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen

Ammattitaitovaatimukset ja arviointi

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

työkokonaisuudet ja niiden oppimistavoitteet	ohjaussuunnitelma	yhteisten tutkinnon osien integrointi
<p>Opiskelijan ohjaaminen</p> <ul style="list-style-type: none">- työpaikan ja/tai oppilaitoksen toimintatavat ja säännöt (mm. työaika, työvaatetus, tauot, poissaolokäytännöt, myöhästelyt, kännykän käyttö, vaitiolovelvollisuus)- työtehtäviin perehdytys- työturvallisuusriskit ja työturvallisuusohjeet- koneiden ja laitteiden käytön opastus ja työturvallisuus- ohjauskeskustelu (ohjauksen keinot, ohjaustyylit ja palautteen antaminen)- oman alan esittely (työ- ja koulutusmahdollisuudet) <p>Suunnitelma työssäoppimisesta ja ammattiosaamisen näytöistä</p> <ul style="list-style-type: none">- tutkinnon rakenne- ammattitaitovaatimukset- arvioinnin kohteet ja kriteerit- suunnitelma työssäoppimisesta- tutkinnon osan tavoitteet työssäoppimiselle- henkilökohtaiset tavoitteet työssäoppimiselle- työssäoppimisen sopimus- suunnitelma ammattiosaamisen näytöstä- itsearviointi- työssäoppimisen päiväkirja	<p>Työssäoppiminen</p> <p>Integroituu ammatillisten tutkinnon osien kanssa.</p> <p>Opiskelija ohjaa oman työssäoppimisensa ohessa toisia opiskelijoita.</p> <p>NY-yrityksessä toimiminen</p> <p>Integroituu ammatillisten tutkinnon osien kanssa.</p> <p>Opiskelija ohjaa oman toimintansa ohessa toisia opiskelijoita.</p> <p>Osuuskunnassa toimiminen</p> <p>Integroituu ammatillisten tutkinnon osien kanssa.</p> <p>Opiskelija ohjaa oman toimintansa ohessa toisia opiskelijoita.</p> <p>Eri tutkintojen yhteistoteutus</p> <p>Integroituu ammatillisten tutkinnon osien kanssa.</p> <p>Opiskelija tukee ja ohjaa toisia opiskelijoita aktiivisesti (mentorointi, tutorointi).</p> <p>Lähiopetus</p>	

Elintarvikealan perustutkinto

- ammattiosaamisen näytön itsearviointi tutkinnon osan kriteerien mukaisesti ja arviointikeskusteluun osallistuminen	Integroituu ammatillisten tutkinnon osien kanssa. Opiskelija tukee ja ohjaa toisia opiskelijoita aktiivisesti (mentorointi, tutorointi).	
--	---	--

Ammattitaidon osoittamistavat

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

Ammattiosaamisen näytön kuvaus

Toimiminen ja analysointi työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näyttöjen prosessin eri vaiheissa sekä toisten opiskelijoiden perehdyttäminen ja ohjaaminen.

2.2.11 Yrityksessä toimiminen

Ammattitaitovaatimukset ja arviointi

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

työkokonaisuudet ja niiden oppimistavoitteet	ohjaussuunnitelma	yhteisten tutkinnon osien integrointi
Liiketoimintaympäristön selvittäminen <ul style="list-style-type: none">- asiakkaat- kilpailutilanne- trendit, sesongit, digitalisoituminen, muutoksen asiakkaiden ostokäyttäytymisessä, arvostusten muutokset esim. lähituotanto, kestävä kehitys jne- taloudellinen tilanne- yrityksen toimintaa koskeva lainsäädäntö (esim. kuluttaja- ja työlainsäädäntö) Liikeidean täsmentäminen ja yrityksen toiminnan suunnittelu <ul style="list-style-type: none">- mitä, kenelle, miten, miksi?- asiakirjat- tuotekehitys, tuotteistaminen- markkinointi- tuotteet, palvelut- yhteistyökumppanit- NY-yrityksen lopettaminen- osuuskunnan jäsenyydestä luopuminen Yrityksen työtehtävien tekeminen <ul style="list-style-type: none">- oman alan työtehtävien tekeminen- oman työn suunnittelu (ajankäyttö, järjestelmällisyys)- yrityksen esittely- tieto- ja viestintätekniikan käyttö ja sovellusten hallinta	NY-yrityksessä toimiminen Integroituu ammatillisten tutkinnon osien kanssa. Noudatetaan Vuosi yrittäjänä ry:n oppimishjelmaa (nyvuosiyrittajana.fi) 1-3 lukukauden aikana. <ul style="list-style-type: none">- NY-yrityksen perustaminen ja liiketoiminnan pyörittäminen omalla opiskelualalla- NY-asiakirjat ovat osa ammattiosaamisen näyttöä Osuuskunnassa toimiminen Integroituu ammatillisten tutkinnon osien kanssa. Noudatetaan Osuuskunta Taidottajan sääntöjä sekä osuuskuntalakia 1-3 lukuvuoden aikana. <ul style="list-style-type: none">- Osuuskunta Taidottajaan liittyminen ja liiketoiminnan pyörittäminen omalla opiskelualalla- yrittäjän asiakirjat ovat osa ammattiosaamisen näyttöä Työssäoppimalla	

Elintarvikealan perustutkinto

<ul style="list-style-type: none">- kestävä kehitys- työturvallisuus	<p>Integroituu ammatillisten tutkinnon osien kanssa.</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä kattavasti osoittaa, voidaan apuna käyttää pelillisyyttä.</p> <p>Työssäoppiminen voidaan toteuttaa</p> <ul style="list-style-type: none">- aloittavassa yrityksessä tai- yrityksessä, joka esim. haluaa tuoda markkinoille uuden tuotteen tai- laajentua uudelle liiketoiminta-alueelle tai- muuten kehittää ja täsmentää liiketoimintaansa <p>Opiskelija dokumentoi toimintaansa esim. oppimispäiväkirjaan</p> <p>Projektioppiminen</p> <p>Integroituu ammatillisten tutkinnon osien kanssa.</p> <p>Projektioppiminen voidaan toteuttaa erilaisissa ennakkosuunnitelmia ja jälkitoimia sekä yrittäjämäistä toimintatapaa vaativissa projektissa/projekteissa.</p> <p>Tiimiyrittäjänä toimiminen NY:ssä tai osuuskunnassa</p> <p>Integroituu ammatillisten tutkinnon osien kanssa.</p> <p>Toteutetaan vähintään lukuvuoden mittaisena valmennusprosessina koulutetun tiimivalmentajan kanssa. Hyödynnetään tiimioppimisen ja -yrittäjyyden työkaluja ja menetelmiä.</p> <ul style="list-style-type: none">- oppimissopimus- dialogitreenit- valmennuspäivät- kehityskeskustelut <p>Eri tutkintojen yhteistoteutus</p> <p>Integroituu ammatillisten tutkinnon osien kanssa.</p> <p>Toteutetaan vähintään lukuvuoden mittaisena valmennusprosessina. Hyödynnetään tiimioppimisen ja -yrittäjyyden työkaluja ja menetelmiä.</p> <ul style="list-style-type: none">- oppimissopimus- dialogitreenit- valmennuspäivät- kehityskeskustelut.	
---	---	--

Ammattitaidon osoittamistavat

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

Ammattiosaamisen näytön kuvaus

Omassa yrityksessä/ harjoitusyrityksessä / vastaavassa yrityksessä toimiminen

- toimii yhteistyökumppaneiden kanssa
- selvittää, täsmentää ja kehittää yrityksen liikeidea
- dokumentoi
- toimii yrityksen työtehtävissä yrittäjämäisesti.

2.2.12 Huippuosaajana toimiminen

Ammattitaitovaatimukset ja arviointi

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

työkokonaisuudet ja niiden oppimistavoitteet	ohjaussuunnitelma	yhteisten tutkinnon osien integrointi
<p>Kilpailuvalmennus</p> <ul style="list-style-type: none">• Tuotteiden suunnittelu• Tuotteiden valmistus• Kilpailutilanteen harjoittelu <p>Kilpailutoiminta</p> <ul style="list-style-type: none">• Kilpailutuotteiden suunnittelu ja toteutus• Kilpailutilanteen harjoittelu• Osallistuminen alan kilpailuihin <p>Kestävä kehitys Kestävän kehityksen mukainen toiminta elintarvikealalla</p> <p>Työelämävalmiudet Työkohteen vaatimusten mukainen pukeutuminen sekä henkilökohtaisesta hygieniasta ja omavalvonnasta huolehtiminen</p> <p>Sovittujen työaikojen, toimintaohjeiden sekä työturvallisuus-, ja elintarvikealaan liittyvien määräysten noudattaminen</p>	<p>Perehtyminen opintoihin ja tutustuminen oppimisympäristöihin</p> <p>Alustavan HOPS:n laadinta, osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen</p> <p>Teoriaopetus, oppimistehtävät, verkko-opetus, tiedon hankinta</p> <p>Työssäoppimisen ohjaus verkossa sähköisellä oppimisalustalla ja /tai sosiaalisessa mediassa</p> <p>Verkko-oppiminen verkkokurssit / Moodle-alusta, käyttöohjeet/videot, portfolio / blogit, mobiiliohjaus oppimistehtävät ja -päiväkirjat ja muut oppimista tukevat ja yhteistoiminnallinen oppimisen ympäristöt sekä verkostoitumista edistävät erilaiset ryhmät, esim. Facebook, Twitter, Instagram</p> <p>Oppimismaisemat: elintarvikealan yritykset, Salpauksen harjoitusleipomo ja -konditoria, muut Salpauksen työelämälähtöiset oppimisympäristöt AOS-näyttö Osallistuminen huippuosaamista vaativaan työtilanteeseen tai alan kilpailuihin</p>	<p>Toteutetaan erillisen suunnitelman mukaisesti yhteisten opintojen tutkinnon osissa: Matematiikka, viestintä ja tietotekniikka, äidinkieli, kestävä kehitys, työsuojelu</p>

Ammattitaidon osoittamistavat

Valtakunnalliset tutkinnon perusteet

Opiskelija osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä toimimalla huippuosaamista vaativissa oman alan työtilanteissa. Osaaminen on mahdollista osoittaa myös kansallisissa ja

Elintarvikealan perustutkinto

kansainvälisissä kilpailutilanteissa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

3. YHTEISET TUTKINNON OSAT (35 OSP) TAVOITTEET JA ARVIOINTI AMMATILLISESSA PERUSKOULUTUKSESSA

3.1 Pakolliset tutkinnon osat (19 osp)

3.1.1. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen 8 osp

3.1.1.1 Äidinkieli 5 osp

Osaamistavoitteet ja arviointi linkki tutkinnon perusteisiin

Oppimistavoitteet

Opiskelija

- osaa viestiä ja toimia erilaisissa vuorovaikutustilanteissa
 - itsensä esittely suullisesti ja kirjallisesti
 - osaa kertoa itsestään tilanteesta riippuen oleellisen, uusiin ihmisiin tutustuminen, ammatillinen esittäytyminen
 - haastattelu, kysely, asiakastytyväisyys, oman alan tuntemus
 - esityksen laatiminen, kuulijoiden huomioon ottaminen, top-paikkojen esittely
 - työprosessin ja työvaiheiden esittely, raaka-aineiden, valmistustavan tunnistus/perehtyminen, ruokalistan esittely
 - keskustelu
 - tilannetaju
 - puhetyyli asiakaspalvelussa
 - neuvottelu, ryhmätyöt
 - toisen ohjaaminen/opastaminen
 - small talk
 - sanaton viestintä
 - puhelinviestintä
 - top-paikkoihin soittaminen
 - palautteen vastaanottaminen, reklamaatio
- ymmärtää kokon työhön liittyvien tärkeimpien tekstilajien käytänteet, olennaisen sisällön ja tarkoituksen
 - alalla tarvittavat asiakirjat ja lomakkeet
 - oman alan lehtiartikkelit, raportointi
 - kommentoivat referaatit, olennaisen löytäminen tekstistä
 - gastronominen sanasto
 - juomatietous
 - ruokalistat, kieliasu, erityisruokavaliomerkinnot, menukortti

Elintarvikealan perustutkinto

- osaa hakea tietoa eri tietolähteistä ja käyttää tietoa sekä noudattaa lähteiden käytön periaatteita
 - o ravitsemisalan nettisivustojen, ammattilehtien käyttö, tiedonhaku, lähteiden merkitseminen
- osaa hyödyntää mediaa ja verkon tarjoamia viestintä- ja vuorovaikutusvälineitä opiskelussaan sekä tehdä ammattiosaamistaan näkyväksi
 - o verkostoituminen
 - o tekijänoikeudet
- osaa laatia kokin alaan liittyviä kirjallisia töitä
 - o oikeinkirjoituksen hallitseminen
 - o vakioasemointi
 - o raportti
 - o alalla tarvittavat asiakirjat ja lomakkeet
 - o mainos
 - o sähköpostiviestiin vastaaminen
- osaa hyödyntää äidinkielen oppimisen luku- ja opiskelustrategioita
 - o muistiinpanot
 - o olennaisen löytäminen tekstistä ja asiasta
 - o ohjeen, ruokalistan ja reseptin lukutaito
- ymmärtää äidinkielen sekä kirjallisuuden ja muun kulttuurin merkityksen *alan* ja ammatin kannalta
 - o alaan liittyvä kaunokirjallisuus ja elokuvat
 - o ruokakirjat, ruokablogit
- osaa arvioida ja kehittää omaa äidinkielen taitoaan.
 - o oikeinkirjoituksen hallitseminen
 - o kielenhuolto
 - o oman suullisen ja kirjallisen viestinnän parantaminen palautteen pohjalta

Integrointi ammatillisiin tutkinnon osiin

Integroitu hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon kaikille pakolliseen majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen, 30 osp, tutkinnon osaan sekä

- kokin osaamisalan pakollisiin tutkinnon osiin, jotka ovat lounasruokien valmistus 40 osp ja annosruokien valmistus 20 osp, sekä
- asiakaspalvelun osaamisalan, tarjoilijan, pakollisiin tutkinnon osiin, jotka ovat asiakaspalvelu ja myynti 25 osp ja annosruokien ja juomien tarjoilu 35 osp.

Ohjaussuunnitelma

Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan erilaisia oppimisympäristöjä ja -menetelmiä hyödyntäen. Osa tunneista voidaan integroida mm. työssäoppimisjaksoille ja erilaisiin tapahtumiin. Oppimista voidaan ohjata tarvittaessa verkossa tai mobiileilla.

Erilaisia oppimisympäristöjä voivat olla luokkahuone, oppilaitoksen keittiö, tapahtuma, verkkokurssi, blogi ja työssäoppimispaikka.

Osaamisen arviointi

Osaaminen osoitetaan suullisilla ja kirjallisilla suorituksilla, jotka voivat olla osana ammattiosaamisen näyttöä.

3.1.1.2 Toinen kotimainen kieli, ruotsi 1 osp

Oppimistavoitteet

Opiskelija

- osaa käyttää toista kotimaista kieltä työtehtävissään ja työhön liittyvissä vuorovaikutustilanteissa
 - työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen: tervehdykset, small talk, asiakaspalvelutilanteet, työpaikan esittely / yritys esittely, työ- ja kellonajat, palkkaus, työedut, työtehtävät, työturvallisuus
 - itsestä ja opinnoista kertominen, CV
- ymmärtää molempien kansallisten kielten ja kulttuurien merkityksen monikulttuurisessa Suomessa.
 - kielen ja kulttuurin merkitys Suomessa ja Pohjoismaissa

Integrointi ammatillisiin tutkinnon osiin

Integroitu leipomoalan osaamisalan, leipuri-kondiittori, pakollisiin tutkinnon osiin, elintarviketuotannossa toimiminen 30 osp, elintarvikeprosessin ohjaus ja käynnissäpito 30 osp ja elintarvikkeiden valmistus 45 osp.

Ohjaussuunnitelma

Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan erilaisia oppimisympäristöjä ja -menetelmiä hyödyntäen. Osa tunteista voidaan integroida mm. työsaliopetukseen. Oppimista voidaan ohjata tarvittaessa verkossa tai mobiileilla.

Erilaisia oppimisympäristöjä voivat olla luokkahuone, työsalio, verkkokurssi, blogi ja työssäoppimispaikka.

Osaamisen arviointi

Osaaminen osoitetaan suullisilla ja kirjallisilla suorituksilla, jotka voivat olla osana ammattiosaamisen näyttöä.

3.1.1.3. Vieraat kielet (englanti) 2 osp

Oppimistavoitteet

Opiskelija

- osaa viestiä ja toimia vuorovaikutustilanteissa siten, että hän kykenee harjoittamaan ammattiaan
 - työelämätaidot:
 - tervehdykset, small talk, asiakaspalvelutilanteet, työhön perehdyttäminen, työpaikan esittely/yritys esittely
 - työnhaku:
 - CV, työhakemus, työhaastattelu, itsestä ja opinnoista kertominen
- osaa käyttää oman alan työtehtävissä tarvittavaa vierasta kieltä
 - työelämätaidot:
 - Ohjeet (esim. reseptit, käskyt)
 - työturvallisuus:

Elintarvikealan perustutkinto

- ergonomia ja hygienia, ensiapu, turvallisuusvarusteet ja -säännöt
- työvälineet ja työympäristö:
- työtehtävät, raaka-aineet, työvälineet, työvaiheet
- työolot:
- työ- ja kellonajat, palkkaus, työedut
- osaa hakea tietoa erilaisista vieraskielisistä lähteistä
 - tiedonhaku:
 - raaka-aineet, reseptit, ruoka- ja tapakulttuuri
- osaa toimia monikielisessä ja -kulttuurisessa ympäristössä
 - työkuulttuuri eri maissa:
 - kansainväliseen toimintaan hakeutuminen, TOP ulkomailla

Integrointi ammatillisiin tutkinnon osiin

Integroitu leipomoalan osaamisalan, leipuri-kondiittori, pakollisiin tutkinnon osiin, elintarviketuotannossa toimiminen 30 osp, elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito 30osp ja elintarvikkeiden valmistus 45 osp.

Ohjaussuunnitelma

Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan erilaisia oppimisympäristöjä ja -menetelmiä hyödyntäen. Osa tunneista voidaan integroida mm. työsaliopetukseen. Oppimista voidaan ohjata tarvittaessa verkossa tai mobiileilla.

Erilaisia oppimisympäristöjä voivat olla luokkahuone, työsali, verkkokurssi, blogi ja työssäoppimispaikka.

Osaamisen arviointi

Osaaminen osoitetaan suullisilla ja kirjallisilla suorituksilla, jotka voivat olla osana ammattiosaamisen näyttöä.

3.1.2. Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen 6 osp

3.1.2.1. Matematiikka 3 osp

Oppimistavoitteet

Opiskelija

- osaa peruslaskutoimitukset, prosenttilaskennan ja mittayksiköiden muunnokset oman alan ja arkielämän edellyttämässä laajuudessa
 - arkielämän prosenttilaskenta (prosenttilaskennan perusteet, muutos- ja vertailuprosentti, alv, korko)
 - painohäviön laskeminen
 - massan, vetomittojen, pituuden, pinta-alan ja tilavuuden yksikkömuunnokset
 - reseptin muunnokset
 - hintalaskut
- osaa laskea pinta-aloja ja tilavuuksia
- osaa soveltaa geometriaa leipomoalan tehtävien vaatimassa laajuudessa ja hahmottaa tilaa ja muotoja kolmiulotteisesti

Elintarvikealan perustutkinto

- osaa esim. laskea, kuinka monta piirakkapalaa saadaan taikinalevystä ja kuinka monta juustokuutiota saadaan isommasta juustopalasta, kun mitat tiedetään.
- osaa käyttää sopivia matemaattisia menetelmiä leipomoalan ongelmien ratkaisussa
- osaa arvioida tulosten oikeellisuutta ja suuruusluokkaa
- osaa käyttää matemaattisten ongelmien ratkaisussa apuna laskinta, tietokonetta ja tarvittaessa muita matematiikan apuvälineitä.

Integrointi ammatillisiin tutkinnon osiin

Voidaan integroida Elintarvikealan perustutkinnon pakollisiin tutkinnon osiin Elintarviketuotannossa toimiminen (30 osp), Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito (30 osp) ja Elintarvikkeiden valmistus (45 osp).

Ohjaussuunnitelma

Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan erilaisia oppimisympäristöjä ja -menetelmiä hyödyntäen. Oppimista voidaan ohjata tarvittaessa verkossa tai mobiileilla.

Erilaisia oppimisympäristöjä voivat olla luokkahuone, verkkokurssi, portfolio, oppimispäiväkirja ja työssäoppimispaikka.

Osaamisen arviointi

Osaaminen osoitetaan suullisilla ja kirjallisilla suorituksilla, jotka voivat olla osana ammattiosaamisen näyttöä.

3.1.2.2. Fysiikka ja kemia 2 osp

Oppimistavoitteet

Opiskelija

- osaa soveltaa oman alan kannalta keskeisiä fysiikan käsitteitä, ilmiöitä ja lainalaisuuksia
 - tuntee lämpöopin, mekaniikan ja sähköopin peruslainalaisuuksia
 - energian säästäminen
 - tuotteen elinkaari ja kestävä kehitys
- osaa ottaa työssään huomioon oman alan kannalta keskeisiä kemian ilmiöitä ja aineiden erityisominaisuuksia
- osaa säilyttää, käyttää ja hävittää omalla alalla tarvittavia aineita.
 - kemikaalien ja jätteiden turvallinen käsittely, säilytys ja hävittäminen
 - kemikaalien varoitusmerkit ja käyttöturvallisuustiedotteet
 - jätteiden käsittely ja kierrätys

Integrointi ammatillisiin tutkinnon osiin

Integroidaan Elintarvikealan perustutkinnon pakollisiin tutkinnon osiin Elintarviketuotannossa toimiminen (30 osp) ja Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito (30 osp).

Ohjaussuunnitelma

Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan erilaisia oppimisympäristöjä ja -menetelmiä hyödyntäen. Oppimista voidaan ohjata tarvittaessa verkossa tai mobiileilla.

Elintarvikealan perustutkinto

Erilaisia oppimisympäristöjä voivat olla luokkahuone, verkkokurssi, portfolio, oppimispäiväkirja ja työssäoppimispaikka.

Osaamisen arviointi

Osaaminen osoitetaan suullisilla ja kirjallisilla suorituksilla, jotka voivat olla osana ammattiosaamisen näyttöä.

3.1.2.3. Tieto- ja viestintäteknikka ja sen hyödyntäminen 1 osp

Oppimistavoitteet

Opiskelija

- osaa käyttää yleisimpiä tieto- ja viestintäteknikan sovelluksia ja hyödyntää niiden käyttöön
 - tarkoitettuja ohjeita ja oppaita
 - Salpauksen sähköiset palvelut esimerkiksi koulutuskeskuksen sivujen käyttö, pakki, ressu
 - oppimisympäristöt Salpauksessa: moodle, sähköposti, selainohjelmat
- osaa suojata verkkoidentiteettiään ja yksityisyyttään
 - selaimen historiatietojen poistaminen
 - salasanojen käyttö
 - sosiaalisen median käyttö
- osaa toimia tekijänoikeus-, tietoturva- ja tietosuojaohjeiden ja -määräysten mukaisesti
 - oman materiaalin oikeudet
 - muiden tuottaman materiaalin hyödyntäminen vs. plagiointi
 - pankkiasiointi
 - palomuurit ja virustorjunta
- osaa tiedostojen eri säilytys- ja lähetysmuodot.
 - tiedostomuodon valinta ja vaihtaminen esimerkiksi .docx, .pdf
 - liitetiedoston lähettäminen
 - tiedostojen pakkaaminen

Integrointi ammatillisiin tutkinnon osiin

Integroidaan Elintarvikealan perustutkinnon pakolliseen tutkinnon osaan Elintarviketuotannossa toimiminen (30 osp).

Ohjaussuunnitelma

Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan erilaisia oppimisympäristöjä ja -menetelmiä hyödyntäen. Oppimista voidaan ohjata tarvittaessa verkossa tai mobiileilla.

Erilaisia oppimisympäristöjä voivat olla luokkahuone, verkkokurssi ja oppimispäiväkirja.

Osaamisen arviointi

Osaaminen osoitetaan suullisilla ja kirjallisilla suorituksilla, jotka voivat olla osana ammattiosaamisen näyttöä.

3.1.3. Yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittava osaaminen 5 osp

3.1.3.1. Yhteiskuntataidot 1 osp

Oppimistavoitteet

Opiskelija

- osaa toimia kansalaisena ja osallistua yhteiskunnalliseen päätöksentekoon
 - kansalaisen perusoikeudet ja velvollisuudet Suomessa:
- Ikärajat, vaalit, perusoikeudet, päätöksenteko, turvallisuus,
- osaa toimia tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden periaatteita noudattaen
 - yhdenvertaisuus, oikeusjärjestelmä
- osaa suunnitella ja hoitaa omaa talouttaan sekä arvioida siihen liittyviä riskejä
 - työvoimatoimisto, opiskelijan tuet, verotus, oman talouden hallinta
- hyödyntää sosiaalista mediaa aktiivisen osallistumisen keinona
 - sosiaalisen median käyttö tiedonhaussa ja vertailussa
- osaa käyttää yhteiskunnan tarjoamia palveluja ja toimia kuluttajana
 - yhteiskunnan palvelujen käyttäminen tarvittaessa

Integrointi ammatillisiin tutkinnon osiin

Integroitu elintarvikealan perustutkinnon ammatillisiin pakollisiin tutkinnon osiin Elintarviketuotannossa toimiminen (30 osp), Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito (30 osp) ja Elintarvikkeiden valmistus (45 osp)

Ohjaussuunnitelma

* Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan erilaisia oppimisympäristöjä ja -menetelmiä hyödyntäen. Se voidaan suorittaa ATK-luokassa, teorialuokassa sekä vieraillemalla eri kohteissa koulun sisällä tai koulun ulkopuolella

* Opetus ja ohjausmenetelminä käytetään mm. projektioppimista, pelejä, simulaatiot, luennot, itseoppiminen, verkko-oppiminen, portfolio, oppimispäiväkirja sekä erilaista yhteistoiminnallista oppimista

* Oppimista voidaan ohjata tarvittaessa verkossa tai mobiileilla.

Osaamisen arviointi

* Osaaminen osoitetaan suullisilla ja kirjallisilla suorituksilla, jotka voivat olla osana ammattiosaamisen näyttöä

* itsearviointi

3.1.3.2. Työelämätaidot 1 osp

Oppimisstavoitteet

Opiskelija

Elintarvikealan perustutkinto

- osaa hakea itsellensä työpaikkaa
 - hakee itsellensä työssäoppimistyöpaikkaa tai työpaikkaa ja saa sen
- osaa kuvata työehtosopimusjärjestelmää sekä tuntee työlainsäädäntöä ja tietää työsopimuksen keskeiset asiat
 - työsopimusjärjestelmään perehtyminen ja laillisen työsopimuksen tunnistaminen
- osaa perehtyä työpaikan toimintaan ja työtehtäviin sekä huolehtia työturvallisuudesta
 - tuntee yrityksen organisaation ja toimintamallit
 - huolehtii omasta ja työympäristönsä työturvallisuudesta ja siisteydestä
- osaa työskennellä työpaikassa ja kehittää osaamistaan
 - tekee työt sovitusti ja laadukkaasti

Integrointi ammatillisiin tutkinnon osiin

Integroidaan elintarvikealan perustutkinnon ammatillisiin pakollisiin tutkinnon osiin Elintarviketuotannossa toimiminen (30 osp), Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito (30 osp) ja Elintarvikkeiden valmistus (45 osp).

Ohjaussuunnitelma

* Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan erilaisia oppimisympäristöjä ja -menetelmiä hyödyntäen. Se voidaan suorittaa ATK-luokassa, teorialuokassa sekä vieraillemalla eri kohteissa koulun sisällä tai koulun ulkopuolella

* Opetus ja ohjausmenetelminä käytetään mm. projektioppimista, pelejä, simulaatiot, luennot, itseoppiminen, verkko-oppiminen, portfolio, oppimispäiväkirja sekä erilaista yhteistoiminnallista oppimista

* Oppimista voidaan ohjata tarvittaessa verkossa tai mobiileilla.

Osaamisen arviointi

* Osaaminen osoitetaan suullisilla ja kirjallisilla suorituksilla, jotka voivat olla osana ammattiosaamisen näyttöä

* itsearviointi

3.1.3.3. Yrittäjyys ja yritystoiminta 1 osp

Oppimistavoitteet

Opiskelija

- osaa arvioida ja tunnistaa oman osaamisensa ja omat vahvuutensa
- osaa ideoida omaa liikeideaa ja sen kehittämismahdollisuuksia
 - oman liikeidean luominen
- osaa arvioida mahdollisuuksiaan ryhtyä yrittäjäksi
 - realististen mahdollisuuksien selvittäminen sekä ympäristön että oman itsensä kohdalta
- osaa selvittää omia ammatillisia verkostoja
 - oman ammattialan verkostojen tunteminen
- osaa tunnistaa kannattavan liiketoiminnan periaatteet
 - kannattavan liiketoiminnan mittarit ja perusteet
- osaa arvioida oman yrittäjyyden ja oman yritystoiminnan merkitystä omalle hyvinvoinnilleen ja Suomen kansantaloudelle
 - kansantalouden kiertokulku

Integrointi ammatillisiin tutkinnon osiin

Integroidaan elintarvikealan perustutkinnon ammatillisiin pakollisiin tutkinnon osiin Elintarviketuotannossa toimiminen (30 osp), Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito (30 osp) ja Elintarvikkeiden valmistus (45 osp).

Ohjaussuunnitelma

Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan erilaisia oppimisympäristöjä ja -menetelmiä hyödyntäen. Osa tunneista voidaan integroida työsaliopetukseen ja työssäoppimiseen. Oppimista voidaan ohjata tarvittaessa muun muassa verkkoalustalla tai mobiileilla.

Erilaisia oppimisympäristöjä voivat olla muun muassa luokkahuone, työsali, verkkokurssi, blogi, harjoitusyritys, osuuskunta ja työssäoppimispaikka.

Osaamisen arviointi

Osaaminen osoitetaan erilaisilla suullisilla ja kirjallisilla suorituksilla, jotka voivat olla osana ammattiosaamisen näyttöä.

3.1.3.4. Työkyvyn ylläpitäminen, liikunta ja terveystieto 2 osp

Oppimistavoitteet

Opiskelija

- osaa laatia itselle terveellisiä elämäntapoja, työkykyä ja liikuntaa edistävän suunnitelman ja toimia sen mukaisesti, osaa edistää ja ylläpitää opiskelu-, toiminta- ja työkykyään
 - osallistuu alkutesteihin ja – haastatteluun sekä pitää elämäntapapäiväkirjaa ja tekee niiden tulosten perusteella henkilökohtaisen hyvinvointisuunnitelman, jota päivitetään säännöllisesti
 - huomioi liikunnan toteutuksessa elintarvikealan työn vaatimukset (esim. seisomatyö, työasennot)
- osaa ottaa huomioon ravitsemuksen merkityksen terveydelle sekä tupakoinnin ja päihteiden haittavaikutukset
 - pitää TOP-jaksolla ravintopäiväkirjaa ja tekee sen pohjalta omien ravintotottumustensa arvion ja kehittämissuunnitelman
 - hakee tietoa tupakoinnin ja päihteiden terveysvaikutuksista ja pyrkii edistämään terveyttään hakemansa tiedon pohjalta
- osaa kuvata mielenterveyden, seksuaaliterveyden ja ihmissuhteiden merkityksen ihmisen hyvinvoinnille
 - perehtyy tärkeimpiin ihmissuhteiden, mielenterveyden ja seksuaaliterveyden välisiin yhteyksiin
- osaa edistää oppilaitosyhteisön hyvinvointia
 - osallistuu oppilaitoksessa järjestettäviin teemapäiviin, SAKU-toimintaan sekä oppilaitoksen muuhun hyvinvointitoimintaan osallistujana ja/tai suunnittelijana ja järjestäjänä
- osaa kehittää toimintatapojaan ja toimintaympäristönsä turvallisuutta ja terveellisyyttä
 - tekee TOP-jaksolla oman alansa toimintatapojen ja toimintaympäristön turvallisuuskartoituksen

Elintarvikealan perustutkinto

- osaa toimia turvallisesti ja ergonomisesti, ehkäistä tapaturmia, toimia ensiaputilanteissa sekä hakea apua.
 - noudattaa oppilaitoksen ja elintarvikealan työturvallisuusohjeita ja harjoittelee sekä käyttää työn fyysistä sekä psyykkistä kuormitusta vähentäviä työtapoja
 - hallitsee oman alansa ja yleiset ensiaputaidot

Integrointi ammatillisiin tutkinnon osiin

Integroidaan elintarvikealan perustutkinnon ammatillisiin pakollisiin tutkinnon osiin Elintarviketuotannossa toimiminen (30 osp), Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito (30 osp) ja Elintarvikkeiden valmistus (45 osp).

Ohjaussuunnitelma

Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan suullisilla ja kirjallisilla tehtävillä mm. hyvinvointisuunnitelma, ravintopäiväkirja, ja käytännön toiminnalla liikunnassa, harrastustoiminnassa ja työssäoppimisessa.

Liikunnan ja terveystiedon osaamispisteitä voidaan sisällyttää TYKY-passin opintoihin.

Osaamisen arviointi

Osaaminen arvioidaan kirjallisten ja suullisten tehtävien sekä käytännön liikunta-, harrastus- ja työssäoppimistoiminnan perusteella.

Tämän tutkinnonosan osa-alueen osaamisen näytöt voidaan antaa kontaktiopetuksessa, verkkoympäristöissä tai mahdollisuuksien mukaan mobiilisovelluksilla.

Osaamisen arvioi ainetta opettava/-t opettaja/-t tarvittaessa yhteistyössä työssäoppimisjakson työnohjaajan ja työssäoppimisjaksoa ohjaavan opettajan kanssa.

3.2 Valinnaiset yhteiset tutkinnot osat (16 osp)

3.2.1. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen 3 - 10 osp

Osaamistavoitteet ja arviointi

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

3.2.1.1. Äidinkieli x osp

3.2.1.2. Toinen kotimainen kieli, ruotsi x osp

3.2.1.3. Vieraat kielet X osp

3.2.1.3.1. x-kieli

3.2.1.3.2. y-kieli

3.2.1.3.3. z-kieli

3.2.2. Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen 3 - 10 osp

Osaamistavoitteet ja arviointi

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

3.2.2.1 Matematiikka x osp

3.2.2.2 Fysiikka ja kemia x osp

3.2.2.3 Tieto- ja viestintätekniikka ja sen hyödyntäminen x osp

3.2.3. Yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittava osaaminen 3 -10 osp

Osaamistavoitteet ja arviointi

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

3.2.3.1. Yhteiskuntataidot x osp

3.2.3.2. Työelämätaidot x osp

3.2.3.3. Yrittäjyys ja yritystoiminta x osp

3.2.3.4. Työkyvyn ylläpitäminen, liikunta ja terveystieto x osp

3.2.4. Sosiaalinen ja kulttuurinen osaaminen 0 - 7 osp

Osaamistavoitteet ja arviointi

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

3.2.4.1 Kulttuurien tuntemus 3 osp

Oppimistavoitteet

Opiskelija

- osaa toimia tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden periaatteita noudattaen ja edistää omalta osaltaan tasa-arvoa ja kaikkien yhdenvertaista kohtelua
 - toimii eri kulttuureista tulevien ihmisten kanssa
- osaa tervehtiä, vastaanottaa vieraita ja keskustella heidän kanssaan osaa toimia, käyttäytyä ja pukeutua tilanteen mukaisesti ja työkulttuurin edellyttämällä tavalla
 - osaa ottaa huomioon toiminnassaan sopivuuden rajat sekä miesten ja naisten erilaiset roolit, pukeutumiseen ja käyttäytymiseen liittyvät ohjeet ja myös kirjoittamattomat säännöt ja menettelytavat
- osaa tunnistaa eri kulttuurien peruspiirteitä ja kulttuurista monimuotoisuutta rakennusosalalla
 - esittelee toisten kulttuurien edustajille maansa yleisiä kulttuuripiirteitä, kuten keskeistä historiaa, nähtävyyksiä, taiteita, urheiluosaavutuksia ja viihdettä ja rakennuskulttuuria
- osaa ottaa huomioon eri kulttuuriryhmien keskeiset traditiot ja niiden vaikutukset toimintaan rakennusosalalla

Elintarvikealan perustutkinto

- tunnistaa eri kulttuurien välisiä eroja työpaikkakäyttäytymisessä, -hierarkiassa ja työhön liittyvässä suhdetoiminnassa ja käyttäytyy asiallisesti tavallisissa työpaikalla esiin tulevissa tilanteissa, erityisesti asiakaspalvelussa
- osaa välittää alansa historiaa, perinteitä ja muuttuneita käytäntöjä sekä vertailla niitä muiden kulttuurien piirteisiin
 - pohtii eri maiden tulkintoja historiallisista tapahtumista ja suhteuttaa kotiseutunsa ja maansa merkittäviä tapahtumia ja aikakausia naapurimaiden ja maailman historiaan

Integrointi ammatillisiin tutkinnon osiin

Integroitu pakollisiin ammatillisiin tutkinnon osiin.

Ohjaussuunnitelma

Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan erilaisia oppimisympäristöjä ja -menetelmiä hyödyntäen. Osa tunneista voidaan integroida mm. työssäoppimisjaksoille, mahdollisesti ulkomailla tapahtuvan työssäoppimisen aikana. Oppimista voidaan ohjata tarvittaessa verkkoalaustalla tai mobiileilla.

Erilaisia oppimisympäristöjä voivat olla luokkahuone, työsal, verkkokurssi, blogi ja työssäoppimispaikka, erilaiset tapahtumat kuten näyttelyt, elokuvat, yhteiset monikulttuuriset tilaisuudet.

Osaamisen arviointi

- * opiskelijan osallistuminen ryhmäkeskusteluihin
- * osallistuminen erilaisiin monikulttuurisiin tilaisuuksiin ja raportointi niistä
- * omat kirjalliset ja kuvalliset tuotokset annetuista aiheista
- * osallistuminen palautekeskusteluun ja itsearviointiin

3.2.4.2 Taide ja kulttuuri 3 osp

Oppimistavoitteet

Opiskelija

- osaa tunnistaa taiteen ja kulttuurin eri ilmenemismuotoja ja osaa hyödyntää niitä
 - ymmärtää taiteen- ja kulttuurin merkityksen
 - tuntee oman alansa historiaa, perinteitä ja muuttuneita käytäntöjä sekä vertailee niitä muiden kulttuurien piirteisiin
 - tunnistaa eri kulttuurien välisiä eroja työpaikkakäyttäytymisessä
 - hyväksyy erilaisuutta ja toimii suvaitsevaisuuden ja tasa-arvon lisäämiseksi omassa työskentely-ympäristössään
- osaa tutkia, ilmaista ja tulkita kulttuurista todellisuutta (esimerkiksi musiikin, teatterin, kirjallisuuden, median, tanssin, kuvataiteen tai käsityön keinoin)
 - on tietoinen taidehistorian suuntaviivoista
 - osallistuu taide- ja kulttuuritapahtumiin, osaa antaa niistä asiallista ja kriittistä palautetta
 - tulkitsee muiden tekemiä eri taiteenalojen teoksia esim. taidenäyttelyissä
 - valmistaa omia tuotoksia eri tekniikoilla osoittaen omaa ideointikykyä
- osaa arvioida ja soveltaa monimuotoista suomalaista kulttuuriperintöä ja oman alansa vakiintuneita käytäntöjä.

Elintarvikealan perustutkinto

- hakee tietoa omasta alastaan ja ajankohtaisista suuntauksista ymmärtäen sen vaikutukset elin- ja työympäristön viihtyisyyteen
- osaa noudattaa kulttuurisesti kestävästä kehityksen periaatteita ja ymmärtää valintojensa kulttuuriset vaikutukset.
 - arvostaa ja vaalii kulttuuriperintöä, huolehtii ympäristön siisteydestä
- osaa kehittää taiteelle ominaisten esittämisen tapojen ja materiaalien, oman ilmaisun, suunnitteluprosessien, palvelu- ja tuotemuotoilun ja estetiikan tuntemustaan omalla alallaan ja soveltaa hankkimaansa taiteen ja kulttuurin osaamistaan omassa työssään.
 - suunnittelee oman alansa jonkin työvaiheen yksityiskohtaan kuvallisesti ja kirjallisesti
 - osallistuu eri yhteistyökumppaneiden kanssa oppilaitoksen ulkopuolella järjestettävien tapahtumien järjestämiseen mahdollisuuksien mukaan, esim. Saku-kulttuurikilpailut

Integrointi ammatillisiin tutkinnon osiin

Voidaan soveltuvin osin integroida ammatillisiin opintoihin.

Ohjaussuunnitelma

Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan erilaisia oppimisympäristöjä ja -menetelmiä hyödyntäen. Osa tunneista voidaan integroida mm. työsaliopetukseen tai työssäoppimiseen. Oppimista voidaan ohjata tarvittaessa verkossa tai mobiileilla.

Erilaisia oppimisympäristöjä voivat olla luokkahuone, työsalio, verkkokurssi, blogi ja **työssäoppimispaikka**.

Osaamisen arviointi

- * opiskelijan osallistuminen ryhmäkeskusteluihin
- * osallistuminen kulttuuritapahtumiin ja raportointi niistä
- * omat kirjalliset ja kuvalliset tuotokset annetuista aiheista
- * osallistuminen palautekeskusteluun ja itsearviointiin

3.2.4.3 Etiikka 3 osp (kurssi 1)

Oppimistavoitteet

Opiskelija

- arvot, elämäkatsomukset
 - omat valinnat ja niiden perustelu
 - valintojen seurausten arviointi
 - arvovalintojen pohjalta oman elämän pohdinta
- normit
 - normiristiriitojen käsittely
- tiedonhankinta ammattieettisistä peruskysymyksistä
 - ammattialan ongelmatilanteiden tunnistaminen, käsitteleminen
 - näkemysten esittäminen

Integrointi ammatillisiin tutkinnon osiin

Integroidaan eri ammattialojen sisältöihin alasta riippuen.

Ohjaussuunnitelma

Elintarvikealan perustutkinto

Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan erilaisia oppimisympäristöjä ja -menetelmiä hyödyntäen. Oppimista voidaan ohjata tarvittaessa verkossa tai mobiileilla.

Erilaisia oppimisympäristöjä voivat olla luokkahuone, verkkokurssi, portfolio, oppimispäiväkirja ja työssäoppimispaikka.

Osaamisen arviointi

Osaaminen osoitetaan suullisilla ja kirjallisilla suorituksilla.

3.2.4.4 Psykologia

3.2.4.4.1 Psykologia 3 osp (kurssi 1)

Oppimistavoitteet

Opiskelija

- osaa hahmottaa sen, mitä psykologia on
 - psykologia moniulotteisena tieteenalana, eri tutkimussuunnista
- tietää psykologian erilaisista tutkimusmenetelmistä ja –alueista
 - tutkimusmenetelmiä
 - tutkimusalueita
- tietää ikäkausipsykologiasta
 - painotus: murrosikä, varhainen aikuisuus
- saa tietoa persoonallisuuspierreiden ja temperamenttipierreiden määräytymisestä
 - persoonallisuuspierreet ja temperamenttipierreet
 - persoonallisuuspierreiden vaikutus omaan elämään
 - temperamenttipierreiden vaikutus omaan elämään
- oppii hahmottamaan oman käyttäytymisen perustana olevia tekijöitä
 - oma käyttäytyminen

Integrointi ammatillisiin tutkinnon osiin

Integroidaan eri ammattialojen sisältöihin alasta riippuen.

Ohjaussuunnitelma

Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan erilaisia oppimisympäristöjä ja -menetelmiä hyödyntäen. Oppimista voidaan ohjata tarvittaessa verkossa tai mobiileilla.

Erilaisia oppimisympäristöjä voivat olla luokkahuone, verkkokurssi, portfolio, oppimispäiväkirja ja työssäoppimispaikka.

Osaamisen arviointi

Osaaminen osoitetaan suullisilla ja kirjallisilla suorituksilla.

3.2.4.4.2 Psykologia 3 osp (kurssi 2)

Oppimistavoitteet

Opiskelija

- osaa hahmottaa elinikäisen oppimisen merkityksen omassa elämässään
 - koulutus
 - työpaikka, ikärakenne ja hierarkia
- ymmärtää työn merkityksen itsetunnolle
- perehtyy vuorovaikutuksen perusmekanismeihin
 - työtilanteet ja asiakaspalvelu
 - ihmissuhteet

Integrointi ammatillisiin tutkinnon osiin

Integroidaan eri ammattialojen sisältöihin alasta riippuen.

Ohjaussuunnitelma

Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan erilaisia oppimisympäristöjä ja -menetelmiä hyödyntäen. Oppimista voidaan ohjata tarvittaessa verkossa tai mobiileilla.

Erilaisia oppimisympäristöjä voivat olla luokkahuone, verkkokurssi, portfolio, oppimispäiväkirja ja työssäoppimispaikka.

Osaamisen arviointi

Osaaminen osoitetaan suullisilla ja kirjallisilla suorituksilla.

3.2.4.4.3 Psykologia 3 osp (kurssi 3)

Osaamistavoitteet ja arviointi

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

Oppimistavoitteet 3 osp

Opiskelija

- perehtyy työhyvinvointiin ja sen merkityksen omassa elämässään
 - tunneällyn merkitys
 - psykososiaalisen työkuormituksen merkitys
 - työpaikkakiusaamisen tunnistaminen
 - ongelmatilanteiden käsittely; asiakkaat, työtoverit ja esimiehet
 - ymmärtää hyvän mielenterveyden merkityksen ja kuinka siihen voi itse vaikuttaa

Integrointi ammatillisiin tutkinnon osiin

Integroidaan eri ammattialojen sisältöihin alasta riippuen.

Ohjaussuunnitelma

Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan erilaisia oppimisympäristöjä ja -menetelmiä hyödyntäen. Oppimista voidaan ohjata tarvittaessa verkossa tai mobiileilla.

Elintarvikealan perustutkinto

Erilaisia oppimisympäristöjä voivat olla luokkahuone, verkkokurssi, portfolio, oppimispäiväkirja ja työssäoppimispaikka.

Osaamisen arviointi

Osaaminen osoitetaan suullisilla ja kirjallisilla suorituksilla.

3.2.4.5. Ympäristöosaaminen

3.2.4.5.1. Ympäristöosaaminen 1, 1osp

Osaamistavoitteet ja arviointi

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

Oppimistavoitteet

Opiskelija

- osaa noudattaa ympäristölainsäädäntöä sekä toimia elintarvikealan leipuri-kondiittorin laatu-, ympäristö- ja turvallisuusjärjestelmien ja kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti
 - elintarvikealla käytössä olevien laatu, ympäristö ja turvallisuusjärjestelmien perustuntemus.
 - Kestävän kehityksen periaatteiden perusymmärrys
- hallitsee ammattitaidon kannalta keskeisten tuotteiden elinkaaren
 - Elinkaariajattelun perusymmärrys
- osaa toimia luonnon monimuotoisuuden säilyttäen
 - Ymmärtää mitä tarkoittaa luonnon monimuotoisuus.
- osaa sopeutua ilmastonmuutokseen työ- ja toimintatapavalinnoilla
 - Ilmastonmuutoksen perusteet.
- osaa edistää energia- ja materiaalitehokkuutta ja ehkäisee jätteiden syntyä
 - Työvälineiden ja materiaalien energia-, kierrätys- ja materiaaliystävällinen valitseminen.
- osaa omassa toiminnassaan ottaa huomioon mahdolliset ympäristövaikutukset, kuten päästöt ilmaan, veteen tai maaperään
 - elintarvikealan leipuri-konditoria työn merkittävimmät ympäristövaikutukset ja niiden huomiointi työtehtävissä.
- osaa lajitella jätteet ja hyödyntää kierrätyksen mahdollisuudet elintarvikealalla.
 - Tuntee elintarvikealan tuotteiden ja materiaalien uusiokäytön perusteet.

Integroitu seuraaviin ammatillisiin tutkinnon osiin

Integroitu elintarvikealan leipuri-kondiittorin XX pakolliseen tutkinnon osaan X osp.

Ohjaussuunnitelma

Tämän tutkinnon osan osa-alueen opetus toteutetaan pääsääntöisesti erillisinä ympäristöosaamisen kursseina. Tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan kontaktiopetuksella, sekä suullisilla, kirjallisilla ja verkkopohjaisilla tehtävillä.

Osaamisen arviointi

Osaaminen arvioidaan kirjallisten ja suullisten tehtävien perusteella.

Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaamisen näytöt voidaan antaa kontaktiopetuksessa, verkkoympäristöissä tai mahdollisuuksien mukaan mobiilisovelluksilla.

Osaamisen arvioi ainetta opettava/-t opettaja/-t.

3.2.4.5.2 Ympäristöosaaminen 2, 3osp

Osaamistavoitteet ja arviointi

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

Oppimistavoitteet

Opiskelija

- osaa noudattaa ympäristölainsäädäntöä sekä toimia elintarvikealan laatu-, ympäristö- ja turvallisuusjärjestelmien ja kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti
 - ympäristövastuullisuuden perusteet ympäristölainsäädännön kannalta, sekä viranomaisyhteistyö tarpeen mukaan.
 - elintarvikealalla käytössä olevien laatu, ympäristö ja turvallisuusjärjestelmien perustuntemus.
 - Kestävän kehityksen periaatteiden perusymmärrys
- hallitsee ammattitaidon kannalta keskeisten tuotteiden elinkaaren
 - elinkaariajattelun ymmärrys
 - elintarvikealalla yleisesti käytössä olevien tuotteiden elinkaari.
- osaa toimia luonnon monimuotoisuuden säilyttäen
 - elintarvikealan töiden yhteys luonnon monimuotoisuuteen.
- osaa sopeutua ilmastonmuutokseen työ- ja toimintatapavalinnoilla
 - ilmastonmuutoksen perusteet, kasvihuoneilmiö.
 - elintarvikealan mahdolliset yhteydet kasvihuoneilmiön voimistumisessa.
- osaa edistää energia- ja materiaalitehokkuutta ja ehkäisee jätteiden syntyä
 - työvälineiden ja materiaalien energia- ja materiaaliystävällinen valitseminen.
 - Energiatehokkuusmerkinnät- ja muut ympäristömerkit.
- osaa omassa toiminnassaan ottaa huomioon mahdolliset ympäristövaikutukset, kuten päästöt ilmaan, veteen tai maaperään
 - elintarvikealan merkittävimmät ympäristövaikutukset ja niiden huomiointi työtehtävissä.
 - Osaa selvittää mistä saa lisää tietoa ympäristöasioista ja niihin vaikuttamisesta.
- osaa lajitella jätteet ja hyödyntää kierrätyksen mahdollisuudet elintarvikealalla.
 - elintarvikealan jätteet ja kierrätys,
 - elintarvikealan tuotteiden ja materiaalien uusiokäyttö

Integroitu seuraaviin ammatillisiin tutkinnon osiin

Integroitu elintarvikealan leipuri-kondiittorin perustutkinnon tutkinnon osiin; elintarviketuotannossa toimiminen, elintarvikeprosessin ohjaus ja käynnissäpito sekä elintarvikkeiden valmistus tutkinnon osaan.

Ohjaussuunnitelma

Tämän tutkinnon osan osa-alueen opetus toteutetaan erillisinä ympäristöosaamisen kursseina. Tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan suullisilla, kirjallisilla ja verkkopohjaisilla tehtävillä, sekä kontaktiopetuksella.

Osaamisen arviointi

Osaaminen arvioidaan kirjallisten ja suullisten tehtävien perusteella. Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaamisen näytöt voidaan antaa kontaktiopetuksessa, verkkoympäristöissä tai mahdollisuuksien mukaan mobiilisovelluksilla. Osaamisen arvioi ainetta opettava/-t opettaja/-t.

3.2.4.5.3. Ympäristöosaaminen 3 (TOP), 3osp

Osaamistavoitteet ja arviointi

[Valtakunnalliset tutkinnon perusteet](#)

Oppimistavoitteet

Opiskelija

- osaa noudattaa ympäristölainsäädäntöä sekä toimia elintarvikealan laatu-, ympäristö- ja turvallisuusjärjestelmien ja kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti
 - Selvittää työssään käytössä olevat laatu, ympäristö ja turvallisuusjärjestelmät ja osaa toimia näiden mukaisesti.
 - Noudattaa työssään kestävän kehityksen periaatteita.
 - Tuntee ympäristölainsäädännön perusteet omaa työtehtäväänsä koskien.
- hallitsee ammattitaidon kannalta keskeisten tuotteiden elinkaaren
 - elinkaariajattelun ymmärrys
 - elintarvikealalla yleisesti käytössä olevien tuotteiden elinkaari.
- osaa toimia luonnon monimuotoisuuden säilyttäen
 - elintarvikealan töiden yhteys luonnon monimuotoisuuteen.
- osaa sopeutua ilmastonmuutokseen työ- ja toimintatapavalinnoilla
 - Osaa ottaa työssään huomioon ilmastonmuutosta voimistavat tekijät.
- osaa edistää energia- ja materiaalihokkuutta ja ehkäisee jätteiden syntyä
 - työvälineiden ja materiaalien energia- ja materiaaliystävällinen valitseminen.
 - Osaa arvioida miten oman alan työtehtävän energiatehokkuutta voisi lisätä ja jätteiden syntyä vähentää.

Elintarvikealan perustutkinto

- osaa omassa toiminnassaan ottaa huomioon mahdolliset ympäristövaikutukset, kuten päästöt ilmaan, veteen tai maaperään
 - elintarvikealan merkittävimmät ympäristövaikutukset ja niiden huomiointi työtehtävissä.
 - Osaa selvittää mistä saa lisää tietoa ympäristöasioista ja niihin vaikuttamisesta.
 - Osaa arvioida ja selvittää elintarvikealan työtehtävien ympäristövaikutuksia.
- osaa lajitella jätteet ja hyödyntää kierrätyksen mahdollisuudet elintarvikealla, leipuri-konditoria työssä.
 - elintarvikealan tuotteiden ja materiaalien uusiokäyttö
 - Lajittelee jätteet työtehtävässään. Selvittää kierrätysmahdollisuuksia.

Integroitu seuraaviin ammatillisiin tutkinnon osiin

Integroitu elintarvikealan leipuri-kondiittorin työssäoppimisjaksolla toteutettuun elintarvikeprosessin ohjaus ja käynnissäpito sekä elintarvikkeiden valmistus tutkinnon osiin.

Ohjaussuunnitelma

Tämän tutkinnon osan osa-alueen opetus toteutetaan työssäoppimisjaksolla. Tutkinnon osan osa-alueen osaaminen hankitaan käytännön työtehtävillä. Opiskelija selvittää esimerkiksi työssäoppimispaikkansa ympäristövaikutuksia, miten ympäristövaikutuksia voi minimoida, ympäristöasioiden valvontaa tai muuta vastaavaa. Oppiminen toteutetaan työpaikalla tehtävillä suullisilla, kirjallisilla ja verkkopohjaisilla tehtävillä.

Osaamisen arviointi

Osaaminen arvioidaan kirjallisten, suullisten tai verkkoympäristöissä annettujen tehtävien perusteella. Tämän tutkinnon osan osa-alueen osaamisen näytöt voidaan antaa kontaktiopetuksessa, verkkoympäristöissä tai mahdollisuuksien mukaan mobiilisovelluksilla. Osaamisen arvioi ainetta opettava/-t opettaja/-t tarvittaessa yhteistyössä työssäoppimisjakson työnohjaajan ja työssäoppimisjaksoa ohjaavan opettajan kanssa.

4. VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT, 10 osp AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA

Vapaasti valittavat tutkinnon osat tullaan valitsemaan Elintarvikealan perustutkinnon ammatillisista tutkinnon osista.

5. TUTKINTOKOHTAISET TERVEYDENTILAVAATIMUKSET;

Opiskelijan terveydentilaa koskevat vaatimukset ammatillisissa perustutkinnoissa (määräys 27/011/2015). [Linkki OPH](#)

Elintarvikealan perustutkinnossa ei ole koulutusalaakohtaisia terveydentilavaatimuksia.

6. LIITTEET

Liite 1 Polkujen kuvaus leipuri -kondiittori

Liite 2 A -B Leipuri-kondiittorin osaamisalan moduulis suunnitelma 2 ja 3 vuotinen

Liite 3 Tutkinnon toteuttamissuunnitelma

Elintarvikealan perustutkinto, Leipomoalan osaamisala, Leipuri-kondiittori 180 osp



Pakolliset ammatilliset tutkinnon osat 105 osp

Yhteiset tutkinnon osat 35 osp

Vapaasti valittavat tutkinnon osat 10 osp

Valinnaiset tutkinnon osat 30 osp

5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170	175	180
Elintarviketuotannossa toimiminen 30 osp						Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito 30 osp						Elintarvikkeiden valmistus 45 osp						Pakolliset yhteiset tutkinnon osat 19 osp			Valinnaiset yhteiset tutkinnon osat 16 osp			Vapaasti valittavat tutk. osat 10 osp		Valinnaiset tutkinnon osat 30 osp									
Moniosaaja																										Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa 15 osp			Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa 15 osp						
Teollisuusleipuri																										Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa 15 osp			Pakkaustoiminnot 15 osp/ Varastointi- ja lähettämötoiminnot 15 osp						
Kondiittori																										Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa 15 osp			Yrittäjyys elintarvikealalla 15 osp/ Kahvilapalvelut 15 osp						
Kondiittori, huippuosaaja																										Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa 15 osp			Huippuosaajana toimiminen 15 osp						



■ Pakolliset ammatilliset
 ■ Valinnaiset
 ■ Paikallisesti tarjottavat
 ■ Vapaasti valittavat
 ■ Yhteiset tutkinnon osat
 ** [katso lisätietoja](#)

Elintarvikealan perustutkinto

Elintarvikealan perustutkinto, Leipomoalan osaamisala, Leipuri-kondiittori 180 osp



Pakolliset ammatilliset tutkinnon osat 105 osp

Yhteiset tutkinnon osat 35 osp

Vapaasti valittavat tutkinnon osat 10 osp

Valinnaiset tutkinnon osat 30 osp

5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170	175	180
---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Elintarviketuotannossa toimiminen 30 osp	Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito 30 osp	Elintarvikkeiden valmistus 45 osp	Pakolliset yhteiset tutkinnon osat 19 osp	Valinnaiset yhteiset tutkinnon osat 16 osp	Vapaasti valittavat tutk. osat 10 osp	Valinnaiset tutkinnon osat 30 osp	
Myymläleipuri						Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa 15 osp	Elintarvikkeiden myymälätoiminnot 15 osp
KV-polku						Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa 15 osp/ Kahvilapalvelut 15 osp	Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä 15 osp
Yrittäjän polku, leipuri-kondiittori						Yritystoiminnan suunnittelu 15 osp	Yrittäjyys elintarvikealalla 15 osp
Jatko-opintoihin tähtäävä leipuri-kondiittori					Lukio-opinnot, 10 osp	Jokin ammatillisista valinnaisista 15 osp	Lukio-opinnot 15 osp



■ Pakolliset ammatilliset
 ■ Valinnaiset
 ■ Paikallisesti tarjottavat
 ■ Vapaasti valittavat
 ■ Yhteiset tutkinnon osat
 ** [katso lisätietoja](#)

Moduulisuunnitelma, 3 vuoden polku

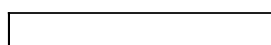
Vuosi	Jakso I	Jakso II	Jakso III	Jakso IV
1	Elintarviketuotannossa toimiminen	Elintarviketuotannossa toimiminen	Elintarviketuotannossa toimiminen	Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito
		Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito		
	Yhteiset tutkinnon osat	Yhteiset tutkinnon osat		Yhteiset tutkinnon osat
2	Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito	Elintarvikkeiden valmistus	Elintarvikkeiden valmistus	Elintarvikkeiden valmistus
		Yhteiset tutkinnon osat	Yhteiset tutkinnon osat	
3	Elintarvikkeiden valmistus	Vapaasti valittavat tutkinnon osat	Valinnainen tutkinnon osa 1	Valinnainen tutkinnon osa 2

Moduulisuunnitelma, 2 vuoden polku

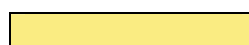
Vuosi	Jakso I	Jakso II	Jakso III	Jakso IV
1	Elintarviketuotannossa toimiminen	Elintarviketuotannossa toimiminen	Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito	Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito
2	Elintarvikkeiden valmistus	Elintarvikkeiden valmistus	Elintarvikkeiden valmistus	Valinnainen tutkinnon osa 1



Työssäoppiminen



Oppilaitos



Yhteiset tutkinnon osat

Ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamissuunnitelma

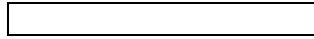
Tutkinnon osa	osp	Ammattiosaamisen näytön kuvaus	Tavoiteajan-kohta	Kesto
Pakolliset tutkinnon osat 105 osp				
Elintarviketuotannossa toimiminen	30 osp	Elintarvikealan tuotantoon osallistuminen	1. vuosi	1-2 vk
Elintarvikeprosessin ohjaus ja käynnissäpito	30 osp	Leipomoalan tuotteiden valmistukseen osallistuminen	1. tai 2. vuosi	1-2 vk
Elintarvikkeiden valmistus	45 osp	Leipomoalan tuotteiden valmistus	2. tai 3. vuosi	1-2 vk
Valinnaiset tutkinnon osat 30 osp				
Elintarvikkeiden myymälätoiminnot	15 osp	Elintarvikkeiden myymälätoiminnot	2. tai 3. vuosi	1-2 vk
Erikoistuotteiden valmistus pien-tuotannossa	15 osp	Konditoria-alan tuotteiden valmistus	2. tai 3. vuosi	1-2 vk
Erikoistuotteiden valmistus pros-essituotannossa	15 osp	Leipomoalan tuotteiden teollinen valmistus	2. tai 3. vuosi	1-2 vk
Pakkaustoiminnot	15 osp	Elintarvikealan pakkaustoiminnot	2. tai 3. vuosi	1-2 vk
Varastointi- ja lähettämötoiminnot	15 osp	Elintarvikealan varastointi- ja lähettämötoi-minnot	2. tai 3. vuosi	1-2 vk
Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä	15 osp	Elintarvikkeiden valmistus kansainvälisessä ympäristössä	2. tai 3. vuosi	1-2 vk
Yrittäjyys elintarvikealalla	15 osp	NY-yrittäjänä toimiminen	2. tai 3. vuosi	1-2 vk
Yritystoiminnan suunnittelu	15 osp	Liiketoimintasuunnitelman laatiminen laskel-mineen (www.uusyrityskeskus.fi)	2. tai 3. vuosi	1-2 vk
Yrityksessä toimiminen	15 osp	Liiketoimintaidean jalostaminen liiketoiminta-suunnitelmaksi, yritystoiminnan käynnistämi-nen ja lopettaminen	2. tai 3. vuosi	1-2 vk
Huippuosaajana toimiminen	15 osp	Joko: Kilpailutoiminta	1.- 3. vuosi	1-2 vk
		Tai: Alan vaativissa työtehtävissä toimiminen		
Kahvilapalvelut	15 osp	Kahvilatuotteiden valmistus ja asiakaspalvelu	2. tai 3. vuosi	1-2 vk
Työpaikkaohjajaksi valmentautumi-nen	5 osp	Näytön antaja toimii alan työtehtävissä, ke-hittäen yrityksen toimintaa ja omaa osaamis-taan. Näytön antaja ohjaa oman toiminnan ohessa muita alan toimijoita tai opiskelijoita.	2. tai 3. vuosi	1-2 vk
Tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista, esim. Lukio-opin-not	5 - 15 osp	Ammattiosaamisen näyttö (Ammatilliset sisällöt)	3. vuosi	1-2 vk
		Ei ammattiosaamisen näyttöä (Lukio-opinnot tai yhteiset tutkinnon osat)		
Vapaasti valittavat tutkinnon osat 10 osp				

Elintarvikealan perustutkinto

Lukio-opinnot tai yhteiset tutkinnon osat	10 osp	Ei ammattiosaamisen näyttöä
--	--------	-----------------------------



Työssäoppimispaikka



Oppilaitos



Salpauksen työelämälähtöinen oppimisympäristö (projekti, liiketoimintayksikkö, NY, harjoitusyritys tai osuuskunta)