

Elintarvikealan perustutkinto 180 osp,
Elintarviketuotannossa toimiminen 35 osp

Elintarviketuotannossa toimiminen

35osp

Työkokonaisuudet ja oppimistavoitteet

Hygieniosaaminen

- pidät huolta omasta puhtaudesta
- pidät huolta työympäristön puhtaudesta
- ymmärrät elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvät säännöt
- valmistaudut hygieniapassitestiin ja suoritat testin

Ensiaputaidot

- opit perusteet ensiaputaidoista

Elintarvikealan tuotantoympäristöissä ja työtehtävissä toimiminen

- osaat tehdä ennakoivia töitä
- tunnet tavalliset raaka-aineet ja osaat käsitellä niitä
- valmistat elintarvikkeita
- työskentelet hyvin, hygieenisesti ja turvallisesti
- teet mahdollisimman vähän hävikkiä

elintarvike = ruoka tai juoma

osp = osaamispiste

oppimistavoite = päämäärä, se mitä halutaan oppia

hygienia = puhtaus

työympäristö = paikka, missä teet töitä

ensiaputaidot = tiedät mitä teet, jos sattuu onnettomuus tai tapaturma, jos tulee esim. iso haava tai palovamma

tuotantoympäristö = työtilat, joissa valmistetaan tuotteita

ennakoivat työt = valmistelu ennen työn aloittamista, esim. työvälineiden ja raaka-aineiden valmistelu, uunin lämmitys

raaka-aine = aine, josta valmistetaan erilaisia elintarvikkeita, esim. viljat, mausteet, liha

hävikki = tuote, joka menee hukkaan, esim. ruoka, joka laitetaan biojätteeseen

- noudatat työturvallisuusohjeita ja ergonomiaa
- työskentelet ammattieettisesti ja yhteistyökykyisesti
- arvioit tuotteiden laatua
- noudatat työohjeita ja työaikoja
- pidät työtilan siistinä ja puhtaana

Pakkaaminen ja varastointi

- tiedät erilaisille tuotteille sopivia pakkausmateriaaleja
- ymmärrät pakkausmerkinnät
- tiedät erilaisia pakkausmenetelmiä
- osaat pakata tuotteita
- teet mahdollisimman vähän hävikkiä myös pakkausvaiheessa
- osaat arvioida pakkausten kuntoa
- huolehdit varastonkierrosta, eli käytät ensin vanhemmat tuotteet

laatu = miten hyvä tuote on, esim. hyvälaatuinen pulla on tuore ja se näyttää, maistuu ja tuoksuu hyvältä

ergonomia = suunnitellaan työpiste ihmisen keholle sopivaksi, että työasento on hyvä, esim. pöydän korkeutta voi nostaa tai laskea

ammattieettinen = toimii rehellisesti, tekee työn hyvin ja oikein, ei vahingoita muita ihmisiä tai luontoa

pakkausmateriaali = materiaali, josta pakkaus on valmistettu, esim. muovi, kartonki, lasi, metalli

pakkausmerkinnät = esim. päiväysmerkinnät, säilytysohjeet, valmistajan tiedot

pakkausmenetelmät = erilaisia tapoja pakata ja säilyttää elintarvikkeita

Ammattitaitovaatimukset

Perusteen sisältö, koodi 101199

Opiskelija perehtyy elintarvikealaan

Elintarvikeketju

Tietää, elintarvikkeen matkan alusta loppuun. Missä sitä kasvatetaan tai tehdään, miten se kuljetetaan ja miten se päätyy kauppaan ja ruokapöytään. Esim. vilja kasvaa pellossa -> tehdään jauhoja -> leivotaan jauhoista leipää -> kuljetetaan kauppaan -> myydään -> syödään.

Elintarvikealan yritykset

Tutustuu yrityksiin, joissa tehdään elintarvikkeisiin liittyvää työtä, esim. leipomo, kauppa, ravintola tai tehdas.

Kuluttajien käyttäytymisen merkitys

Ymmärtää, miksi ihmiset valitsevat tiettyjä elintarvikkeita. Onko se terveellisyys, maku vai jokin muu syy?

Tieto ja viestintätekniikan käyttö

Osaa käyttää tietokoneita ja tekniikkaa, joita tarvitaan elintarvikealalla

Kestävä kehitys ja ympäristöosaaminen työssä

Ymmärtää, miten voi pitää huolta ympäristöstä ja toimia taloudellisesti, esimerkiksi kierrätys, energiansäästö, ei hävikkiä.

Elintarvikkeiden vientimaat ja vaatimukset

Tietää, mihin maihin elintarvikkeita viedään ja ymmärtää vientiin liittyviä sääntöjä ja ohjeita

Elintarvikealan kulujen ymmärtäminen

Ymmärtää ja huomioi erilaiset maksut, joita tulee, kun työskennellään elintarvikealalla, esim. tilat, sähkö, palkat, koneiden huolto, raaka-aineet, valmistus, varastointi, kuljetus ja markkinointi.

Opiskelija noudattaa omavalvontaa ja hygieniaa

Henkilökohtainen hygienia ja suojavaatetus

Pitää huolta omasta hygieniastaan ja käyttää asianmukaista suojavaatetusta kaikissa työvaiheissa.

Työympäristön välineiden siisteys

Huolehtii, että työympäristö on siisti, välineet puhtaat ja hyvässä järjestyksessä.

Omavalvonta ja hygienia

Seuraa yrityksen omavalvontaa ja hygieniaohjeita tarkasti.

Näytteiden ottaminen ja mittaustulosten kirjaaminen

Otaa näytteitä ja kirjaa mittaustulokset (esim. lämpötila) yrityksen omavalvonnan mukaisesti, myös poikkeustilanteissa.

Elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksynnän tunnistaminen

Erotaa elintarvikehuoneiston ja laitoshyväksytyn yrityksen hygieniavaatimukset toisistaan.

Hygienia-alueiden välillä liikkuminen

Noudattaa annettuja ohjeita, kun vaihtaa hygienia-aluetta.

Mikrobitoiminta ja ristikontaminaation huomioiminen

Kiinnittää huomiota mikrobitoimintaan ja välttää ristikontaminaatiota, eli ei käsittele esim. raakaa lihaa ja vihanneksia samoilla välineillä.

Allergeenien huomioiminen

Huomioi mahdolliset allergiaa aiheuttavat ainekset (esim. maito, kananmuna, pähkinät) kaikissa työvaiheissa.

Riskien arvioinnin ja hallinnan ymmärtäminen

Ymmärtää, miten asioita arvioidaan ja tehdään niin, ettei tapahdu vaarallisia tilanteita. Tärkeää on myös se, että omavalvonta tehdään oikein ja varmistetaan sen toimivuus eri vaiheissa.

Toiminta poikkeustilanteissa

Tietää, miten toimii turvallisesti ja hygieenisesti, kun tilanne ei ole samanlainen kuin normaalisti.

Hygieniapassitestin suorittaminen

Suorittaa hygieniapassitestin hyväksytysti. Testistä täytyy saada vähintään 34/40 pistettä.



ohjausosaamista
viljaklusterin
toimialoille

VILJO-ohjausosaamista
viljaklusterin
toimialoille-hanke
1.11.2022 - 31.5.2024



Opiskelija työskentelee turvallisesti ja vastuullisesti

Työturvallisuus ja ergonomia

Käyttää turvavarusteita ja tekee työtä hyvässä työasennossa ja niin, ettei tapahdu onnettomuuksia.

Ensiapu

Jos sattuu onnettomuus, osaa auttaa ja soittaa ambulanssin, jos tarvitsee.

Hyvä käytös töissä

On ystävällinen ja rehellinen, kunnioittaa muita.

Yhteistyö

Työskentelee hyvin yhdessä muiden kanssa ja auttaa, jos joku tarvitsee apua.

Ohjeet ja säännöt

Tekee työtä niin kuin on sanottu, noudattaa sääntöjä ja ohjeita.

Jaksaminen töissä

Ymmärtää, miten erilaiset työajat ja työtilat vaikuttavat jaksamiseen eli omaan energiatasoon.

Opiskelija huolehtii siitä, että tuotteet ovat turvallisia ja niiden laatu on hyvä

- Noudattaa lakeja ja sääntöjä, jotka koskevat elintarvikealaa.
- Vastaa yhdessä työryhmän kanssa siitä, että tuotteet ovat turvallisia.
- Toimii yrityksen laatuvaatimusten mukaisesti eli noudattaa standardeja ja sääntöjä, joilla varmistetaan tuotteiden hyvä laatu.
- Arvioi raaka-aineita ja valmiita tuotteita eri tavoilla ja ymmärtää tulokset yrityksen ohjeiden mukaisesti.
- Arvioi, valitsee ja säilyttää oikein raaka-aineita, jotka sopivat elintarvikkeiden valmistamiseen.
- Varmistaa, että pakkausmerkinnät ovat oikein.

Opiskelija valmistaa tuotteen

- Ottaa huomioon, mitä tapahtuu elintarvikkeen valmistuksen ja säilytyksen aikana, kuten fyysiset muutokset (muoto, rakenne), kemialliset muutokset (maku, väri) ja mikrobiologiset riskit (bakteerit, home).
- Käyttää oikein raaka-aineita.
- Ymmärtää elintarvikkeen valmistusprosessin eri vaiheet ja tietää, miksi jokainen vaihe on tärkeä lopputuotteelle.
- Käyttää oikeita välineitä, koneita ja laitteita, kun valmistaa elintarvikkeita.
- Yrittää vähentää hävikkiä, eli työskentelee niin, että mahdollisimman vähän ruokaa menee rosikseen.
- Arvioi elintarvikkeita aistinvaraisesti, eli tutkii, miltä tuote näyttää, tuoksuu tai maistuu.
- Arvioi, miten itse työskentelee ja kuuntelee, jos joku antaa palautetta siitä, miten oma työskentely menee.

Opiskelija pakkaa tuotteita

- Tietää erilaisia pakkausmateriaaleja ja ymmärtää, miksi ne ovat tärkeitä tuotteelle.
- Osaa valita oikeat pakkausmateriaalit.
- Tekee itse ja ymmärtää pakkauksissa olevia merkintöjä.
- Ottaa huomioon sen, mitä tapahtuu, kun tuote pakataan ja säilytetään, esim. muutokset ulkonäössä, maussa ja mikrobeissa.
- Tietää eri vaiheet ja tavat, joilla tuotteita pakataan, ja miksi ne ovat tuotteille tärkeitä.
- Pakkaa elintarvikkeita yksittäis- ja ryhmäpakkauksiin niin, että ne voidaan varastoida, kuljettaa ja myydä.
- Käyttää koneita ja laitteita, joita tarvitaan elintarvikkeiden pakkaamiseen, ja jos tarvitsee, käyttää pakkauslinjastoa.
- Seuraa tuotteen laatua ja katsoo, että pakkauskoneet ovat hyvässä kunnossa. Tekee muutoksia pakkausprosessiin, jos tarvitsee.

- Osaa käyttää koneita ja teknologiaa, jotka auttavat työssä.
- Yrittää vähentää hävikkiä, eli sitä, että ruokaa menee roskikseen ja pitää mielessä, mitkä asiat vaikuttavat pakkaamisen kustannuksiin esim. materiaali, sopivankokoinen pakkaus, palkat.
- Ymmärtää, miksi on tärkeää tietää, mistä tuote tulee ja mihin se menee.
- Katsoo ja arvioi pakkauksia huolellisesti, niin että ne näyttävät sellaisilta, että asiakkaat haluavat ostaa ne.
- Arvioi, miten itse tekee työtä ja kuuntelee, jos joku antaa palautetta siitä, miten oma työskentely menee. Tavoitteena on kehittyä ja tehdä työ mahdollisimman hyvin.

Opiskelija varastoi tuotteet oikein

Oikeat varastointiolosuhteet

Laittaa raaka-aineet, lisä- ja apuaineet, tuotteet ja pakkausmateriaalit oikeisiin paikkoihin varastossa niin, että ne säilyvät hyvin. Pitää mielessä fysikaaliset, kemialliset ja mikrobiologiset asiat, jotka voivat vaikuttaa tuotteisiin varastoinnin aikana.

Merkinnät ja kirjaukset

Kirjoittaa ylös tarvittavat tiedot tuotteista. Tämä auttaa seuraamaan varaston tilaa ja varmistamaan, että tuotteet ovat aina oikein.

Varaston kierto

Pitää huolta siitä, että vanhemmat tuotteet käytetään ensin. Näin varmistetaan, että tuotteet eivät vanhene varastossa.

Tietojärjestelmien ja välineiden käyttö

Käyttää koneita, laitteita ja ohjelmistoja, joita tarvitaan varastoinnissa.

Hävikin minimointi

Yrittää vähentää hävikkiä esimerkiksi varmistamalla, että vanhemmat tuotteet käytetään ensin.

Oman työn arviointi

Arvioi, miten itse tekee työtä ja kuuntelee, jos joku antaa palautetta siitä, miten oma työskentely menee. Tavoitteena on kehittyä ja tehdä työ mahdollisimman hyvin.

Opiskelija hoitaa siivous- ja puhdistustehtäviä

- Valitsee oikeat siivous- ja puhdistusmenetelmät ja aineet, jotka sopivat tilaan, jota siivotaan.
- Käyttää siivous- ja puhdistusaineita, välineitä ja kemikaaleja turvallisesti ja ohjeiden mukaan.
- Pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet.
- Ymmärtää, miksi siivoaminen ja puhdistaminen on tärkeää.
- Tarkkailee siivouksen laatua yrityksen ohjeiden mukaisesti.
- Huolehtii, että joka työvaiheen jälkeen työpiste on puhdas.
- Ymmärtää, miten siivous- ja puhdistustehtävät vaikuttavat ympäristöön.
- Lajittelee roskat kierrätysohjeiden mukaan.

Osaamisen arviointi

Opiskelija

Tyydyttävä 1

- tekee työn annettujen ohjeiden mukaan
- osaa työskennellä yhteistyössä muiden kanssa
- tarvitsee joskus lisäohjeita
- käyttää perustietoa apuna työtehtävissä
- muuttaa omaa toimintaansa annetun palautteen mukaan

Tyydyttävä 2

- työskentelee oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaan
- tekee yhteistyötä ja keskustelee työkavereiden kanssa
- tarvitsee vain harvoin lisäohjeita
- käyttää työssä tarvittavaa tietoa apuna tarkoituksenmukaisesti
- muuttaa omaa toimintaansa annetun palautteen ja omien havaintojen mukaan

Hyvä 3

- suorittaa työtehtävät itsenäisesti
- tekee yhteistyötä ja aloittaa itse keskusteluja työkavereiden kanssa
- osaa ratkaista tavallisia ongelmia
- käyttää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti
- arvioi omaa työsuoritusta realistisesti

Hyvä 4

- suunnittelee ja toteuttaa työtehtävät kokonaan itsenäisesti
- tekee yhteistyötä ja osaa keskustella rakentavasti, eli avoimesti, mutta positiivisella ja hyödyllisellä tavalla
- osaa ratkaista ongelmatilanteita, erilaisten ratkaisutapojen avulla
- käyttää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti
- arvioi omaa työsuoritusta realistisesti ja tietää itse, mitä osaa tehdä hyvin ja mitä voisi tehdä vielä paremmin

Kiitettävä 5

- suunnittelee ja toteuttaa työtehtävät kokonaan itsenäisesti ja ottaa huomioon myös muut työntekijät
- tekee yhteistyötä ja osaa keskustella rakentavasti myös vaikeissa tilanteissa
- osaa ratkaista ongelmatilanteita ja käyttää apuna työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja kriittisesti
- esittää työhön ja työympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia
- arvioi omaa työsuoritusta realistisesti, osaa kertoa ja perustella, miten voisi vielä parantaa omaa osaamistaan.
- ymmärtää oman työnsä merkityksen osana isompaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija näyttää osaamisensa tekemällä töitä elintarvikealan yrityksessä.

Työhön voi kuulua erilaisia tehtäviä, kuten raaka-aineiden vastaanottamista, niiden valmistelua, tuotteiden valmistamista, pakkaamista tai varastotöitä.

Jos kaikkea osaamista ei voida arvioida töissä tekemällä, opiskelijalle voidaan antaa muita tehtäviä tai testejä.

Hygieniapassitestin suorittamista tai testituloksia ei voida mukauttaa.

salpaus

Ole hyvä.

selkokielen versio: Marjukka Simpanen-Fourneau ja Minna Wright, Koulutuskeskus Salpaus, 2024



VILJO-ohjausosaamista
viljajklusterin
toimialoille-hanke
1.11.2022 - 31.5.2024

