

# ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO 2009

ELINTARVIKETEKNOLOGIAN KOULUTUSOHJELMA/OSAAMISALA  
**ELINTARVIKKEIDEN VALMISTAJA**  
LEIPOMOALAN KOULUTUSOHJELMA/OSAAMISALA  
**LEIPURI-KONDIITTORI**  
LIHA-ALAN KOULUTUSOHJELMA/OSAAMISALA  
**LIHATUOTTEIDEN VALMISTAJA**  
MEIJERIALAN KOULUTUSOHJELMA/OSAAMISALA  
**MEIJERISTI**

AMMATILLISEN  
PERUSTUTKINNON  
PERUSTEET

© Opetushallitus

**Kansi:** Mainostoimisto Pramedia Oy

**Graafinen suunnittelu:** Layout Studio Oy/Marke Eteläaho

**Taitto:** Layout Studio Oy/Marke Eteläaho

**Viimeistely:** **sedu**

ISBN 978-952-13-4011-6 (nid.)

ISBN 978-952-13-4012-3 (pdf)

Oy Fram Ab, Vaasa 2009



## MÄÄRÄYS

5.6.2009

26 /011/2009

Ammatillisen peruskoulutuksen järjestäjät  
Alan tutkintotoimikunnat

Voimassaoloaika: 1.8.2009 alkaen toistaiseksi

Säännökset, joihin toimivalta määräyksen  
antamiseen perustuu:  
L 630/1998, 13 § 2 mom  
A 811/1998, 10 §, 12 §  
L 631/1998, 13 § 2 mom

Kumoo Opetushallituksen määräyksen  
17.2.2000 nro 25/011/2000  
sekä tämän tutkinnon osalta seuraavat määräykset  
1.8.2001 nro 42/011/2001  
19.6.2002 nro 34/011/2002  
27.8.2004 nro 28/011/2004  
30.9.2005 nro 32/011/2005  
13.2.2007 nro 5/011/2007

### AMMATILLISEN PERUSTUTKINNON PERUSTEET Elintarvikealan perustutkinto

Muuttaa Opetushallituksen määräystä

-

Opetushallitus on päättänyt Elintarvikealan perustutkinnon perusteista (opetussuunnitelman ja näyttötutkinnon perusteet) liitteen mukaisesti.

Määräystä on noudatettava 1.8.2009 jälkeen alkavassa peruskoulutuksessa (opetussuunnitelmaperusteinen koulutus) ja näyttötutkinnoissa. Ennen tämän määräyksen voimaantuloa aloitettu koulutus ja näyttötutkintosuoritukset voidaan saattaa loppuun määräyksen 17.2.2000 nro 25/011/2000 mukaisesti 31.7.2019 mennessä, ellei muista säädöksistä ja määräyksistä muuta johdu.

Opetussuunnitelmaperusteisessa koulutuksessa koulutuksen järjestäjän tulee laatia ja hyväksyä opetussuunnitelma noudattaen, mitä näissä tutkinnon perusteissa on määrätty.

Järjestettäessä näyttötutkintoon valmistavaa koulutusta koulutuksen järjestäjä päättää koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus suorittaa näyttötutkinto.

Koulutuksen järjestäjä, tutkinnon järjestäjä ja tutkintotoimikunta eivät voi jättää noudattamatta tätä määräystä tai poiketa siitä.

Pääjohtaja

Timo Lankinen

Opetusneuvos

  
Pirkko Laurila

LIITE

Elintarvikealan perustutkinnon perusteet

# SISÄLTÖ

	<b>JOHDANTO</b>	<b>7</b>
<b>1</b>	<b>ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINNON TAVOITTEET JA TUTKINNON MUODOSTUMINEN</b>	<b>8</b>
	1.1. Elintarvikealan perustutkinnon tavoitteet	8
	1.2. Elintarvikealan perustutkinnon muodostuminen	10
	1.3. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	13
	1.4. Jatko-opintokelpoisuus	16
<b>2</b>	<b>PERUSTUTKINNON PERUSTEIDEN TOIMEENPANO AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA</b>	<b>17</b>
	2.1. Opetussuunnitelman laadinta ja sisältö	17
	2.1.1. Opetussuunnitelman yhteinen osa	18
	2.1.2. Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa	18
	2.1.3. Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma	19
<b>3</b>	<b>PERUSTUTKINNON SUORITTAMINEN NÄYTTÖTUTKINTONA</b>	<b>20</b>
	3.1. Yleistä näyttötutkintojärjestelmästä	20
	3.2. Näyttötutkintojen järjestäminen	20
	3.3. Näyttötutkinnon suorittaminen	20
	3.4. Näyttötutkinnon perusteet	21
	3.5. Henkilökohtaistaminen näyttötutkinnossa	21
	3.6. Ammattitaidon arviointi näyttötutkinnossa	22
	3.7. Todistukset	23
	3.8. Näyttötutkintoon valmistava koulutus	23
<b>4</b>	<b>ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINNON AMMATILLISET TUTKINNON OSAT, AMMATTITAITOVAATIMUKSET JA ARVIOINTI</b>	<b>24</b>
	4.1. Kaikille pakolliset tutkinnon osat	24
	4.1.1. Elintarviketuotannossa toimiminen	24
	4.1.2. Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito	28
	4.2. Koulutusohjelmittain/osaamisaloittain pakolliset tutkinnon osat	31
	4.2.1. Elintarvikkeiden valmistus	31
	4.3. Kaikille valinnaiset tutkinnon osat	38
	4.3.1. Elintarvikkeiden myymälätoiminnot	38
	4.3.2. Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa	42
	4.3.3. Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa	46
	4.3.4. Pakkaustoiminnot	50
	4.3.5. Varastointi- ja lähettämötoiminnot	53
	4.3.6. Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä	56
	4.3.7. Yrittäjyys elintarvikealalla	60

4.3.8	Tutkinnon osa ammatillisista perustutkinnoista	63
4.3.9	Tutkinnon osa ammattitutkinnoista	63
4.3.10	Tutkinnon osa erikoisammattitutkinnoista	64
4.3.11	Tutkinnon osa ammattikorkeakouluopinnoista	64
4.3.12	Paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat	65
<b>4.4</b>	<b>Muut valinnaiset tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa</b>	<b>65</b>
4.4.1	Yrittäjyys	66
4.4.2	Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen	71
4.4.3	Ammattitaitoa syventävät ja laajentavat tutkinnon osat	73
4.4.4	Ammattitaitoa täydentävät tutkinnon osat (yhteiset opinnot)	74
4.4.5	Lukio-opinnot	74
<b>4.5</b>	<b>Ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävät tutkinnon osat (perustutkintoa laajentavat tutkinnon osat)</b>	<b>74</b>
4.5.1	Yritystoiminta	75
4.5.2	Tutkinnon osat ammatillisista tutkinnoista (ammattilliset perustutkinnot, ammattitutkinnot ja erikoisammattitutkinnot)	79
4.5.3	Ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävät paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat	80
<b>4.6</b>	<b>Opinnäyte ammatillisessa peruskoulutuksessa</b>	<b>80</b>
<b>5</b>	<b>AMMATTITAITOA TÄYDENTÄVIEN TUTKINNON OSIEN, 20 OV (YHTEISET OPINNOT) TAVOITTEET JA ARVIOINTI AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA</b>	<b>81</b>
<b>5.1</b>	<b>Pakolliset tutkinnon osat</b>	<b>81</b>
5.1.1	Äidinkieli	81
5.1.1.1	Äidinkieli, suomi	81
5.1.1.2	Äidinkieli, ruotsi	84
5.1.1.3	Äidinkieli, saame	84
5.1.1.4	Äidinkieli, viittomakieli	86
5.1.1.5	Äidinkieli, oma äidinkieli vieraskielisillä opiskelijoilla	88
5.1.1.6	Äidinkieli, suomi toisena kielenä	90
5.1.1.7	Äidinkieli, ruotsi toisena kielenä	92
5.1.1.8	Äidinkieli, suomi viittomakielisille	93
5.1.1.9	Äidinkieli, romani	95
5.1.2	Toinen kotimainen kieli	96
5.1.2.1	Toinen kotimainen kieli, ruotsi	96
5.1.2.2	Toinen kotimainen kieli suomi	98
5.1.3	Vieras kieli	100
5.1.3.1	Vieras kieli, A-kieli	100
5.1.3.2	Vieras kieli, B-kieli	102
5.1.4	Matematiikka	103
5.1.5	Fysiikka ja kemia	105
5.1.6	Yhteiskunta-, yritys- ja työelämätieto	107
5.1.7	Liikunta	109
5.1.8	Terveystieto	110
5.1.9	Taide ja kulttuuri	112
<b>5.2</b>	<b>Valinnaiset tutkinnon osat</b>	<b>114</b>
5.2.1	Ammattitaitoa täydentävien pakollisten tutkinnon osien valinnaiset lisäosat	114
5.2.2	Ympäristötieto	114

5.2.3	Tieto- ja viestintätekniikka	116
5.2.4	Etiikka	118
5.2.5	Kulttuurien tuntemus	120
5.2.6	Psykologia	122
5.2.7	Yritystoiminta	124
<b>6</b>	<b>VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT, 10 OV AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA</b>	<b>127</b>
<b>7</b>	<b>OPISKELIJAN ARVIOINTI AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA</b>	<b>128</b>
7.1	Arvioinnin tehtävät ja tavoitteet	128
7.2	Arvioinnista tiedottaminen	128
7.3	Opiskelijan osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen	128
7.4	Oppimisen ja osaamisen arviointi	130
7.5	Arvosanasta päättäminen	133
7.6	Arviointiaineiston säilyttäminen	134
7.7	Arvioinnin uusiminen ja arvosanan korottaminen	134
7.8	Arvioinnin oikaiseminen	134
7.9	Todistukset	134
7.10	Arviointi erityisopetuksessa	138
7.11	Maahanmuuttaja- ja eri kieli- ja kulttuuriryhmien opiskelijoiden arviointi	139
<b>8</b>	<b>MUUT MÄÄRÄYKSET AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA</b>	<b>140</b>
8.1	Opinto-ohjaus ja henkilökohtainen opiskelusuunnitelma	140
8.2	Työssäoppiminen ja työturvallisuus	142
8.3	Ammatillinen erityisopetus	143
8.4	Maahanmuuttajien ja eri kieli- ja kulttuuriryhmien opetus	145
8.5	Oppisopimuskoulutus	148
8.6	Kodin ja oppilaitoksen yhteistyö	149
8.7	Opiskelijahuolto	149
<b>9</b>	<b>LIITEOSA</b>	<b>151</b>
9.1	Elintarvikealan kuvaus ja arvoperusta	151
9.2	Tutkintokohtaiset terveydentilavaatimukset	153
9.3	Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja yleiset arviointikriteerit	154

# JOHDANTO

Ammatillinen perustutkinto voidaan suorittaa ammatillisena peruskoulutuksena tai näyttötutkintona. Perustutkinnon perusteisiin sisältyy sekä opetussuunnitelman perusteet että näyttötutkinnon perusteet, ja siksi perusteiden käsitteistöä on yhteinäistetty. Perustutkinnon perusteet on määräys, jolla ohjataan sekä koulutuksen että näyttötutkintojen järjestäjiä, ja tutkinnon perusteet -asiakirjan sähköisessä muodossa on tarvittaessa erotettavissa ammatillista peruskoulutusta (opetussuunnitelmaperusteista koulutusta) ja näyttötutkintoperusteista koulutusta koskevat osat. Luku 1 ja luku 4 sekä luvusta 9 ammattialan kuvaus ja arvoperusta ovat yhteisiä. Luvut 2, 5, 6, 7 ja 8 koskevat vain ammatillisessa peruskoulutuksessa suoritettavia perustutkintoja ja luku 3 vain näyttötutkintona suoritettavia perustutkintoja.

Tutkinnon osa -käsite vastaa aiempaa opetussuunnitelmaperusteisen koulutuksen käsitettä opintokokonaisuus. Tutkinto muodostuu ammatillisista tutkinnon osista sekä ammatillisessa peruskoulutuksessa myös ammattitaitoa täydentävistä tutkinnon osista (yhteiset opinnot) ja vapaasti valittavista tutkinnon osista. Lisäksi tutkintoon tulee voida yksilöllisesti sisällyttää enemmän tutkinnon osia silloin kun se on työelämän alakohtaisiin tai paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin vastaamisen ja tutkinnon suorittajan ammattitaidon syventämisen kannalta tarpeellista.

Ammatillisen perustutkinnon perusteissa on päätetty tutkinnon ja koulutusohjelmien tai osaamisalojen tavoitteet, tutkinnon muodostuminen, tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset tai tavoitteet, ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit sekä ammatillisten tutkinnon osien osalta myös ammattitaidon osoittamistavat. Lisäksi perusteet sisältävät muita ammatillista peruskoulutusta ja näyttötutkintoja koskevia määräyksiä.

Ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset ja ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteiset opinnot) tavoitteet on määritelty oppimistuloksina (tiedot, taidot, osaaminen / pätevyys). Tältä pohjalta arvioinnin kohteet on kuvattu työprosessin, -välineiden, -menetelmien ja materiaalien sekä työn perustana olevan tiedon ja elinikäisen oppimisen avaintaitojen hallintana.

Ammatillisen perustutkinnon perusteiden pohjalta koulutuksen järjestäjä hyväksyy ammatillista peruskoulutusta varten opetussuunnitelman. Järjestäessään näyttötutkintoon valmistavaa koulutusta koulutuksen järjestäjä päättää koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti.

# ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINNON TAVOITTEET JA TUTKINNON MUODOSTUMINEN

## 1.1. ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINNON TAVOITTEET

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

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

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

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

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

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

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

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

**Liha-alan** koulutusohjelman/osaamisalan suorittanut lihatuotteiden valmistaja osaa työskennellä lihatuotteiden valmistajana alan tuotantotehtävissä esimerkiksi lihanleikkaamoissa, lihavalmistetuotannossa tai teurastamoissa. Hän osaa leikata lihaa ja valmistaa erilaisia lihavalmisteita yhteistyössä toisten työntekijöitten kanssa tai toimia teurastamon työtehtävissä.

**Meijerialan** koulutusohjelman/osaamisalan suorittanut meijeristi osaa työskennellä alan erikokoisten yritysten prosessinohjaus-, valmistus-, pakkaus- tai varastotehtävissä sekä laadun hallinnan tehtävissä. Hän osaa toimia yhteistyössä toisten työntekijöitten kanssa eri meijerituotteiden prosesseissa (esimerkiksi maidot, kermat, hapanmaitovalmisteet, juustot ja maitojauheet), seurata prosessin kulkua ja tehdä tarvittavia säätötoimenpiteitä ja joitakin huolto- ja kunnossapitotoimenpiteitä.

Lisäksi ammatillisessa peruskoulutuksessa tulee tukea opiskelijoiden kehitystä hyväksi ja tasapainoisiksi ihmisiksi ja yhteiskunnan jäseniksi sekä antaa opiskelijoille jatko-opintojen, harrastusten sekä persoonallisuuden monipuolisen kehittämisen kannalta tarpeellisia tietoja ja taitoja sekä tukea elinikäistä oppimista (L630/98, 5 §).

## 1.2 ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINNON MUODOSTUMINEN

ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO, 120 OV	
AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA	
<b>4. Ammatilliset tutkinnon osat, 90 ov</b>	
Tutkinnon osiin sisältyy työssäoppimista vähintään 20 ov, yrittäjyyttä vähintään 5 ov ja opinnäyte vähintään 2 ov	
4.1	Kaikille pakolliset tutkinnon osat, 40 ov
4.1.1	Elintarviketuotannossa toimiminen, 20 ov
4.1.2	Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito, 20 ov
4.2	Koulutusohjelmittain pakolliset tutkinnon osat, 30 ov
4.2.1	Elintarvikkeiden valmistus, 30 ov Elintarviketeknologian koulutusohjelma, elintarvikkeiden valmistaja Leipomoalan koulutusohjelma, leipuri-kondiittori Liha-alan koulutusohjelma, lihatuotteiden valmistaja Meijerialan koulutusohjelma, meijeristi
4.3	Kaikille valinnaiset tutkinnon osat Valittava yhteensä, 20 ov kohdista 4.3–4.4
4.3.1	Elintarvikkeiden myymälätoiminnot, 10 ov
4.3.2	Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa, 10 ov
4.3.3	Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa, 10 ov
4.3.4	Pakkaustoiminnot, 10 ov
4.3.5	Varastointi- ja lähettämötoiminnot, 10 ov
4.3.6	Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä, 10 ov
4.3.7	Yrittäjyys elintarvikealalla, 10 ov
4.3.8	Tutkinnon osat ammatillisista perustutkinnoista, 5–10 ov
4.3.9	Tutkinnon osa ammatitutkinnoista
4.3.10	Tutkinnon osa erikoisammattitutkinnoista
4.3.11	Tutkinnon osa ammattikorkeakouluopinnoista
4.3.12	Paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat, 5–10 ov
4.4	Muut valinnaiset tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa, 0–10 ov
4.4.1	Yrittäjyys, 10 ov
4.4.2	Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 2 ov
4.4.3	Ammattitaitoa syventävät ja laajentavat tutkinnon osat, 5–10 ov
4.4.4	Ammattitaitoa täydentävät tutkinnon osat (yhteiset opinnot), 0–10 ov
4.4.5	Lukio-opinnot, 0–10 ov
Tutkinnon osat 4.3.8–4.3.11	
4.5	Ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävät tutkinnon osat (perustutkintoa laajentavat tutkinnon osat)
4.5.1	Yritystoiminta, 10 ov
4.5.2	Tutkinnon osat ammatillisista tutkinnoista (ammatilliset perustutkinnot, ammattitutkinnot ja erikoisammattitutkinnot)
4.5.3	Ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävät paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa

jatkuu sivulla 12

**NÄYTTÖTUTKINNOSSA**

**4. Ammatilliset tutkinnon osat**

4.1 Kaikille pakolliset tutkinnon osat

4.1.1 Elintarviketuotannossa toimiminen

4.1.2 Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito

4.2 Osaamisoittain pakolliset tutkinnon osat

4.2.1 Elintarvikkeiden valmistus

Elintarviketeknologian osaamisala, elintarvikkeiden valmistaja

Leipomoalan osaamisala, leipuri-kondiittori

Liha-alan osaamisala, lihatuotteiden valmistaja

Meijerialan osaamisala, meijeristi

4.3 Kaikille valinnaiset tutkinnon osat

Valittava kaksi osaa

4.3.1 Elintarvikkeiden myymälätoiminnot

4.3.2 Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa

4.3.3 Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa

4.3.4 Pakkaustoiminnot

4.3.5 Varastointi- ja lähettämötoiminnot

4.3.6 Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä

4.3.7 Yrittäjyys elintarvikealalla

4.3.8 Tutkinnon osat ammatillisista perustutkinnoista

4.3.9 Tutkinnon osa ammattitutkinnoista

4.3.10 Tutkinnon osa erikoisammattitutkinnoista

4.5 Ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävät tutkinnon osat (perustutkintoa laajentavat tutkinnon osat)

4.5.1 Yritystoiminta

4.5.2 Tutkinnon osat ammatillisista tutkinnoista

(ammatilliset perustutkinnot, ammattitutkinnot ja erikoisammattitutkinnot)

AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA			
<b>5. Ammattitaitoa täydentävät tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa (yhteiset opinnot), 20 ov</b>			
<b>5.1</b>	<b>Pakolliset tutkinnon osat</b>	<b>Pakolliset</b>	<b>Valinnaiset</b>
5.1.1	Äidinkieli	4 ov	0–4
5.1.2	Toinen kotimainen kieli	1 ov	0–4
	5.1.2.1 Toinen kotimainen kieli, ruotsi	1 ov	
	5.1.2.2 Toinen kotimainen kieli, suomi	2 ov	
5.1.3	Vieras kieli	2 ov	0–4
5.1.4	Matematiikka	3 ov	0–4
5.1.5	Fysiikka ja kemia	2 ov	0–4
5.1.6	Yhteiskunta-, yritys- ja työelämätieto	1 ov	0–4
5.1.7	Liikunta	1 ov	0–4
5.1.8	Terveystieto	1 ov	0–4
5.1.9	Taide ja kulttuuri	1 ov	0–4
<b>5.2</b>	<b>Valinnaiset tutkinnon osat</b>		
5.2.1	Ammattitaitoa täydentävien pakollisten tutkinnon osien valinnaiset lisäosat, ks. edellä kohdat 5.1.1–5.1.9		
5.2.2	Ympäristötieto		0–4
5.2.3	Tieto- ja viestintätekniikka		0–4
5.2.4	Etiikka		0–4
5.2.5	Kulttuurien tuntemus		0–4
5.2.6	Psykologia		0–4
5.2.7	Yritystoiminta		0–4
		<b>16 ov</b>	<b>4 ov</b>
Opetuskieleltään ruotsinkielisessä koulutuksessa toisen kotimaisen kielen opintojen laajuus on 2 ov, jolloin pakollisten ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien laajuus on 17 ov ja valinnaisten 3 ov.			
Liikunnan pakollisten opintojen laajuus on 1 ov ja terveystiedon pakollisten opintojen laajuus on 1 ov. Koulutuksen järjestäjä voi päättää liikunnan ja terveystiedon pakollisten opintojen jakamisesta poikkeavalla tavalla kuitenkin siten, että niiden yhteislaajuus on kaksi opintoviikkoa.			
<b>6. Vapaasti valittavat tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa, 10 ov</b>			
Tutkinnon osiin sisältyy opinto-ohjausta vähintään 1,5 ov			

## Ammatillisen perustutkinnon muodostumisperiaatteet

Ammatilliset perustutkinnot muodostuvat ammatillisista tutkinnon osista, jotka voivat olla pakollisia tai valinnaisia. Lisäksi peruskoulutuksena suoritettaviin tutkintoihin sisältyy pakollisia ja valinnaisia ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia (yhteiset opinnot) sekä vapaasti valittavia tutkinnon osia. Lisäksi tutkintoon tulee voida yksilöllisesti sisällyttää enemmän tutkinnon osia, jotka laajentavat suoritettua tutkintoa, silloin kun se on työelämän alakohtaisiin tai paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin vastaamisen ja tutkinnon suorittajan ammattitaidon syventämisen kannalta tarpeellista. Tutkintokohtaiset valinnaisuussäännöt on esitetty edellä elintarvikealan perustutkinnon muodostuminen -taulukossa.

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja voi valita ammatilliseen perustutkintoon tutkinnon osia myös muista ammatillisista tutkinnoista.

Opiskelija voi valita jatko-opintokelpoisuuden vahvistamiseksi lukio-opintoja jopa suorittaa ylioppilastutkinnon. Nämä opinnot voivat korvata ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia (yhteisiä opintoja), muita valinnaisia tutkinnon osia ja vapaasti valittavia tutkinnon osia.

Valintojen tekemisen ja osaamisen tunnustamisen helpottamiseksi lukiossa suoritettujen tai suoritettavien opintojen korvaavuudet on määritelty luvussa 5 Ammattitaitoa täydentävät tutkinnon osat (yhteiset opinnot). Korvaavuuksien määrittely edistää myös koulutuksen järjestäjien yhteistyötä ja yhteisen opetustarjonnan hyödyntämistä.

Koko tutkinnon suorittaminen on ammatillisesta koulutuksesta annetun lain mukaisesti järjestetyssä tutkintoon johtavassa koulutuksessa ensisijainen tavoite. Lisäksi opiskelija voi suorittaa perustutkinnon myös opiskelemalla suunnatun ammattipätevyyden tuottavan tutkinnon osan tai osia kerrallaan, silloin kun se on yksilön opiskelunvalmiuksien, elämäntilanteen tai työllistymisen kannalta tarkoituksenmukaista. Opiskelijoilla tulee tällöin olla joustavia mahdollisuuksia suorittaa koko tutkinto myöhemmin. Tällaisissa tilanteissa koulutuksen järjestäjät laativat opiskelijalle tai tutkinnon suorittajalle suunnitelman koko tutkinnon suorittamisesta, mahdollisuuksien mukaan yhteistyössä työpaikan kanssa.

## 1.3 ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Elinikäisen oppimisen avaintaidoilla tarkoitetaan osaamista, jota tarvitaan jatkuvassa oppimisessa, tulevaisuuden ja uusien tilanteiden haltuunotossa sekä työelämän muuttuvissa olosuhteissa selviytymisessä. Ne ovat tärkeä osa ammattitaitoa ja kuvastavat yksilön älyllistä notkeutta ja erilaisista tilanteista selviytymistä. Ne lisäävät kaikilla aloilla tarvittavaa ammattisivistystä ja kansalaisvalmiuksia, ja niiden avulla opiskelijat tai tutkinnon suorittajat pystyvät seuraamaan yhteiskunnassa ja työelämässä tapahtuvia muutoksia ja toimimaan muuttuvissa oloissa. Niillä on myös suuri merkitys yksilön elämän laatuun ja persoonallisuuden kehittymiseen.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot sisältävät edellisen ammatillisen peruskoulutuksen opetussuunnitelman ja näyttötutkinnon perusteiden yhteisten painotusten ja kaikille aloille yhteisen ydinosaamisen lisäksi perusopetuksen ja lukion aihekokonaisuuksia sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston suosituksia 2005/0221 (COD) elinikäisen oppimisen avaintaidoiksi.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot sisältyvät ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen) tavoitteisiin ja ammatillisten tutkinnon osien

ammattitaitovaatimuksiin ja niiden arviointikriteereihin. Erikseen arvioitava elinikäisen oppimisen avaintaidon arvioinnin kohde sisältää seuraavat elinikäisen oppimisen avaintaidot: oppiminen ja ongelmanratkaisu, vuorovaikutus ja yhteistyö, ammattietiikka sekä terveys, turvallisuus ja toimintakyky.

Elinikäisen oppimisen avaintaitoja ovat

1. oppiminen ja ongelmanratkaisu
2. vuorovaikutus ja yhteistyö
3. ammattietiikka
4. terveys, turvallisuus ja toimintakyky
5. aloittekyky ja yrittäjäyys
6. kestävä kehitys
7. estetiikka
8. viestintä ja mediaosaaminen
9. matematiikka ja luonnontieteet
10. teknologia ja tietotekniikka
11. aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

## **Elinikäisen oppimisen avaintaitojen kuvaus**

### **Oppiminen ja ongelmanratkaisu**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja suunnittelee toimintaansa sekä kehittää itseään ja työtään. Hän arvioi omaa osaamistaan. Hän ratkaisee työssään ongelmia sekä tekee valintoja ja päätöksiä. Hän toimii työssään joustavasti, innovatiivisesti ja uutta luovasti. Hän hankkii tietoa, jäsentää, arvioi ja soveltaa sitä.

### **Vuorovaikutus ja yhteistyö**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja toimii tilanteen vaatimalla tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa sekä ilmaisee erilaisia näkökantoja selkeästi, rakentavasti ja luottamusta herättäen. Hän toimii yhteistyökykyisesti erilaisten ihmisten kanssa ja työryhmän jäsenenä sekä kohtelee erilaisia ihmisiä tasavertaisesti. Hän noudattaa yleisesti hyväksytyjä käyttäytymissääntöjä ja toimintatapoja. Hän hyödyntää saamaansa palautetta toiminnassaan.

### **Ammattietiikka**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja toimii työssään ammatin arvoperustan mukaisesti. Hän sitoutuu työhönsä ja toimii vastuullisesti noudattaen tehtyjä sopimuksia ja ammattiinsa kuuluvaa etiikkaa.

### **Terveys, turvallisuus ja toimintakyky**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja toimii turvallisesti ja vastuullisesti työ- ja vapaa-aikana sekä liikenteessä ja ylläpitää terveellisiä elintapoja sekä toiminta- ja työkykyään. Hän työskentelee ergonomisesti ja hyödyntää alallaan tarvittavan terveystieteiden sekä ehkäisee työhön ja työympäristöön liittyviä vaaroja ja terveyshaittoja.

### **Aloitekyky ja yrittäjyys**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja edistää toiminnallaan tavoitteiden saavuttamista. Hän toimii aloitteellisesti ja asiakaslähtöisesti työntekijänä ja/tai yrittäjänä. Hän suunnittelee toimintaansa ja työskentelee tavoitteiden saavuttamiseksi. Hän toimii taloudellisesti ja tuloksellisesti ja johtaa itseään. Hän mitoittaa oman työnsä tavoitteiden mukaan.

### **Kestävä kehitys**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja toimii ammattinsa kestävä kehityksen ekologisen, taloudellisten, sosiaalisten sekä kulttuuristen periaatteiden mukaisesti. Hän noudattaa alan työtehtävissä keskeisiä kestävä kehityksen säädöksiä, määräyksiä ja sopimuksia.

### **Estetiikka**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja ottaa toiminnassaan huomioon oman alansa esteettiset tekijät. Hän edistää tai ylläpitää työympäristönsä viihtyisyyttä ja muuta esteettisyyttä.

### **Viestintä ja mediaosaaminen**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja viestii monimuotoisesti ja vuorovaikutteisesti tilanteeseen sopivalla tavalla hyödyntäen kielitaitoaan. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja havainnoi, tulkitsee sekä arvioi kriittisesti erilaisia mediatuotteita. Hän käyttää mediaa ja viestintäteknologiaa sekä tuottaa media-aineistoja.

### **Matematiikka ja luonnontieteet**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja käyttää peruslaskutoimituksia työssä vaadittavien ja arkipäivän laskutehtävien ratkaisemisessa. Hän käyttää esim. kaavoja, kuvaajia, kuvioita ja tilastoja ammattitehtävien ja -ongelmien ratkaisemisessa. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja soveltaa fysiikan ja kemian lainalaisuuksiin perustuvia menetelmiä ja toimintatapoja työssään.

### **Teknologia ja tietotekniikka**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja hyödyntää ammatissa käytettäviä teknologioita monipuolisesti. Hän ottaa työssään huomioon tekniikan hyödyt, rajoitukset ja riskit. Hän käyttää tietotekniikkaa monipuolisesti ammatissaan ja kansalaisena.

### **Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osallistuu rakentavalla tavalla yhteisön toimintaan ja päätöksentekoon. Hän toimii oikeuksiensa ja velvollisuuksiensa mukaisesti sekä työssä että arkielämässä. Hän noudattaa tasa-arvo- ja yhdenvertaisuuslakeja. Hän toimii asiallisesti ja työelämän vaatimusten mukaisesti eri kulttuuritaustan omaavien ihmisten kanssa kotimaassa ja kansainvälisissä toiminnoissa.

## **1.4 JATKO-OPINTOKELPOISUUS**

Ammatillisesta koulutuksesta annetun lain 4 §:n mukaan ammatilliset perustutkinnot antavat jatko-opintokelpoisuuden yliopistoihin ja ammattikorkeakouluihin.

# PERUSTUTKINNON PERUSTEIDEN TOIMEENPANO AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA

## 2.1 OPEUSSUUNNITELMAN LAADINTA JA SISÄLTÖ

Lain ammatillisesta koulutuksesta (630/1998 14 §) mukaan koulutuksen järjestäjän tulee hyväksyä koulutusta varten opetussuunnitelma, jonka tulee perustua tässä asiakirjassa oleviin perustutkinnon perusteisiin. Sen tulee sisältää toimenpiteet koulutukselle asetettujen tehtävien ja tavoitteiden saavuttamiseksi (L 630/1998, 5 §). Opetussuunnitelma tulee hyväksyä erikseen suomen-, ruotsin- ja saamenkieliseen koulutukseen sekä tarvittaessa muulla kielellä annettavaan koulutukseen. Koulutuksen järjestäjän opetussuunnitelma on julkinen asiakirja. Opetussuunnitelma säätelee ja ohjaa koulutuksen järjestäjän toteuttamaa koulutusta ja opetukseen läheisesti liittyvää muuta toimintaa. Opiskelijan oikeusturvan takaamiseksi opetussuunnitelman tulee antaa opiskelijalle riittävät tiedot tutkintoon sisältyvistä tutkinnon osista ja opinnoista, arvioinnista ja opintojen suorittamiseen liittyvistä järjestelyistä. Opetussuunnitelma on laadittava siten, että se mahdollistaa opiskelijoille yksilölliset ammatillisten opintojen valinnat sekä lukio-opintojen ja ylioppilastutkinnon suorittamisen. Opetussuunnitelma toimii myös sisäisen ja ulkoisen arvioinnin pohjana ja antaa mahdollisuuden arvioida koulutuksen järjestäjän toteuttaman koulutuksen vaikuttavuutta.

Koulutuksen järjestäjä varaa koulutukseen tarvittavat voimavarat. Koulutuksen järjestäjä huolehtii opetussuunnitelmassa siitä, että opiskelija voi saavuttaa tutkinnolle asetetut tavoitteet, saa riittävästi opetusta ja tarvitsemaansa ohjausta koulutuksen järjestämistavasta riippumatta oppilaitoksen kaikkina työpäivinä, myös työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näyttöjen aikana.

Opetussuunnitelma sisältää kaikkia koulutusaloja ja tutkintoja varten yhteisen osan ja tutkintokohtaisesti eriytyvät osat.

## 2.1.1 Opetussuunnitelman yhteinen osa

Opetussuunnitelman yhteisessä osassa määritellään kaikille perustutkinnoille yhteiset periaatteet ja menettelytavat sekä koulutuksen järjestäjän keskeiset arvot.

Opetussuunnitelman yhteinen osa sisältää ainakin

- ♦ koulutuksen järjestämisen ammatillisena peruskoulutuksena, työpaikalla käytännön työtehtävien yhteydessä järjestettävänä koulutuksena ja oppisopimuksena (L 630/1998, 15 §, 17 §)
- ♦ koulutuksen järjestämisen lähi-, etä-, monimuoto-opetuksena (L 630/1998, 15 §) ja verkko-opetuksena
- ♦ suunnitelmat ja toimintatavat tutkinnon osan tai osien suorittamiseksi sekä opiskelijoiden mahdollisuudet täydentää opintojaan ja suorittaa koko tutkinto
- ♦ opintojen tarjonnan yhteistyössä muiden koulutuksen järjestäjien ja työelämän kanssa (L 630/1998, 14 §, 10 §)
- ♦ toimenpiteet opetukseen liittyvästä yhteisöllisyyttä vahvistavasta toiminnasta, joka tarjoaa mahdollisuuden arvopohdintaan ja kulttuuriperintöön perehtymiseen (A 811/1998, 9 §)
- ♦ yhteiset toimintatavat opiskelijan arvioinnin (L 601/2005, 25a §) toteuttamisesta luvun 7 mukaisesti
- ♦ luvun 8 mukaisten muiden määräysten toteuttamisen
- ♦ henkilöstön kehittämissuunnitelman.

Koulutuksen järjestäjän tulee tehdä opetussuunnitelmaan suunnitelmat koulutuksellista tasa-arvoa, yhdenvertaisuutta ja kestäväää kehitystä edistävästä toimenpiteistä. Koulutuksen järjestäjän tulee ottaa koulutuksen järjestämisessä huomioon myös muiden säädösten koulutusta koskevat velvoitteet.

## 2.1.2 Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa

Opetussuunnitelman tutkintokohtaisessa osassa määrätään ammatillisten tutkinnon osien ja ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen) järjestäminen yhteistyössä muiden koulutuksen järjestäjien ja työelämän kanssa. Lisäksi määrätään opetuksen ajoitus, oppimisympäristöt ja opetusmenetelmät, joiden avulla opiskelija voi saavuttaa tutkinnon ammattitaitovaatimukset ja tavoitteet.

Tutkintokohtaisessa osassa määrätään myös koulutuksen järjestäjän tarjoamat opinnot muista tutkinnoista sekä opiskelijan mahdollisuudet suorittaa useampia kuin yksi tutkinto. Siinä päätetään ammatillisten ja ammattitaitoa täydentävien tut-

kinnon osien (yhteisten opintojen) arviointisuunnitelma, joka sisältää ammattiosaamisen näytöt ja muun osaamisen arvioinnin.

Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa sisältää ainakin

- ♦ tutkinnon muodostumisen pakollisista ja valinnaisista ammatillisista tutkinnon osista ja ammattitaitoa täydentävistä tutkinnon osista
- ♦ opintojen etenemisen, ajoituksen ja järjestämisen
- ♦ vapaasti valittavien tutkinnon osien tarjonnan
- ♦ suunnitelman ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävien tutkinnon osien (perustutkintoa laajentavien tutkinnon osien) järjestämisestä
- ♦ suunnitelman tutkinnon osien arvioinnista ja osaamisen arviointimenetelmistä
- ♦ suunnitelman ammatillisten tutkinnon osien arvioinnista siten, että se sisältää toimielimen hyväksymän suunnitelman ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamisesta ja arvioinnista
- ♦ paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat, niiden ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit sekä ammattitaitoa täydentävien pakollisten tutkinnon osien valinnaisten lisäosien tavoitteet, arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit.

### 2.1.3 Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma

Laissa ammatillisesta koulutuksesta (L 630/1998, 14 §) on säädetty opiskelijan mahdollisuudesta yksilöllisiin opintojen valintoihin ja asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta (A 811/1998, 3 §, 4 §, 12a §) opinnoista tiedottamisesta ja opinto-ohjauksesta ja osaamisen tunnustamisesta. Jotta opiskelijan yksilöllinen valinnaisuus toteutuu, koulutuksen järjestäjän tulee laatia opiskelijan yksilöllisten lähtökohtien pohjalta henkilökohtainen opiskelusuunnitelma (HOPS), jota päivitetään koko koulutuksen ajan.

# PERUSTUTKINNON SUORITTAMINEN NÄYTTÖTUTKINTONA

## 3.1 YLEISTÄ NÄYTTÖTUTKINTOJÄRJESTELMÄSTÄ

Näyttötutkintojärjestelmä tarjoaa aikuisväestölle joustavan tavan osoittaa, uudistaa ja ylläpitää ammatillista osaamistaan tai työtehtävien vaihtuessa valmistua myös uuteen ammattiin. Näyttötutkinnossa henkilön ammatillinen osaaminen voidaan kansallisesti ja laadullisesti tunnustaa riippumatta siitä, onko osaaminen kertynyt työkokemuksen, opintojen tai muun toiminnan kautta. Näyttötutkintojärjestelmässä työnantajataho, työntekijätaho ja opetusala tekevät tiivistä yhteistyötä tutkintorakennetta kehitettäessä, tutkintojen perusteita laadittaessa, tutkintotilaisuuksia suunniteltaessa ja järjestettäessä sekä tutkintosuorituksia arvioitaessa.

Näyttötutkintoina voidaan suorittaa ammatillisia perustutkintoja, ammattitutkintoja ja erikoisammattitutkintoja. Näyttötutkinnon perusteissa ammattitaito on määritelty työelämässä tarvittavina osaamisvaatimuksina. Tutkinnot rakentuvat osista, jotka vastaavat itsenäisiä työkokonaisuuksia.

## 3.2 NÄYTTÖTUTKINTOJEN JÄRJESTÄMINEN

Opetushallituksen asettamat, työnantajien, työntekijöiden, opettajien ja tarvittaessa itsenäisten ammatinharjoittajien edustajista koostuvat tutkintotoimikunnat vastaavat näyttötutkintojen järjestämisestä ja valvonnasta sekä antavat tutkintotodistukset. Tutkintotoimikunnat tekevät sopimuksen näyttötutkintojen järjestämisestä koulutuksen järjestäjien ja tarvittaessa muiden yhteisöjen ja säätöiden kanssa. Näyttötutkintoja ei saa järjestää ilman voimassa olevaa, tutkintotoimikunnan kanssa solmittua järjestämissopimusta.

## 3.3 NÄYTTÖTUTKINNON SUORITTAMINEN

Näyttötutkinto suoritetaan osoittamalla hyväksytysti tutkinnon perusteissa vaadittu osaaminen tutkintotilaisuuksissa käytännön työssä ja toiminnassa. Jokainen tutkin-

non osa on arvioitava erikseen. Arvioinnin tekevät työnantajien, työntekijöiden ja opetusalan edustajat yhdessä. Aloilla, joilla itsenäinen ammatinharjoittaminen on tyypillistä, myös tämä taho otetaan huomioon arvioijien valinnassa. Lopullisen päätöksen arvioinnista tekee tutkintotoimikunta. Tutkintotodistus voidaan antaa, kun kaikki tutkinnon suorittamiseksi määrätyt tutkinnon osat on suoritettu hyväksytysti.

### 3.4 NÄYTTÖTUTKINNON PERUSTEET

Tutkinnon perusteissa määritellään tutkintoon kuuluvat osat ja mahdollisesti niistä muodostuvat osaamisalat, tutkinnon muodostuminen, kussakin tutkinnon osassa vaadittava ammattitaito, arvioinnin perusteet (arvioinnin kohteet ja kriteerit) ja ammattitaidon osoittamistavat.

Tutkinnon osa muodostaa ammatin osa-alueen, joka voidaan erottaa luonnollisesta työprosessista itsenäiseksi arvioitavaksi kokonaisuudeksi. Tutkinnon osissa määrittelyissä ammattitaitovaatimuksissa keskitytään ammatin ydintoimintoihin, toimintaprosessien hallintaan ja kyseessä olevan alan ammattikäytäntöihin. Niihin sisältyvät myös työelämässä yleisesti tarvittavat taidot, esimerkiksi sosiaaliset valmiudet.

Arvioinnin kohteet ja kriteerit on johdettu ammattitaitovaatimuksista. Arvioinnin kohteilla ilmaistaan ne osaamisen alueet, joihin arvioinnissa kiinnitetään erityistä huomiota. Kohteiden määrittäminen helpottaa myös ammattitaidon arviointia asianomaisesta työtoiminnasta. Arvioinnin tulee kattaa kaikki tutkinnon perusteissa määritellyt arvioinnin kohteet. Arvioinnin kriteerit määrittelevät hyväksyttävän suorituksen laadullisen ja määrällisen tason.

Ammattitaidon osoittamistavat sisältävät tutkinnon suorittamiseen liittyviä tarkentavia ohjeita. Ammattitaito osoitetaan pääsääntöisesti todellisissa työtehtävissä ja toimissa. Ammattitaidon osoittamistavat voivat sisältää mm. ohjeita siitä, kuinka tutkintosuoritusta voidaan tarvittaessa täydentää, jotta kaikki ammattitaitovaatimukset tulevat kattavasti osoitetuiksi.

### 3.5 HENKILÖKOHTAISTAMINEN NÄYTTÖTUTKINNOSSA

Koulutuksen järjestäjä huolehtii näyttötutkintoon ja siihen valmistavaan koulutukseen hakeutumisen, tutkinnon suorittamisen sekä tarvittavan ammattitaidon hankkimisen henkilökohtaistamisesta. Opetushallitus on antanut henkilökohtaistamista koskevan erillisen määräyksen.

## 3.6

# AMMATTIT AidON ARVIOINTI NÄYTTÖTUTKINNOSSA

Ammattitaidon arvioinnissa tulee perusteellisesti ja huolellisesti tarkastella sitä, miten tutkinnon suorittaja on osoittanut osaavansa sen, mitä tutkinnon perusteissa ko. tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksissa edellytetään. Arvioinnissa käytetään tutkinnon perusteissa määriteltyjä arviointikriteerejä. Arvioinnissa tulee käyttää monipuolisesti erilaisia ja ensisijaisesti laadullisia arviointimenetelmiä. Vain yhden menetelmän käytöllä ei välttämättä saada luotettavaa tulosta. Arvioinnissa otetaan huomioon ala- ja tutkintokohtaiset erityispiirteet tutkinnon perusteiden mukaisesti.

Mikäli tutkinnon suorittajalla on luotettavia selvityksiä aikaisemmin osoitetusta osaamisesta, arvioijat arvioivat niiden vastaavuuden näyttötutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimuksiin. Arvioijat ehdottavat dokumentin tutkintotoimikunnalle tunnustettavaksi osaksi näyttötutkinnon suoritusta. Mikäli tutkinnon suorittaja on jo aikaisemmin ammatillisessa peruskoulutuksessa tai näyttötutkintona osoittanut ammattitaitonsa jossakin tämän tutkinnon osassa, aiemmin suoritettu tutkinto tai tutkinnon osa on esitettävä tunnustettavaksi osaksi näyttötutkintona suoritettavaa tutkintoa. Aikaisemmin hankitulle ja osoitetulle osaamiselle ei voida asettaa mitään yleistä aikarajaa, mutta osaamisen ajantasaisuus voidaan tarkistaa. Lopullisen päätöksen aiemmin osoitetun ja luotettavasti selvitetyn osaamisen tunnustamisesta tekee tutkintotoimikunta. Tarvittaessa tutkinnon suorittajan on osoitettava osaamisensa vastaavuus suoritettavan tutkinnon ammattitaitovaatimuksiin.

Ammattitaidon arviointi on prosessi, jossa arviointiaineiston keräämisellä ja arvioinnin dokumentoinnilla on keskeinen merkitys. Työelämän sekä opettajien edustajat tekevät kolmikantaisesti huolellisen ja monipuolisen arvioinnin. Jokaisen tutkinnon suorittajan tulee saada tietää arvioinnin perusteet. Tutkinnon suorittajalle on annettava mahdollisuus suoritustensa itsearviointiin. Näyttötutkinnon järjestäjä laatii arvioinnin kohteena olevan tutkinnon osan suorittamisesta arviointipöytäkirjan, jonka arvioijat allekirjoittavat. Tutkinnon suorittajalle annetaan palautetta osana hyvää arviointiprosessia. Tutkintotoimikunta tekee lopullisen päätöksen arvioinnista.

### Arvioijat

Tutkinnon suorittajan ammattitaitoa arvioivilla henkilöillä tulee olla hyvä ammattitaito ko. näyttötutkinnon alalta. Tutkintotoimikunta ja näyttötutkinnon järjestäjä sopivat arvioijista näyttötutkintojen järjestämissopimuksessa.

## Arvioinnin oikaisu

Tutkinnon suorittaja voi lainsäädännön mukaisen määräajan puitteissa pyytää arvioinnin oikaisua siltä tutkintotoimikunnalta, jonka toimialaan ja -alueeseen kyseessä oleva tutkinto kuuluu. Kirjallinen oikaisupyyntö osoitetaan tutkintotoimikunnalle. Tutkintotoimikunta voi arvioijia kuultuaan velvoittaa toimittamaan uuden arvioinnin. Arviointia koskevasta oikaisuvaatimuksesta annettuun tutkintotoimikunnan päätökseen ei voi hakea muutosta valittamalla.

### 3.7 TODISTUKSET

Tutkintotodistuksen ja todistuksen tutkinnon osan tai osien suorittamisesta antaa tutkintotoimikunta. Todistuksen valmistavaan koulutukseen osallistumisesta antaa koulutuksen järjestäjä. Opetushallitus on antanut määräyksen todistuksiin merkittävistä tiedoista.

Näyttötutkinnon osan tai osien suorittamisesta annetaan todistus silloin, kun näyttötutkintoon osallistuva sitä pyytää. Tutkintotodistuksen ja myös todistuksen tutkinnon osan tai osien suorittamisesta allekirjoittavat tutkintotoimikunnan edustaja ja näyttötutkinnon järjestäjän edustaja.

Opetushallituksen hyväksymään ammattikirjaan tehty merkintä näyttötutkinnon suorittamisesta on tutkintotodistukseen rinnastettava todistus näyttötutkinnon suorittamisesta. Näyttötutkinnon järjestäjä hankkii ja allekirjoittaa ammattikirjan. Ammattikirja on näyttötutkinnon suorittajalle maksullinen.

### 3.8 NÄYTTÖTUTKINTOON VALMISTAVA KOULUTUS

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakoheitoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Koulutuksen järjestäjä päättää näyttötutkintoon valmistavan koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutus ja tutkintotilaisuudet on jäsennettävä tutkinnon osien mukaisesti. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

# 4

## ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINNON AMMATILLISET TUTKINNON OSAT, AMMATTITAITOVAATIMUKSET JA ARVIOINTI

### 4.1 KAIKILLE PAKOLLISET TUTKINNON OSAT

#### 4.1.1 Elintarviketuotannossa toimiminen

##### **Ammattitaitovaatimukset**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

##### **Arviointi**

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Omavalvonta- ja hygienia vaatimusten mukaisesti toimiminen omassa työtehtävässä	huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa tuotteiden valmistuksessa omavalvontaa ja hygienia määräyksiä	huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa tuotteiden valmistuksessa omavalvontaa ja hygienia määräyksiä	huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa tuotteiden valmistuksessa omavalvontaa ja hygienia määräyksiä
Elintarvikkeen valmistusprosessin kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii työtehtävässään tarviten ajoittain ohjausta ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista	toimii omatoimisesti työtehtävässään ja vastaa omasta työosuudestaan	toimii omatoimisesti ja suoriutuu tehtävästä joustavasti ja huolellisesti sekä tekee muitakin kuin annettuja työtehtäviä omalla vastuualueellaan
Oman työsuorituksen arviointi tuotteen valmistuksessa	arvioi omaa työskentelyään ohjatusti.	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita.	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Raaka-aineiden valinta, käsittely ja käyttö sekä niiden ja valmiiden tuotteiden aistinvarainen arviointi	valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka-aineita ja käyttää niitä oikein tarviten ajoittain ohjausta	valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvat raaka-aineet ja käyttää niitä oikein pääosin omatoimisesti	valitsee omatoimisesti tuotteen valmistukseen kuuluvat raaka-aineet ja käyttää niitä oikein
	erottaa virheellisen raaka-aineen ja virheellisen valmiin tuotteen ja tiedottaa asiasta viipymättä	erottaa virheellisen raaka-aineen ja virheellisen valmiin tuotteen ja toimii tilanteen mukaisesti	erottaa virheellisen raaka-aineen ja virheellisen valmiin tuotteen ja osaa tehdä tarvittavia jatkotoimenpiteitä tilanteen vaatimalla tavalla omatoimisesti
Työvälineiden, koneiden ja/tai laitteiden käyttö	käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita tarviten ajoittain ohjausta	käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita pääosin omatoimisesti	valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä omatoimisesti osaten organisoida järkevästi ne työprosessiin
Tuotteen pakkautuminen	pakkaa tuotteita ja erottaa virheelliset tuotteet tarviten ajoittain ohjausta	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua	pakkaa tuotteita omatoimisesti ohjeiden mukaan ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua sekä pakkauksmerkintöjä

Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen	huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä sekä pesee ja puhdistaa tiloja, koneita ja laitteita tarvitien ajoittain ohjausta.	huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä sekä pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet.	osaa organisoida puhdistustoimenpiteet osana tuotteen valmistusprosessia.
--	--	--	---

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Elintarviketuotannossa toimiminen	hankkii tietoa niistä elintarvikealan toimialoista, joihin on mahdollista mennä työskentelemään	hankkii tietoa elintarvikealan toimialoista ja alueensa tärkeimmistä yrityksistä, joihin voi työllistyä	hankkii tietoa elintarvikealan toimialoista ja tärkeimmistä yrityksistä ja niiden kansallista ja kansainvälistä merkitystä
Raaka-aineiden valinnassa tarvittavan raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuuksien huomioon ottaminen	valitsee virheettömät raaka-aineet osittain ohjattuna tuntemalla omassa työtehtävässään käytettävät tavallimmat raaka-aineet ja niiden ominaisuuksien sekä valmiiden tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuuksien joitakin pääpiirteitä	valitsee virheettömät raaka-aineet tuntemalla omassa työtehtävässään käytettävät raaka-aineet ja niiden ominaisuuksien sekä valmiiden tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuuksien pääpiirteet	valitsee virheettömät raaka-aineet omatoimisesti tuntemalla omassa työtehtävässään käytettävät raaka-aineet ja niiden sekä valmiiden tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuudet
Elintarvikkeiden käsittelyssä, säilytyksessä sekä valmistuksessa tarvittavien fysikaalisten ja kemiallisten tekijöiden sekä mikrobiotoiminnan tuntemisen soveltaminen	käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita ohjeiden mukaan, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta valmistusprosessin aikana tapahtuvien kemiallisten, mikrobiologisten ja fysikaalisten tekijöiden huomioon ottamisessa	käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita ohjeiden mukaan ottaen huomioon valmistusprosessin aikana tapahtuvat kemialliset, mikrobiologiset ja fysikaaliset tekijät	käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita omatoimisesti ohjeiden mukaan ottaen huomioon valmistusprosessin aikana tapahtuvat kemialliset, mikrobiologiset ja fysikaaliset tekijät
Laatuvaatimusten soveltaminen	työskentelee laatuvaatimusten mukaisesti tarvitien ajoittain ohjausta	työskentelee ohjeiden mukaan toiminnalle asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti	työskentelee omatoimisesti toiminnalle ja tuotteille asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti
Elintarvikealaa koskevan lainsäädännön ja hygieeniseen työskentelyyn liittyvän mikrobiologian soveltaminen	toimii säädösten mukaisesti ja työskentelee hygieenisesti tarvitien ajoittain ohjausta.	toimii säädösten mukaisesti ja työskentelee hygieenisesti.	toimii omatoimisesti säädösten mukaisesti ja työskentelee hygieenisesti sekä kehittää omaa toimintaansa aktiivisesti elintarvikelainsäädännön muutosten mukaisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaan	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaan	kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvonta ja hygieniavaatimukset)	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät.

## Ammattitaidon osoittamistavat

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

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

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

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.

## 4.1.2 Elintarvikeprosessien ohjaus ja käynnissäpito

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen omassa työtehtävässä	huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä ja toimii kriittisissä valvontapisteissä tarviten ajoittain ohjausta	huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä ja tunnistaa kriittisten valvontapisteiden muutokset ja ilmoittaa asiasta ohjeiden mukaan	huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja pukeutuu työkohteen vaatimusten mukaisesti, noudattaa tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygieniamääräyksiä sekä osaa toimia prosessin kriittisten valvontapisteiden korjaustoimenpiteiden mukaisesti omatoimisesti

Valmistusprosessin hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii omassa työtehtävässään ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista tarvitien ajoittain ohjausta.	toimii omatoimisesti omassa työtehtävässään ja vastaa omasta työosuudestaan.	toimii omatoimisesti ja suoriutuu työtehtävästään joustavasti ja huolellisesti sekä osaa ottaa huomioon koko työprosessin kokonaisuuden.
---	--	--	--

ARVIOINNIN KOHDE		ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3	
		Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Prosessinohjaus	ohjaa ja tarvittaessa säätää alansa tuotantoprosessia manuaalisesti tai tietojärjestelmän avulla tarvitien toiminnassaan ohjausta	ohjaa ohjeiden mukaan alansa tuotantoprosessia manuaalisesti tai tietojärjestelmän avulla ja tekee joitakin tarvittavia säätötoimenpiteitä tekemiensä havaintojen perusteella	ohjaa omatoimisesti alansa tuotantoprosessia manuaalisesti tai tietojärjestelmän avulla ja tekee joitakin tarvittavia säätötoimenpiteitä tekemiensä havaintojen perusteella	
Valmistusprosessin koneiden ja/tai laitteiden käyttö	käyttää tuotantoprosessiin kuuluvia koneita ja/tai laitteita tarvitien ajoittain ohjausta	käyttää pääosin omatoimisesti tuotantoprosessin koneita ja/tai laitteita	käyttää tuotantoprosessin koneita ja/tai laitteita omatoimisesti	
Tuotteen laadun seuranta ja viestintä	seuraa tuotteen laatua aistinvaraisesti ja mittauksin sekä kirjaa tulokset tarvitien ajoittain ohjausta	seuraa ohjeiden mukaan tuotteen laatua aistinvaraisesti ja mittauksin, kirjaa tulokset ja tarvittaessa ilmoittaa poikkeamatilanteista	seuraa tuotteen laatua aistinvaraisesti ja mittauksin, kirjaa tulokset ja havaintojensa perusteella säätää prosessia ohjeiden mukaan	
Tuotantolaitteiden kunnon valvonta (prosessin käynnissäpito)	seuraa aistinvaraisesti tuotteen valmistukseen kuuluvien koneiden ja laitteiden kuntoa ja huolehtii niiden päivittäisestä käyttökunnosta sekä työympäristönsä puhtaudesta tarvitien ohjausta	seuraa aistinvaraisesti tuotteen valmistukseen kuuluvien koneiden ja laitteiden kuntoa ja huolehtii niiden päivittäisestä käyttökunnosta sekä työympäristönsä puhtaudesta toimien pääosin omatoimisesti	seuraa aistinvaraisesti tuotteen valmistukseen kuuluvien koneiden ja laitteiden kuntoa ja huolehtii niiden päivittäisestä käyttökunnosta sekä työympäristönsä puhtaudesta toimien omatoimisesti	
	ilmoittaa kunnossapitoorganisaatiolle prosessissa ilmenneistä poikkeamatilanteista.	paikantaa mekaanisen vian sen ilmetessä sekä ilmoittaa ajoissa laitteiston huoltotarpeista.	paikantaa mekaanisen vian sen ilmetessä sekä ilmoittaa ajoissa laitteiston huoltotarpeista sekä korjaa omatoimisesti yksinkertaisia mekaanisia vikoja.	

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
<b>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</b>	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Valmistusprosessissa käytettävien koneiden ja laitteiden kone- ja laitetekniikoiden soveltaminen	soveltaa oman alansa laite- ja konetekniikoita niin, että käyttää laitteita ja koneita ja tekee tarvittavia huolto- toimenpiteitä tarvit- tain ohjausta	soveltaa oman alansa laite- ja konetekniikoita niin, että pääosin omatoimisesti käyttää laitteita ja koneita ja tekee tarvittavia huolto- toimenpiteitä	soveltaa oman alansa laite- ja konetekniikoita niin, että omatoimisesti käyttää laitteita ja koneita ja tekee tarvittavia huoltotoimen- piteitä
Tuotantolaitteiden kunnonvalvonnassa tarvittavan laite- tekniikan hallinta ja turvamääräysten noudattaminen	soveltaa oman alansa laitteiden rakennetuntemusta ja noudattaa turvamääräyksiä määrittäessään laitteiden kunnon tarvit- tain ohjausta.	soveltaa oman alansa laitteiden rakennetuntemusta ja noudattaa turvamääräyksiä määrittäessään ohjeiden mukaan laitteiden kunnon.	soveltaa oman alansa laitteiden rakennetuntemusta ja noudattaa turvamääräyksiä määrittäessään omatoimi- sesti laitteiden kunnon.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
<b>4. Elinikäisen oppi- misen avaintaidot</b>	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Ongelmanratkaisu	tunnistaa ja ilmoittaa kriittisten valvontapisteiden muutoksista, tarvit- tain ohjausta	tunnistaa ja ilmoittaa kriit- tisten valvontapisteiden muutoksista	toimii prosessin kriittisten valvontapisteiden korjaus- toimenpiteiden mukaisesti omatoimisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii yhteistyössä kunnos- sapitohenkilöstön kanssa tarvittaessa myös muulla kuin omalla äidinkielellä kanssa ja pyytää tarvittaes- sa apua muilta	toimii sujuvasti työyh- teisön erilaisten ihmisten kanssa sekä yhteistyössä kunnossapitohenkilöstön kanssa tarvittaessa myös muulla kuin omalla äidin- kielellä	työskentelee vastuullisesti yhteistyössä kunnossa- pitohenkilöstön kanssa, tarvittaessa myös muulla kuin omalla äidinkielellä, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työympäris- tönsä työturvallisuusohjei- den mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturval- lisuusohjeiden mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työtur- vallisuusohjeiden mukai- sesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät
	antaa tarvittaessa ensiapua EA I-tason mukaisesti sekä toimii työturvallisuuskor- tin edellyttämän osaamisen mukaisesti.	antaa tarvittaessa ensiapua EA I-tason mukaisesti sekä toimii työturvallisuuskor- tin edellyttämän osaamisen mukaisesti.	antaa tarvittaessa ensiapua EA I-tason mukaisesti sekä toimii työturvallisuuskor- tin edellyttämän osaamisen mukaisesti.

## **Ammattitaidon osoittamistavat**

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

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- ♦ avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.

## **4.2 KOULUTUSOHJELMITTAIN/OSAAMISALOITTAIN PAKOLLISET TUTKINNON OSAT**

### **4.2.1 Elintarvikkeiden valmistus**

Elintarvikkeiden valmistus -tutkinnon osa kattaa tutkinnon kaikki neljä koulutusohjelmaa/osaamisalaa siten, että ammattitaitovaatimukset ja arviointi ovat samat näissä kaikissa. Tämän tutkinnon osan osaaminen hankitaan ja näytetään koulutusohjelma-/osaamisalakohtaisten elintarvikkeiden valmistuksessa.

#### **Elintarviketeknologian koulutusohjelma/osaamisala, elintarvikkeiden valmistaja**

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

#### **Leipomoalan koulutusohjelma/osaamisala, leipuri-kondiittori**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja toimii käsityövaltaisessa ja jonkin tuoteryhmän teollisessa valmistusprosessissa ruoka- ja kahvileipien, leipomoeinesten ja konditoriatuotteiden valmistuksessa.

### Liha-alan koulutusohjelma/osaamisala, lihatuotteiden valmistaja

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja toimii lihanleikkauksessa, raakalihavalmisteiden, keittomakkaroiden, kestopakkaroiden, kokolihatuotteiden, erikoislihatuotteiden, liharuokavalmisteiden valmistuksessa tai teurastusprosessissa.

### Meijerialan koulutusohjelma/osaamisala, meijeristi

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja toimii seuraavien tuotteiden valmistusprosesseissa: maidot, kermit, UHT-tuotteet, hapanmaitotuotteet, ravintorasvat tai juustot.

## Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

## Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Omaavalo- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen omassa työtehtävässä	noudattaa annettuja hygieniavoimien ja toteuttaa omaavalo-ohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieniavoimien ja toteuttaa omatoimisesti omaavalo-ohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieniavoimien ja toteuttaa omaavalo-ohjelmassa määritetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuuksiriskit
Oman tuotantoalueen tuotteen valmistusprosessin suunnittelu (sisältää myös erityisruokavaliotuotteet)	suunnittelee elintarvikkeen valmistuksen ottaen huomioon raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemuksellisia tekijöitä tarvittaen ajoittain ohjausta	suunnittelee ohjeen mukaan oman työnsä ottaen huomioon raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemukselliset tekijät	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ottaen huomioon raaka-aineiden ja tuotteiden ravitsemukselliset tekijät
Työn kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii työtehtävässä ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista, työvaiheissa etenemisessä tarvitsee ajoittaista ohjausta	toimii omatoimisesti työtehtävässä ja vastaa omasta työosuudestaan ja ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden	toimii omatoimisesti ja suoriutuu tehtävästä joustavasti ja huolellisesti sekä tekee muitakin kuin annettuja työtehtäviä omalla vastuullaan, ottaa huomioon toimintaympäristönsä ja oman työnsä osana sitä
	työskentelee taloudellisesti välttämättä hävikkiä (raaka-aineiden, apuaineiden, pakkausmateriaalien ja puhdistusaineiden käyttö)	työskentelee huolellisesti niin, että syntyvät tuotteet ovat tasalaatuisia ja välttää hävikkiä (raaka-aineiden, apuaineiden, pakkausmateriaalien ja puhdistusaineiden käyttö)	työskentelee ripeästi ja huolellisesti niin, että syntyvät tuotteet ovat tasalaatuisia ja välttää hävikkiä (raaka-aineiden, apuaineiden, pakkausmateriaalien ja puhdistusaineiden käyttö)
Oman työsuorituksen arviointi tuotteen valmistuksessa	arvioi ohjattuna omaa työskentelyään sekä oman työnsä vaikutusta seuraavaan työvaiheeseen.	arvioi omaa työskentelyään ja oman työnsä vaikutusta koko valmistusprosessissa sekä löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita.	arvioi itsenäisesti omaa työskentelyään ja oman työnsä merkitystä koko valmistusprosessissa ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
<b>2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta</b>	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Raaka-aineiden ja lisäaineiden valinta ja käyttö (myös erityisruokavaliot tuotteisiin)	valitsee tuotteiden valmistukseen kuuluvat raaka- ja lisäaineet ja käyttää niitä niin, ettei niiden laatu heikkene tarviton ajoittain ohjausta	valitsee pääosin omatoimisesti tuotteiden valmistukseen kuuluvat raaka- ja lisäaineet ja käyttää niitä niin, ettei niiden laatu heikkene	valitsee omatoimisesti tuotteiden valmistukseen kuuluvat raaka- ja lisäaineet ja käyttää niitä niin, ettei niiden laatu heikkene
Raaka-aineiden ja valmiin tuotteen laadun arviointi	arvioi aistinvaraisesti raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen ja osaa tuotevirheiden perusteella tehdä tarvittavat jatkotöimenpiteet
Työmenetelmien, -välineiden, koneiden ja laitteiden käyttö	käyttää tuotteiden valmistusmenetelmiä ja valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita tarviton ajoittain ohjausta	käyttää pääosin omatoimisesti tuotteiden valmistusmenetelmiä ja valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita	valitsee tuotteiden valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä sekä valmistusmenetelmiä omatoimisesti
	toimii ajoittain ohjattuna myös käden taitoja vaativassa tuotevalmistuksessa	toimii pääosin omatoimisesti myös käden taitoja vaativassa tuotevalmistuksessa	toimii omatoimisesti myös käden taitoja vaativassa tuotevalmistuksessa
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen	pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä tarviton ajoittain ohjausta	pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä	pesee ja puhdistaa omatoimisesti tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä koko tuotteen valmistuksen tuotantotyövaiheiden aikana
Ympäristöä säästävien menetelmien käyttäminen	toimii omassa työtehtävässä siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	toimii lähes omatoimisesti omassa työtehtävässään siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä	toimii omatoimisesti omassa työtehtävässään ja tuotantoprosessissa siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä
Tuotteen pakkaaminen valitun tuotannonalan pakkausprosessissa	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan tarviton ajoittain ohjausta.	pakkaa tuotteita lähes omatoimisesti ohjeiden mukaan ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä.	pakkaa omatoimisesti tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
		Opiskelija tai tutkinnon suorittaja	
Työprosessia koskevan lainsäädännön soveltaminen	toimii säädösten mukaisesti tarviten ajoittain ohjausta	toimii säädösten mukaisesti pääosin omatoimisesti	toimii säädösten mukaisesti omatoimisesti
Elintarvikeketjun (alkutuotannosta kuluttajalle) tuntemisen soveltaminen	soveltaa käyttämiensä raaka-aineiden elintarvikeketjun tuntemista arvioidessaan raaka-aineiden laatua ja suunnitellessaan raaka-ainevalintoja, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	soveltaa lähes omatoimisesti käyttämiensä raaka-aineiden elintarvikeketjun tuntemista arvioidessaan ohjatusti raaka-aineiden laatua ja suunnitellessaan raaka-ainevalintoja	soveltaa omatoimisesti käyttämiensä raaka-aineiden elintarvikeketjun tuntemista arvioidessaan ohjatusti raaka-aineiden laatua ja suunnitellessaan raaka-ainevalintoja
Taloudellinen ja yritystoiminnan huomioon ottava työskentely	selvittää oman alansa tuotanto- ja yritystoimintaa sekä raaka-ainevalintojen vaikutuksia tuotantokustannusten muodostumiseen ja sen pohjalta työskentelee tuloksellisesti ja taloudellisesti, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	selvittää oman alansa tuotanto- ja yritystoimintaa ja toimintamahdollisuuksia sekä raaka-ainevalintojen vaikutuksia tuotantokustannusten muodostumiseen ja sen pohjalta työskentelee tuloksellisesti ja taloudellisesti lähes omatoimisesti	selvittää oman alansa tuotanto- ja yritystoimintaa, toimintamahdollisuuksia ja tulevaisuudennäkymiä sekä raaka-ainevalintojen vaikutuksia tuotantokustannusten muodostumiseen ja sen pohjalta työskentelee tuloksellisesti ja taloudellisesti omatoimisesti
Raaka-aineiden valinta ja elintarvikkeiden käsittelyssä, säilytyksessä sekä valmistuksessa tarvittavien fyysikaalisten ja kemiallisten tekijöiden sekä mikrobitoiminnan huomioon ottaminen	käsittelee sekä säilyttää tuotteiden valmistukseen kuuluvia raaka-aineita ja valmistaa tuotteita ottaen huomioon raaka-aineiden ominaisuudet ja mikrobitoiminnan sekä fyysikaalisten ja kemiallisten tekijöiden vaikutuksen, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita ohjeiden mukaan ottaen huomioon raaka-aineiden ominaisuudet sekä valmistusprosessin aikana tapahtuvat kemialliset, mikrobiologiset ja fyysikaaliset tekijät	käsittelee sekä säilyttää raaka-aineita ja valmistaa tuotteita omatoimisesti ohjeiden mukaan ottaen huomioon raaka-aineiden ominaisuudet sekä valmistusprosessin aikana tapahtuvat kemialliset, mikrobiologiset ja fyysikaaliset tekijät
Tuotteiden ravitsemuksellisten ominaisuuksien huomioon ottaminen	ottaa raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden ravintosisältöjä huomioon työn suunnittelussa, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	ottaa lähes omatoimisesti raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden ravintosisältöjä huomioon työn suunnittelussa	ottaa omatoimisesti raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden ravintosisältöjä huomioon työn suunnittelussa
Erityisruokavalioiden valmistaminen	valmistaa työohjeen mukaan tavallisimpia erityisruokavaliota ottaen huomioon niihin liittyvät rajoitukset, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	valmistaa työohjeen mukaan lähes omatoimisesti tavallisimpia erityisruokavaliota ottaen huomioon niihin liittyvät rajoitukset	valmistaa työohjeen mukaan omatoimisesti tavallisimpia erityisruokavaliota ottaen huomioon niihin liittyvät rajoitukset
Laatuvaatimusten soveltaminen	noudattaa työssään tuotteiden valmistukseen annettuja ohjeita	työskentelee toiminnalle asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti	työskentelee tuotteille ja toiminnalle asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti

Ympäristöä säästävien menetelmien soveltaminen	minimoi ympäristöriskejä työssään ottamalla huomioon energiaa kuluttavien prosessien, veden, pesu- ja puhdistusaineiden sekä pakkausmateriaalien vaikutuksia ympäristöpäästöihin, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	minimoi lähes omatoimisesti ympäristöriskejä työssään ottamalla huomioon energiaa kuluttavien prosessien, veden, pesu- ja puhdistusaineiden sekä pakkausmateriaalien vaikutuksia ympäristöpäästöihin	minimoi ympäristöriskejä ja osaltaan ehkäisee niitä työssään ottamalla huomioon energiaa kuluttavien prosessien, veden, pesu- ja puhdistusaineiden sekä pakkausmateriaalien vaikutuksia ympäristöpäästöihin
Työssä tarvittavan tietotekniikan ja laskutoimitusten hallinta	käyttää työssään tarvittavaa tietotekniikkaa ja tekee tarvittavia laskutoimituksia tarviten osittain ohjausta	käyttää osittain omatoimisesti työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja tekee tarvittavia laskutoimituksia	käyttää itsenäisesti työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja selviää itsenäisesti työssä tarvittavista laskutoimituksista
Elintarvikealan tuotekehityksen periaatteiden soveltaminen	tuntee tuotekehityksen periaatteita niin, että toimii tuotekehityksessä avustavana henkilönä tarviten ajoittain ohjausta.	tuntee tuotekehityksen periaatteita, niin että toimii tuotekehityksessä ohjeiden mukaan avustavana henkilönä.	tuntee tuotekehityksen periaatteet ja toimii tuotekehitystehtävissä avustavana henkilönä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	hankkii työhönsä tarvittavaa tietoa annetuista lähteistä	hankkii työhönsä tarvittavaa tietoa eri lähteistä lähes omatoimisesti	hankkii työhönsä tarvittavaa tietoa eri lähteistä omatoimisesti
Ammattitietikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvonta ja hygieniavaatimukset)	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
	noudattaa raaka-aineiden valinnassa ja käytössä sekä tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygienia määräyksiä	noudattaa raaka-aineiden valinnassa ja käytössä sekä tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygienia määräyksiä	noudattaa raaka-aineiden valinnassa ja käytössä sekä tuotteen valmistuksessa omavalvontaa ja hygienia määräyksiä
	erottaa virheellisen raaka-aineen ja tuotteen ja tiedottaa niistä viipymättä	erottaa virheellisen raaka-aineen ja tuotteen sekä tiedottaa ja toimii ohjeiden mukaisesti	erottaa virheellisen raaka-aineen ja tuotteen ja tekee itsenäisesti tarvittavat jatko-toimenpiteet
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät.
---------------------------------------	--	--	---

## Ammattitaidon osoittamistavat

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

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- ◆ työprosessin hallinta kokonaan
- ◆ työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- ◆ työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- ◆ avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.

## 4.3 KAIKILLE VALINNAISET TUTKINNON OSAT

### 4.3.1 Elintarvikkeiden myymälätoiminnot, 10 ov

#### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

#### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen	noudattaa omavalvonta- ja hygieniamääräyksiä	noudattaa omavalvonta- ja hygieniamääräyksiä	noudattaa omatoimisesti omavalvonta- ja hygieniamääräyksiä osoittaen sen aktiivisesti omalla toiminnallaan

Myymlätoiminnan kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii ajoittain ohjattuna elintarvikkeiden myyntitehtävien eri työvaiheissa ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista	toimii ohjeiden mukaan elintarvikkeiden myyntitehtävien eri työvaiheissa ja vastaa omasta työosuudesta	toimii omatoimisesti ja suoriutuu eri tehtävistä joustavasti huolehtien myytävien tuotteiden kaupallisesta esittelystä asiakkaille
Oman työsuorituksen arvioiminen	arvioi omaa työskentelyään ohjatusti.	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita.	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Myymlässä toimiminen	vastaanottaa tuotteita, purkaa kuormia, hyllyttää, varastoi eri tuoteryhmiä, toimii palvelutiskillä tai kassapalveluissa tarviten ajoittain ohjausta	vastaanottaa tuotteita, purkaa kuormia, hyllyttää, varastoi eri tuoteryhmiä, toimii palvelutiskillä tai kassapalveluissa toimien lähes omatoimisesti	tekee ohjeiden mukaan tilauksia sekä omatoimisesti vastaanottaa tuotteita, purkaa kuormia, hyllyttää, varastoi eri tuoteryhmiä, toimii palvelutiskillä tai kassapalveluissa
Myytävien elintarvikkeiden pakkaaminen	pakkaa elintarvikkeita myyntiä varten tuoteryhmälle soveltuvilla menetelmillä tarviten ajoittain ohjausta	pakkaa elintarvikkeita ohjeiden mukaan myyntiä varten tuoteryhmälle soveltuvilla menetelmillä	pakkaa elintarvikkeita omatoimisesti myyntiä varten tuoteryhmälle soveltuvilla menetelmillä
Varastotyössä ja eri tuotteiden käsittelyssä sekä palvelutiskillä tai kassapalveluissa tarvittavien välineiden ja laitteiden ja materiaalin käsittely	käyttää omaan työhönsä liittyviä työvälineitä, koneita ja/tai laitteita sekä materiaaleja tarviten ajoittain ohjausta	käyttää ohjeiden mukaan omaan työhönsä liittyviä työvälineitä, koneita ja/tai laitteita sekä materiaaleja	käyttää omatoimisesti omaan työhönsä liittyviä työvälineitä, koneita ja/tai laitteita sekä materiaaleja
Kestävän toimintatavan mukainen toiminta	käsittelee ja lajittelee jätteet ja työskentelee mahdollisimman vähän ympäristöä kuormittaen tarviten ajoittain ohjausta.	käsittelee ja lajittelee jätteet ohjeiden mukaan ja työskentelee mahdollisimman vähän ympäristöä kuormittaen.	käsittelee ja lajittelee jätteet omatoimisesti sekä työskentelee mahdollisimman vähän ympäristöä kuormittaen.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Elintarviketuntemuksen soveltaminen myynnissä olevien elintarvikkeiden esittelyssä ja käytön opastuksessa	kertoo omassa toimipaikassaan myynnissä ja vastuullaan olevista joistakin elintarvikkeista ja niiden ominaisuuksista asiakkaille	kertoo omassa toimipaikassaan myynnissä ja vastuullaan olevista elintarvikkeista ja niiden ominaisuuksista asiakkaille	kertoo omassa toimipaikassaan myynnissä olevien elintarvikkeiden ominaisuuksista monipuolisesti asiakkaille ja neuvoa käyttökohteita
Myynnissä olevien elintarvikkeiden säilyttäminen ja varastointi	säilyttää ohjatusti elintarvikkeita kullekin tuoteryhmälle sopivissa olosuhteissa ottaen huomioon helposti pilaantuvien tuotteiden säilytysolosuhteet ja mikrobiologiset riskit	säilyttää lähes omatoimisesti elintarvikkeita kullekin tuoteryhmälle sopivissa olosuhteissa ottaen huomioon helposti pilaantuvien tuotteiden säilytysolosuhteet ja mikrobiologiset riskit	säilyttää omatoimisesti elintarvikkeita kullekin tuoteryhmälle sopivissa olosuhteissa ottaen huomioon helposti pilaantuvien tuotteiden säilytysolosuhteet ja mikrobiologiset riskit sekä ehkäisee riskitilanteiden syntymistä
Pakkausmerkintöjen tulkinta sekä erityisruokavaliota noudattavien ja ruoka-aineallergisten opastus	tulkitssee pakkausmerkintöjä niin, että tarvittaessa kertoo jotakin tuotteiden sisältämistä aineista erityisruokavaliota noudattaville ja muille asiakkaille	tulkitssee pakkausmerkintöjä niin, että tarvittaessa kertoo pääpiirteet tuotteiden sisältämistä aineista erityisruokavaliota noudattaville ja muille asiakkaille	tulkitssee pakkausmerkintöjä niin, että tarvittaessa kertoo tuotteiden sisältämistä aineista erityisruokavaliota noudattaville ja muille asiakkaille
Elintarvike- ja kuluttajasuojalainsäädännön soveltaminen	noudattaa ohjatusti lainsäädännön periaatteita	toimii ohjeiden ja säädösten mukaan pääosin omatoimisesti	toimii ohjeiden ja lainsäädännön mukaan omatoimisesti
Asiakaspalvelun periaatteiden ja maksuliikenteen tuntemisen soveltaminen	vastaanottaa yleisesti käytettäviä maksuvälineitä ja toimii ohjatusti myynti- ja asiakaspalvelutilanteissa	vastaanottaa yleisesti käytettävät maksuvälineet ja toimii ohjeiden mukaan myynti- ja asiakaspalvelutilanteissa	vastaanottaa yleisesti käytettävät maksuvälineet ja toimii omatoimisesti ja joustavasti sekä täsmällisesti myynti- ja asiakaspalvelutilanteissa
Asiakaspalvelu vieraalla kielellä	toimii niin, että vieraskielistä asiakasta palvelee asiallisesti.	palvelee vieraskielistä asiakasta niin, että käyttää muutamia keskeisiä sanoja yhdellä kielellä.	palvelee vieraskielistä asiakasta luontevasti tavalisimmissa asiakaspalvelutilanteissa.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avain- taidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	ottaa vastaan palautetta ja kehittää toimintaansa palautteen pohjalta
Vuorovaikutus ja yhteistyö	huomioi asiakkaan ja opastaa häntä asiallisesti	huomioi asiakkaan, on palvelutilanteissa aloitteellinen ja opastaa asiakasta kohteliaasti	huomioi asiakkaan nopeasti, on aloitteellinen asiakaspalvelutilanteessa ja selviytyy siitä itsenäisesti ja luontevasti
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti, mutta tarvitsee ohjausta ergonomisessa työskentelyssä	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät
Ammattietiikka	noudattaa kaupan alan eettisiä periaatteita tarpeen mukaan ohjausta.	noudattaa kaupan alan eettisiä periaatteita ohjeiden mukaisesti.	noudattaa kaupan alan eettisiä periaatteita omatoimisesti.

### Ammattitaidon osoittamistavat

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

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- ♦ avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.

## 4.3.2 Erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa, 10 ov

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ♦ valmistaa valitsemallaan tuotantoalalla pienimuotoisesti erikoistuotteita kuten esimerkiksi suklaa-, marsipaani- tai muita konditoriatuotteita, erikoislihavalmisteita, erikoisjuustoja, hilloja ja hyytelöitä
- ♦ noudattaa hygienia- ja omavalvontaohjeita ja huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan
- ♦ valitsee ja käsittelee tuotteiden raaka-aineita valmistuksen eri vaiheissa
- ♦ hallitsee käden taidot valmistaessaan alakohtaisia erikoistuotteita
- ♦ arvioi raaka-aineiden ja tuotteiden laatua
- ♦ pakkaa tuotteita varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten
- ♦ ottaa valmistuksessa huomioon tuotteen myytävyyden
- ♦ käyttää työssään tarvittavia tietoteknisiä sovelluksia
- ♦ noudattaa työaikoja ja muita työhön liittyviä toimintaohjeita
- ♦ käyttää työssään ympäristöä säästäviä menetelmiä
- ♦ huolehtii työkykynsä ylläpitämisestä
- ♦ noudattaa työturvallisuusohjeita sekä tuotteen valmistukseen liittyviä laatu-määräyksiä.

### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukainen toiminta pienimuotoisessa elintarviketuotannossa	noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieniaohjeita ja toteuttaa omavalvontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuuksuriskit

Valitun tuotteen valmistuksen hallinta ennakoivista töistä työn lopetusvaiheeseen ja työn vastuullinen tekeminen	valmistaa valitsemansa tuotannonalan erikoistuotteita tarviten työvaiheiden etenemisessä ajoittaista ohjausta ja noudattaa annettuja työaikoja	valmistaa valitsemansa tuotannonalan erikoistuotteita, toimii omatoimisesti työtehtävässä ja vastaa omasta työosuudestaan ja ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden	valmistaa valitsemansa tuotannonalan erikoistuotteita, toimii omatoimisesti, joustavasti ja huolellisesti sekä tekee muitakin kuin annettuja työtehtäviä omalla vastuualueellaan, ottaa huomioon toimintaympäristönsä ja oman työnsä osana sitä
Oman työsuorituksen arvioiminen	arvioi omaa työskentelyään ohjatusti	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia
Tuloksellinen ja taloudellinen toiminta	työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä.	ymmärtää hävikin merkityksen ja työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä.	ymmärtää hävikin merkityksen ja työskentelee kustannustehokkaasti välttämättä turhaa hävikkiä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Raaka- ja lisäaineiden valinta ja käyttö	valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita tarviten ajoittain ohjausta	valitsee pääosin omatoimisesti tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita	valitsee ja käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia raaka- ja lisäaineita sekä mahdollisia erikoisraaka-aineita omatoimisesti oikein
Raaka-aineen ja tuotteen laadun arviointi	arvioi aistinvaraisesti raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen, tuntee tuotevirheet sekä osaa tehdä tarvittavat jatkotoimenpiteet
Työmenetelmien hallinta	valmistaa käsityömaisesti perustyömenetelmillä valitsemansa tuotannonalan erikoistuotteita tarviten ajoittaista ohjausta	valmistaa käsityömaisesti perustyömenetelmillä valitsemansa tuotannonalan erikoistuotteita lähes itsenäisesti	valmistaa itsenäisesti valitsemansa tuotannonalan käsityömaisesti valmistettavia erikoistuotteita
Välineiden ja laitteiden käyttö	käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita tarviten ajoittain ohjausta	käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja/tai laitteita pääosin omatoimisesti	valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä omatoimisesti

Tuotteen pakkaaminen	pakkaa tuotteita tarvitien ajoittain ohjausta	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa pakkauslaatua sekä pakkausmerkintöjä	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa pakkauslaatua sekä pakkausmerkintöjä omatoimisesti
Tuotteen kaupallisen menestyksen edistäminen	valmistaa ja pakkaa tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen tarvitien ajoittain ohjausta	valmistaa ja pakkaa ohjeiden mukaan tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen	valmistaa ja pakkaa omatoimisesti tuotteen esteettisesti, tuoteturvallisesti ja taloudellisesti siten, että tuote on myyvän näköinen
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen	pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä tarvitien ajoittain ohjausta	pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä	pesee ja puhdistaa omatoimisesti tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä koko tuotteen valmistuksen tuotantotyövaiheiden aikana
Ympäristöä säästävien menetelmien käyttäminen	toimii omassa työtehtävässä siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta.	toimii lähes omatoimisesti omassa työtehtävässään siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä.	toimii omatoimisesti omassa työtehtävässään ja tuotantoprosessissa siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työprosessia koskevan lainsäädännön soveltaminen	toimii säädösten mukaisesti tarvitien ajoittain ohjausta	toimii säädösten mukaisesti lähes omatoimisesti	toimii omatoimisesti säädösten mukaisesti
Raaka-aineiden ja tuotteiden käsittely ja säilytys	käsittelee ja säilyttää erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	käsittelee ja säilyttää lähes omatoimisesti ohjeiden mukaan erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuudet	käsittelee ja säilyttää omatoimisesti ohjeiden mukaan erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuudet
	ottaa mikrobitoiminnan huomioon käsitellessään erikoistuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita tarvitien ajoittain ohjausta	ottaa mikrobitoiminnan huomioon käsitellessään erikoistuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita	ottaa mikrobitoiminnan huomioon käsitellessään erikoistuotteiden raaka-aineita ja valmistaessaan tuotteita

Laatuvaatimusten soveltaminen	noudattaa työssään valmistukselle annettuja ohjeita	työskentelee toiminnalle annettujen laatuvaatimusten mukaisesti	työskentelee tuotteille ja toiminnalle asetettujen yrityskohtaisten laatuvaatimusten mukaisesti
Työprosessissa tarvittavan tietotekniikan ja laskutoimitusten hallinta	osaa käyttää työssään tarvittavaa tietoteknisiä sovelluksia ja tehdä laskutoimituksia tarviten ajoittain ohjausta.	osaa osittain omatoimisesti käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja tehdä laskutoimituksia.	käyttää itsenäisesti työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja selviää itsenäisesti työssä tarvittavista laskutehtävistä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	hakee erikoistuotteiden valmistukseen liittyvää tietoa annetuista lähteistä	hakee lähes itsenäisesti erikoistuotteiden valmistukseen liittyvää tietoa eri lähteistä	hakee itsenäisesti erikoistuotteiden valmistukseen liittyvää tietoa eri lähteistä
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvonta ja hygieniavaatimukset)	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti, ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittaista ohjausta.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät.

## Ammattitaidon osoittamistavat

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

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- ♦ avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.

### 4.3.3 Erikoistuotteiden valmistus prosessituotannossa, 10 ov

#### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

#### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
<b>1. Työprosessin hallinta</b>	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Omaavonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen	noudattaa annettuja hygieniiohjeita ja toteuttaa omaavontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieniiohjeita ja toteuttaa omaavontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa annettuja hygieniiohjeita ja toteuttaa omaavontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuuksriskit
Työn kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii erikoistuotteiden prosessituotannossa tarvitun ajoittain ohjausta ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista	toimii ohjeiden mukaan erikoistuotteiden prosessituotannossa ja vastaa omasta työosuudestaan	toimii omatoimisesti ja suoriutuu tehtävästä joustavasti
Taloksellinen ja taloudellinen toiminta	työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä	työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä ja ymmärtää hävikin merkityksen	työskentelee kustannustehokkaasti välttämättä turhaa hävikkiä ja ymmärtää hävikin merkityksen
Oman työsuorituksen arvioiminen	arvioi omaa työskentelyään ohjatuksi.	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita.	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
<b>2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta</b>	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Raaka-aineen ja tuotteen laadun arviointi	arvioi aistinvaraisesti raaka-aineen ja tuotteen laatua ja erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua ja erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua ja erottaa virheellisen raaka-aineen ja/tai tuotteen sekä osaa tehdä tarvittavat jatkotoimenpiteet
Erikoistuotteiden valmistusmenetelmien hallinta	annostelee eri tarkoituksiin parhaiten soveltuvat raaka-aineet ja valmistaa niistä erikoistuotteita tarvitun ajoittain ohjausta	annostelee ohjeiden mukaisesti tarkoituksiin parhaiten soveltuvat raaka-aineet ja valmistaa niistä erikoistuotteita	annostelee omatoimisesti eri tarkoituksiin parhaiten soveltuvat raaka-aineet ja valmistaa niistä erikoistuotteita
	seuraa tuotteen laatua ja tarvittaessa säätää prosessia tarvitun ajoittain ohjausta	seuraa tuotteen laatua ja tarvittaessa säätää ohjeiden mukaan prosessia	seuraa tuotteen laatua ja tarvittaessa säätää omatoimisesti prosessia
Erikoistuotteiden prosessilaitteiden käyttäminen	käyttää prosessilaitteita oikein, turvallisesti ja taloudellisesti tarvitun ajoittain ohjausta	käyttää lähes omatoimisesti prosessilaitteita oikein, turvallisesti ja taloudellisesti	käyttää omatoimisesti prosessilaitteita oikein, turvallisesti ja taloudellisesti

Tuotteiden pakkaaminen	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan, mutta tarvitsee jonkin verran ohjausta	pakkaa tuotteita lähes omatoimisesti ja seuraa pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä	pakkaa omatoimisesti tuotteita ja seuraa pakkauksen laatua sekä pakkausmerkintöjä
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen	pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä	pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä	pesee ja puhdistaa omatoimisesti tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä koko tuotteen valmistuksen tuotantotyövaiheiden aikana
Ympäristöä säästävien menetelmien käyttäminen	toimii omassa työtehtävässään siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta.	toimii lähes omatoimisesti omassa työtehtävässään siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä.	toimii omatoimisesti omassa työtehtävässään ja tuotantoprosessissa siten, että minimoi ympäristöön kohdistuvia riskejä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Erikoistuotteiden valmistusta koskevan lainsäädännön soveltaminen	toimii säädösten mukaisesti tarviten ajoittain ohjausta	toimii säädösten mukaisesti lähes omatoimisesti mukaisesti	toimii omatoimisesti säädösten mukaisesti mukaisesti
Erikoistuotteiden ja niiden raaka-aineiden käsittely ja säilytys	käsittelee ja säilyttää erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet sekä hyöty- ja haittamikrobien vaikutuksen tuotteen laatuun, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	käsittelee ja säilyttää ohjeen mukaan lähes omatoimisesti erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet sekä hyöty- ja haittamikrobien vaikutuksen tuotteen laatuun	käsittelee ja säilyttää ohjeen mukaan omatoimisesti erikoistuotteiden raaka- ja lisäaineita ottaen huomioon niiden ominaisuuksien pääpiirteet sekä hyöty- ja haittamikrobien vaikutuksen tuotteen laatuun
Valmistusprosessien hallinta	toimii tuoteprosesseissa tarviten ajoittain ohjausta	toimii ohjeiden mukaisesti tuoteprosesseissa	toimii omatoimisesti tuoteprosesseissa
Virheiden erottaminen laatuominaisuuksien perusteella	erottaa virheellisen raaka-aineen ja tuotteen niiden joidenkin laatukriteerien perusteella ja käyttää virhenimikkeistöä virheiden ilmaisemisessa.	erottaa virheelliset raaka-aineet ja tuotteet niiden tärkeimpien laatukriteerien perusteella ja käyttää virhenimikkeistöä virheiden ilmaisemisessa.	erottaa virheelliset raaka-aineet ja tuotteet niiden laatukriteerien perusteella ja käyttää virhenimikkeistöä virheiden ilmaisemisessa.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	hakee apua valmistusprosessin ongelmatilanteissa	hakee apua valmistusprosessin ongelmatilanteessa kunnossapito-organisaation mukaisesti	paikantaa ongelman valmistusprosessissa ja toimii kunnossapito-organisaation mukaisesti
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvontaa ja hygieniavaatimuksia)	toimii tilanteeseen sopivien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	toimii tilanteeseen sopivien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti, ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittain ohjausta.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät.

## Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla elintarvike-teollisuuden prosessissa yhden tuotteen yhdessä työvaiheessa (esim. ennakoivat työt, tuotteen valmistus tai pakkaaminen). Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- ♦ avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.

## 4.3.4 Pakkaustoiminnot, 10 ov

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Omaavalvonnasta mukainen toiminta	toimii omaavalvonnasta mukaisesti ja tekee omaavalvonnasta vaatimat mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset	toimii omaavalvonnasta mukaisesti ja tekee ohjeiden mukaan omaavalvonnasta vaatimat mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset	toimii omaavalvonnasta mukaisesti ja tekee oma-toimisesti ja huolellisesti suunnitelman mukaiset mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset
Pakkaustoiminnan kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii yhdessä pakkausprosessin työvaiheessa tarviten ajoittain ohjausta ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista	toimii lähes omatoimisesti useammassa pakkausprosessin työvaiheessa ja vastaa omasta työosuudestaan	toimii omatoimisesti ja järjestelmällisesti useissa pakkausprosessin työvaiheissa
Oman työsuorituksen arviointi	arvioi omaa työskentelyään ohjatusti.	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnasta mahdollisia kehittämiskohteita.	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnasta mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Pakkauskoneiden käyttö	käyttää pakkauskoneita tarviten ajoittain ohjausta	käyttää pakkauskoneita ja tekee joitakin tarvittavia säätötoimenpiteitä ohjeiden mukaan	käyttää omatoimisesti pakkauskoneita ja tekee tarvittavia säätötoimenpiteitä (mm. vakuumi, saumauslämpötilat, suojakaasut, annossäätö, pakkausmateriaalien vaihto)
Pakkausmateriaalien ja -menetelmien hallinta	pakkaa elintarvikkeita vähintään yhdellä pakkausmenetelmällä tarviten ajoittain ohjausta ja valitsee ohjattuna tuotteille sopivimman pakkausmateriaalin	pakkaa elintarvikkeita niille sopivilla pakkausmenetelmillä ja valitsee tuotteille sopivimman pakkausmateriaalin	pakkaa elintarvikkeita omatoimisesti niille sopivilla pakkausmenetelmillä ja valitsee tuotteille sopivimman pakkausmateriaalin
Pakkauksen laadun ja pakkausmerkintöjen seuranta	erottaa virheellisen tuotepakkauksen ja suorittaa jatkotoimenpiteet tarviten ajoittain ohjausta	erottaa virheellisen tuotepakkauksen ja pakattavan raaka-aineen virheellisyyden sekä suorittaa jatkotoimenpiteet omatoimisesti	erottaa virheellisen tuotepakkauksen ja pakattavan raaka-aineen virheellisyyden sekä osaa toimia omatoimisesti tilanteen vaatimalla tavalla
	pakkaa siten, että pakattu tuote on myyvän näköinen, mutta tarvitsee pakkaamisessa ajoittain ohjausta	pakkaa ohjeiden mukaan siten, että pakattu tuote on myyvän näköinen	pakkaa omatoimisesti siten, että pakattu tuote on myyvän näköinen
Pakkausjätteen lajittelu ja kierrättäminen	lajittelee pakkausjätteen kierrätysohjeiden mukaan tarviten ajoittain ohjausta.	lajittelee pakkausjätteen kierrätysohjeiden mukaan.	lajittelee omatoimisesti pakkausjätteen kierrätysohjeiden mukaan ja minimoi pakkausjätteen syntymistä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Pakkauksen merkityksen ja pakkaushygienian huomioon ottaminen	noudattaa pakkaus- ja hygieniaohteita tarviten ajoittain ohjausta	noudattaa pakkaus- ja hygieniaohteita	noudattaa omatoimisesti pakkaus- ja hygieniaohteita
Pakkausmerkintöjä ja pakkausta koskevan lainsäädännön soveltaminen	laatii pakolliset pakkausmerkinnät pakkaamilleen tuotteille, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	pakkaa lähes omatoimisesti tuotteen ja laatii pakolliset pakkausmerkinnät pakkaamilleen tuotteille	pakkaa omatoimisesti tuotteen ja laatii pakolliset pakkausmerkinnät pakkaamilleen tuotteille

Pakkaamisen kustannustekijöiden huomioon ottaminen	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja taloudellisesti, mutta tarvitsee joissakin toiminnoissa ohjausta.	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja taloudellisesti mm. välttämättä turhaa materiaalihävikkiä.	pakkaa tuotteita omatoimisesti ja taloudellisesti ottaen huomioon pakkaukseen liittyvät kustannustekijät.
--	---	--	---

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	selviytyy pakkausprosessissa tutuissa tilanteissa, mutta muuttuvissa ja valintatilanteissa tarvitsee ohjausta	selviytyy muuttuvissa ja valintatilanteissa lähes omatoimisesti	selviytyy muuttuvissa ja valintatilanteissa omatoimisesti
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvontaa ja hygieniavaatimuksia)	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät
	pukeutuu kylmätyn edellyttämällä tavalla tarvitun ajoittain ohjausta.	pukeutuu ohjeiden mukaan kylmätyn edellyttämällä tavalla.	pukeutuu omatoimisesti kylmätyn edellyttämällä tavalla.

### Ammattitaidon osoittamistavat

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

Ammattiosaamisen näytössä ja osoitetaan

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- ♦ avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.

## 4.3.5 Varastointi- ja lähettämötoiminnot, 10 ov

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen	toimii omavalvonnan mukaisesti ja tekee ohjeiden mukaan omavalvonnan vaatimat mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset	toimii omavalvonnan mukaisesti ja tekee ohjeiden mukaan omavalvonnan vaatimat mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset	toimii omavalvonnan mukaisesti ja tekee omatoimisesti ja huolellisesti suunnitelman mukaiset mittaukset, tarkastukset ja kirjaamiset
Varastointi- ja lähettämötoiminnan kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii varastointi- ja lähettämötehtävissä tarviten osittain ohjausta ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista	toimii ohjeiden mukaan varastointi- ja lähettämötehtävissä ja vastaa omasta työosuudestaan	toimii omatoimisesti ja suoriutuu varastointi- ja lähettämötehtävistä joustavasti

Oman työsuorituksen arvioiminen	arvioi omaa työskentelyään ohjautusti.	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita.	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia.
---------------------------------	--	---	---

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
<b>2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta</b>	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Valmistus- ja raaka-aineiden tilaus	tilaa ohjattuna tarvittavia valmistus- ja raaka-aineita	tilaa tarvittavia valmistus- ja raaka-aineita tarviten joissakin tilauksissa ohjausta	tilaa tarvittavia valmistus- ja raaka-aineita
Tilatun tavaran vastaanottotarkastus (raaka-aineet, materiaalit ja tuotteet)	tarkastaa saapuvan tavaran ja käsittelee lähetyslistat tarviten osittain ohjausta	tarkastaa saapuvan tavaran oikeellisuuden ja käsittelee lähetyslistat	tarkastaa saapuvan tavaran oikeellisuuden ja vertaa tietoja lähetyslistoihin ja jatkokäsittelee saapuneen tavaran
Tilauksen käsittely (tilauksen vastaanotto, tilattujen tuotteiden keräily ja toimitus asiakkaalle)	työskentelee varastossa ja lähettämössä ainakin yhdessä työvaiheessa tarviten osittain ohjausta	työskentelee ohjeen mukaisesti sujuvasti useammassa varastointi- ja lähettämötoimintojen työvaiheessa	toimii omatoimisesti ja järjestelmällisesti lähes kaikissa varastointi- ja lähettämötoimintojen usein toistuvissa työvaiheissa
Laadunvalvonta	erottaa virheellisen tuotepakkauksen ja suorittaa jatkotoimenpiteet tarviten osittain ohjausta	erottaa virheellisen tuotepakkauksen ja pakattavan raaka-aineen virheellisuuden, sekä suorittaa jatkotoimenpiteet osittain omatoimisesti ja osaa kysyä tarvittaessa neuvoa	erottaa virheellisen tuotepakkauksen ja pakattavan raaka-aineen virheellisyyden sekä osaa toimia omatoimisesti tilanteen vaatimalla tavalla
Varasto- ja lähettämötyövälineiden ja koneiden käyttäminen	käyttää tavallisimpia varaston ja lähettämön koneita ja laitteita ohjeen mukaan	käyttää tavallisimpia varaston ja lähettämön koneita ja laitteita omatoimisesti	käyttää varaston ja lähettämön koneita ja laitteita ohjeen mukaan omatoimisesti ja sujuvasti
Siisteys ja järjestyksen ylläpito ja taloudellisuus varastoinnissa	pitää varaston järjestystä ja siisteyttä yllä tarviten osittain ohjausta.	pitää varaston järjestystä ja siisteyttä yllä omatoimisesti ja osaa pääasiassa toimia FIFO-periaatteen mukaisesti.	pitää varaston järjestystä ja siisteyttä yllä omatoimisesti FIFO-periaatteen mukaisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
<b>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</b>	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Varastointi- ja lähettämöjärjestelmien käyttäminen (inventointi)	tulkitsesi varastokirjanpitoa ja huolehtii varastonseurannasta tarviten osittain ohjausta	tulkitsesi ja tekee omatoimisesti usein toistuvia varastokirjanpito tehtäviä ja ymmärtää sen merkityksen varastonseurannassa	hallitsesi varastokirjanpitoa ja tekee tarvittaessa varastokirjanpitoon liittyviä dokumentointeja itsenäisesti sekä ymmärtää ja huolehtii varastonseurannasta asianmukaisesti
Lähettämötoimintojen tietojärjestelmien käyttäminen	käyttää yrityksen tietojärjestelmää lähettämötoiminnoissa tarviten osittain ohjausta.	käyttää lähes omatoimisesti varsinkin toistuvissa tehtävissä lähettämötoimintoihin liittyviä tietojärjestelmiä.	käyttää omatoimisesti lähettämötoimintojen tietojärjestelmiä ja omaksuu myös muita varastointiin ja lähettämötoimintoihin liittyviä tietojärjestelmiä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
<b>4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot</b>	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	selviyty varastointi- ja lähettämötoiminnoista tutuissa tilanteissa, mutta muuttuvissa ja valintatilanteissa tarvitsee ohjausta	selviytyy muuttuvissa ja valintatilanteissa lähes omatoimisesti	selviytyy muuttuvissa ja valintatilanteissa omatoimisesti
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvontaa ja hygieniavaatimuksia)	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö	laatii ymmärrettäviä viestejä ja kommunikoi muiden työntekijöiden ja asiakkaiden kanssa	kommunikoi selkeästi ja tuottaa ohjatusti tarvittaessa asianmukaiset dokumentit	kommunikoi selkeästi ja tuottaa tarvittaessa/tarvitavat asianmukaiset dokumentit omatoimisesti
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja pukeutuu kylmätyn edellyttämällä tavalla, mutta ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittain ohjausta.	työskentelee lähes omatoimisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ergonomisesti sekä pukeutuu kylmätyn edellyttämällä tavalla.	työskentelee omatoimisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ergonomisesti välttäen turhaa kuormitusta sekä pukeutuu kylmätyn edellyttämällä tavalla.

## Ammattitaidon osoittamistavat

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

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- ◆ työprosessin hallinta kokonaan
- ◆ työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- ◆ työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- ◆ avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.

### 4.3.6 Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä, 10 ov

#### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

#### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKOhteet		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
<b>1. Työprosessin hallinta</b>	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Omaavolonta- ja hygienia vaatimusten mukaisesti toimiminen	noudattaa kohdemaan yrityksen hygieniaohjeita ja toteuttaa omaavolontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa kohdemaan yrityksen hygieniaohjeita ja toteuttaa omaavolontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet	noudattaa kohdemaan yrityksen hygieniaohjeita ja toteuttaa omaavolontaohjelmassa määritetyt toimenpiteet sekä tunnistaa tuoteturvallisuusriskit
Elintarvikkeen valmistuksen kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen	toimii työtehtävissään tarviten osittain ohjausta ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista	toimii usein toistuvissa työtehtävissä ohjeiden mukaan ja vastaa omasta työosuudestaan ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista	toimii omatoimisesti usein toistuvissa työtehtävissä jasuoriutuu tehtävistä joustavasti ja huolellisesti, vastaa omasta työosuudestaan ja noudattaa työaikoja sekä sopii poikkeamista
Oman työsuorituksen arvioiminen	arvioi omaa työskentelyään ohjatusti	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita	arvioi omaa työskentelyään ja löytää omasta toiminnastaan mahdollisia kehittämiskohteita sekä osaa esittää korjausehdotuksia
Tuloksellinen ja taloudellinen toiminta	työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä.	perustelee hävikin merkityksen ja työskentelee välttämättä turhaa hävikkiä.	perustelee hävikin merkityksen ja työskentelee kustannustehokkaasti välttämättä turhaa hävikkiä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRiteerit		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
<b>2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta</b>	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Raaka-aineiden valinta ja käyttö	tunnistaa ja valitsee tuotteen valmistuksessa käytettäviä raaka-aineita tarviten ajoittain ohjausta	tunnistaa ja valitsee ohjeiden mukaan tuotteen valmistuksessa käytettäviä raaka-aineita	tunnistaa ja valitsee omatoimisesti tuotteen valmistuksessa käytettäviä raaka-aineita usein toistuvissa työtehtävissä
Raaka-aineen ja valmiin tuotteen laadun arviointi kohdemaan laatumääräysten mukaan	arvioi aistinvaraisesti raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja tuotteen	arvioi aistinvaraisesti ja muilla alalla käytettävillä menetelmillä raaka-aineen ja tuotteen laatua niin, että erottaa virheellisen raaka-aineen ja tuotteen ja tekee lisäksi havaitsemiensa tuotevirheiden perusteella tarvittavat jatkotoimenpiteet
Valmistukseen kuuluvien välineiden, koneiden ja laitteiden käyttö	käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita tarviten osittain ohjausta	käyttää tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä, koneita ja laitteita pääosin omatoimisesti	valitsee tuotteen valmistukseen kuuluvia työvälineitä ja laitteita ja käyttää niitä omatoimisesti

Tuotteen pakkaaminen	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan, mutta tarvitsee jonkin verran ohjausta	pakkaa tuotteita ohjeiden mukaan ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua	pakkaa tuotteita omatoimisesti ohjeiden mukaan ja seuraa tuotteen ja pakkauksen laatua
Tuotteen valmistukseen kuuluvien puhdistustoimenpiteiden toteuttaminen	pesee ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä tarvitteiden osittain ohjausta.	pesee ja puhdistaa ohjeiden mukaan tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä.	pesee ja puhdistaa omatoimisesti tilat, koneet ja laitteet kohteisiin sopivilla aineilla ja menetelmillä niin, että työn lopputulos on hyväksyttävissä sekä huolehtii työympäristön puhtaudesta ja järjestyksestä koko tuotteen valmistuksen tuotantotyövaiheiden aikana.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
<b>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</b>	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Vieraan kielen hallinta ja vieraassa kulttuuriympäristössä toimiminen	toimii vieraassa kieliympäristössä, niin että selviytyy auttavasti jokapäiväisistä toimistaan sekä työpaikalla että vapaa-aikana	toimii vieraassa kieliympäristössä, niin että selviytyy jokapäiväisistä toimistaan sekä työpaikalla että vapaa-aikana	toimii vieraassa kieliympäristössä, niin että selviytyy luontevasti jokapäiväisistä toimistaan sekä työpaikalla että vapaa-aikana
	tuntee Suomen kulttuuria ja elintarvikealaa niin, että tarvittaessa esittelee joitakin sen keskeisiä piirteitä kohdemaan yrityksessä ymmärrettävällä kielellä	tuntee Suomen kulttuuria ja elintarvikealaa niin, että tarvittaessa esittelee sen keskeisiä piirteitä kohdemaan yrityksessä ymmärrettävällä kielellä	tuntee Suomen kulttuuria ja elintarvikealaa niin, että tarvittaessa esittelee monipuolisesti sen piirteitä kohdemaan yrityksessä ymmärrettävällä kielellä
	tietää kohdemaan toimintatapoja niin, että selviytyy jokapäiväisistä toimistaan.	tietää kohdemaan toimintatapoja niin, että selviytyy jokapäiväisistä toimistaan.	tietää kohdemaan toimintatapoja niin, että selviytyy jokapäiväisistä toimistaan.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
<b>4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot</b>	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	selviytyy tavanomaisissa tilanteissa, mutta uusissa tilanteissa tarvitsee ohjausta	selviytyy lähes itsenäisesti työssä eteen tulevilla tilanteilla	selviytyy muuttuvissa ja valintatilanteissa omatoimisesti
Ammattietiikka	käyttäytyy asiallisesti ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja (kuten omavalvontaa ja hygieniavaatimuksia)	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan ja noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti, sekä noudattaa elintarvikealan ammattieettisiä toimintatapoja

Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii erilaisten ihmisten kanssa ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii sujuvasti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	työskentelee vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti, mutta ergonomisessa työskentelyssä tarvitsee ajoittain ohjausta.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät.

## Ammattitaidon osoittamistavat

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

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- ♦ avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.

## 4.3.7 Yrittäjyys elintarvikealalla

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

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

### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
I. Työprosessin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työn suunnittelu ja kokonaisuuden toteuttaminen ja vastuullinen tekeminen	suunnittelee työnsä kulun ja siihen liittyvät eri vaiheet tarvitun ajoittaista ohjausta	suunnittelee työnsä kulun ja siihen liittyvät eri vaiheet lähes itsenäisesti	suunnittelee työnsä kulun, siihen liittyvät eri vaiheet itsenäisesti ja järjestelmällisesti
Laadukas toiminta	toimii työnsä asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti ja muuttaa omaa toimintaansa annetun palautteen perusteella.	toimii työnsä asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti ja arvioi toimintaansa niiden saavuttamisessa.	toimii työnsä asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti ja kehittää toimintaansa niiden saavuttamiseksi.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Yritystoiminnan suunnittelu	selvittää joitakin yrityksen asiakasryhmiä ja eri markkinointikeinoja sekä laatii markkinointisuunnitelman tarviten osittain ohjausta	selvittää keskeisempiä yrityksen asiakasryhmiä ja eri markkinointikeinoja sekä laatii markkinointisuunnitelman	selvittää itsenäisesti yrityksen asiakasryhmiä ja eri markkinointikeinoja ja laatii markkinointisuunnitelman
	laatii liiketoimintasuunnitelman (mm. liikeidea, toiminta-ajatus, yritysmuoto, rahoitusmuoto, budjetti, kustannusrakenne) tarviten osittain ohjausta	laatii lähes omatoimisesti liiketoimintasuunnitelman (mm. liikeidea, toiminta-ajatus, yritysmuoto, rahoitusmuoto, budjetti, kustannusrakenne)	laatii omatoimisesti ja innovatiivisesti yrityksen liiketoimintasuunnitelman (mm. liikeidea, toiminta-ajatus, rahoitusmuoto, budjetti, kustannusrakenne)
Yrittäjänä toimimisen mahdollisuuden arviointi	arvioi yritystoiminnan käynnistämisen mahdollisuuksia, riskejä ja yrityksen todellisia kilpailukeinoja (esim. hinta, laatu, ammattitaitoisuus, palvelu, luotettavuus) tarviten osittain ohjausta	arvioi pääosin itsenäisesti yritystoiminnan käynnistämisen mahdollisuuksia, riskejä ja yrityksen todellisia kilpailukeinoja (esim. hinta, laatu, ammattitaitoisuus, palvelu, luotettavuus)	arvioi itsenäisesti yritystoiminnan käynnistämisen mahdollisuuksia, riskejä ja yrityksen todellisia kilpailukeinoja (esim. hinta, laatu, ammattitaitoisuus, palvelu, luotettavuus) sekä perustelee arviotaan ja osaa hyödyntää saamiaan kokemuksia yrittäjyyden näkökulmasta
Tietotekniikan hallinta	käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa, mutta tarvitsee ohjausta ohjelmien käytössä.	käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja ohjelmia omatoimisesti.	käyttää työssä tarvittavaa tietotekniikkaa ja ohjelmia omatoimisesti sekä soveltaa tietoa työssään.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Yritystoiminnan suunnittelu	suunnittelee tavoitteenaan olevaa yritystoimintaa soveltaen yritystoiminnan peruskäsitteitä (esim. liikeidea, toiminta-ajatus, liiketoimintasuunnitelma) ja erilaisia yritysmuotoja ja niiden eroja (esim. yksityinen elinkeinonharjoittaja, osakeyhtiö ja avoin yhtiö) sekä lainsäädäntöä, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	suunnittelee lähes itsenäisesti tavoitteenaan olevaa yritystoimintaa soveltaen yritystoiminnan peruskäsitteitä (esim. liikeidea, toiminta-ajatus, liiketoimintasuunnitelma) ja erilaisia yritysmuotoja ja niiden eroja (esim. yksityinen elinkeinonharjoittaja, osakeyhtiö ja avoin yhtiö) sekä lainsäädäntöä	suunnittelee itsenäisesti tavoitteenaan olevaa yritystoimintaa soveltaen yritystoiminnan peruskäsitteitä (esim. liikeidea, toiminta-ajatus, liiketoimintasuunnitelma) ja erilaisia yritysmuotoja ja niiden eroja (esim. yksityinen elinkeinonharjoittaja, osakeyhtiö ja avoin yhtiö) sekä lainsäädäntöä

Yritystoiminnan taloushallinnon suunnittelu	laatii osin ohjattuna budjetin, hinnoittelulaskelmia ja tietää miten kirjanpito ja verotus vaikuttavat yrityksen taloudenpitoon	laatii ohjeiden mukaan budjetin ja hinnoittelulaskelmia ja tietää miten kirjanpito ja verotus vaikuttavat yrityksen taloudenpitoon	laatii itsenäisesti budjetin, hinnoittelulaskelmia ja tietää miten kirjanpito ja verotus vaikuttavat yrityksen taloudenpitoon
Elintarvikealan tulevaisuuden huomioon ottaminen yritystoiminnan suunnittelussa	on tutustunut omaan toimialaansa niin, että tarkastelee tulevaisuuden näkymiä oman yritystoiminnan suunnittelun kannalta.	on perehtynyt omaan toimialaansa niin, että tarkastelee tulevaisuuden näkymiä ja kehitystä oman yritystoiminnan suunnittelun kannalta.	on perehtynyt omaan toimialaansa niin, että tarkastelee tulevaisuuden näkymiä, kehitystä sekä markkinoiden mahdollisuuksia oman yritystoiminnan suunnittelun kannalta.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	hankkii suunnittelemansa yrityksen perustamiseen ja sen toiminnan eri vaiheisiin tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntija-palveluita tarvitteiden osittain ohjausta	hankkii suunnittelemansa yrityksen perustamiseen ja sen toiminnan eri vaiheisiin tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntijapalveluita	hankkii ja käyttää suunnittelemansa yrityksen perustamiseen ja sen toiminnan eri vaiheisiin tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntijapalveluita
Vuorovaikutus ja yhteistyö	rakentaa ja ylläpitää verkostosuhteita tarvitteiden osittain ohjausta	rakentaa ja ylläpitää verkostosuhteita lähes itsenäisesti	rakentaa ja ylläpitää verkostosuhteita itsenäisesti
Ammattietiikka	noudattaa suunnitelmien teossa ja yritystiedon hankinnassa eettisiä toimintaperiaatteita	noudattaa suunnitelmien teossa ja yritystiedon hankinnassa eettisiä toimintaperiaatteita	noudattaa suunnitelmien teossa ja yritystiedon hankinnassa eettisiä toimintaperiaatteita
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	ottaa suunnitelmissaan huomioon elintarvikealan yritystoiminnan edellyttämän turvallisen työskentelyn tarvitteiden osittain ohjausta.	ottaa lähes itsenäisesti suunnitelmissaan huomioon elintarvikealan yritystoiminnan edellyttämän turvallisen työskentelyn.	ottaa itsenäisesti suunnitelmissaan huomioon elintarvikealan yritystoiminnan edellyttämän turvallisen työskentelyn.

### Ammattitaidon osoittamistavat

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

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- ♦ avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.

### 4.3.8 Tutkinnon osa ammatillisista perustutkinnoista

Elintarvikealan perustutkintoon voidaan sisällyttää yksi tutkinnon osa perustutkinnoista, joiden tutkinnon perusteista Opetushallitus on päättänyt, esimerkiksi seuraavista perustutkinnoista:

- ♦ Laboratorioalan perustutkinto
- ♦ Prosessiteollisuuden perustutkinto
- ♦ Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto
- ♦ Luonnonvara-alan perustutkinto

Näyttötutkintojärjestelmässä todistuksen kyseisen perustutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. perustutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta ja yleinen elintarvikealan tutkintotoimikunta hyväksyy perustutkinnon osan osaksi elintarvikealan perustutkintoa todistuksen perusteella.

### 4.3.9 Tutkinnon osa ammatittutkinnoista

Elintarvikealan perustutkintoon voidaan sisällyttää yksi ammatillinen tutkinnon osa ammatittutkinnoista, joiden tutkinnon perusteista Opetushallitus on päättänyt.

Koulutuksen järjestäjällä tulee olla voimassa oleva ko. ammatittutkinnon järjestämissopimus tai koulutuksen järjestäjä voi ostaa tutkintotilaisuudet sellaiselta koulutuksen järjestäjältä, jolla järjestämissopimus on.

Ammatillisessa peruskoulutuksessa todistuksen ammatittutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. ammatittutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta ja koulutuksen järjestäjä hyväksyy tutkinnon osan opiskelijan tutkintotodistukseen.

Näyttötutkintojärjestelmässä todistuksen kyseisen tutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. tutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta ja yleinen elintarvikealan tutkintotoimikunta hyväksyy kyseisen tutkinnon osan osaksi elintarvikealan perustutkintoa todistuksen perusteella.

### 4.3.10 Tutkinnon osa erikoisammattitutkinnoista

Elintarvikealan perustutkintoon voidaan sisällyttää yksi ammatillinen tutkinnon osa erikoisammattitutkinnoista, joiden tutkinnon perusteista Opetushallitus on päättänyt.

Koulutuksen järjestäjällä tulee olla voimassa oleva ko. erikoisammattitutkinnon järjestämissopimus tai koulutuksen järjestäjä voi ostaa tutkintotilaisuudet sellaiselta koulutuksen järjestäjältä, jolla järjestämissopimus on.

Ammatillisessa peruskoulutuksessa todistuksen erikoisammattitutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. erikoisammattitutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta ja koulutuksen järjestäjä hyväksyy tutkinnon osan opiskelijan tutkintotodistukseen.

Näyttötutkintojärjestelmässä todistuksen kyseisen tutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. tutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta ja yleinen elintarvikealan tutkintotoimikunta hyväksyy kyseisen tutkinnon osan osaksi elintarvikealan perustutkintoa todistuksen perusteella.

### 4.3.11 Tutkinnon osa ammattikorkeakouluopinnoista

Elintarvikealan perustutkintoon voidaan sisällyttää yksi ammatillinen tutkinnon osa seuraavasta ammattikorkeakoulututkinnosta:

- ♦ tekniikan ammattikorkeakoulututkinto

Elintarvikealan perustutkinnon koulutuksen järjestäjä hyväksyy kyseiset opinnot osaksi elintarvikealan perustutkintoa. Ammattikorkeakouluopinnoista ei edellytetä ammattiosaamisen näyttöjä.

### 4.3.12 Paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat

Koulutuksen järjestäjä tarjoaa hyväksymässään opetussuunnitelmassa valinnaisia tutkinnon osia, jotka sisältävät työelämän alueellisiin ja paikallisiin tarpeisiin perustuvia ammattitaitovaatimuksia. Tutkinnon osat on nimettävä työelämän toimintakokonaisuuksien perusteella. Niihin on laadittava ammattitaitovaatimukset ja arviointia varten arviointikriteerit sekä määriteltävä ammattitaidon osoittamistavat perusteiden liiteosan kohdassa 9.3 olevaa ohjetta Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja yleiset arviointikriteerit noudattaen.

## 4.4 MUUT VALINNAISET TUTKINNON OSAT AMMATILLISESSA PERUSKOULUTUKSESSA

Koulutuksen järjestäjä tarjoaa hyväksymässään opetussuunnitelmassa valinnaisia tutkinnon osia, jotka voivat olla ammattitaitoa syventäviä tai laajentavia tutkinnon osia, ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia (yhteisiä opintoja) tai lukio-opintoja. Syventävät ja laajentavat tutkinnon osat voivat sisältää työelämän alueellisten ja paikallisten tarpeiden mukaisia tutkinnon osia, osia muista ammatillisista tutkinnoista sekä työssä hankittua osaamista. Tutkinnon osat on nimettävä ja niihin on laadittava ammattitaitovaatimukset, tavoitteet ja arviointia varten arviointikriteerit sekä määriteltävä ammatillisiin tutkinnon osiin ammattitaidon osoittamistavat.

Muiden valinnaisten tutkinnon osien tarjonnassa koulutuksen järjestäjä voi tehdä yhteistyötä työelämän ja muiden koulutuksen järjestäjien kanssa. Opiskelija voi valita näitä tutkinnon osia myös muiden koulutuksen järjestäjien tarjonnasta.

Ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia (yhteisiä opintoja) ja lukio-opintoja voi olla enintään 10 opintoviikkoa muissa valinnaisissa tutkinnon osissa.

## 4.4.1 Yrittäjyys

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa yhteistyössä ryhmän kanssa

- ♦ arvioida tuotteistamismahdollisuuksia
- ♦ arvioida perustettavan yrityksen toimintaedellytyksiä
- ♦ täsmentää taloudellisesti kannattavan liikeidean sekä kehittää toiminta-ajatuk-  
sen
- ♦ hankkia toimivan yhteistyö- tai partneriyrityksen
- ♦ laatia alustavan liiketoiminta- ja taloussuunnitelman
- ♦ esitellä liiketoiminta- ja taloussuunnitelman yritysneuvontapalveluiden tuot-  
tajille ja rahoittajille
- ♦ neuvotella yrityksen toimintamahdollisuuksista ja rahoituksesta perustaa yri-  
tyksen
- ♦ suunnitella ja käynnistää yrityksen toiminnan
- ♦ toimia perustetussa yrityksessä ja tehdä yrityksen ydintehtäviä
- ♦ toimia yrityksen toimintaa tukevia palveluja tuottavien tahojen kanssa mm.  
tilitoimistot, mainostoimistot
- ♦ lopettaa yrityksen toiminnan opintojen päättyessä tai jatkaa yrityksen toimin-  
taa yritystoiminnan (10 ov) opintojen yhteydessä tavoitteenaan perustaa oma  
yritys.

### Arviointi

Taulukkoon on koottu arvioinnin kohteet sekä arviointikriteerit kolmelle eri osaa-  
misen tasolle. Arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oman työn suunnittelu	osallistuu yrityksen toiminnan suunnitteluun ja toimii ryhmän jäsenenä	suunnittelee yrityksen toimintaa ja toimii ryhmän jäsenenä oma-aloitteisesti ja vastuullisesti	suunnittelee yrityksen toimintaa innovatiivisesti ja toimii ryhmän jäsenenä oma-aloitteisesti, vastuullisesti ja kannustavasti
	ottaa vastuun töistään sopimusten mukaisesti	ottaa vastuun sovitusta töistä yhteisvastuullisesti	ottaa vastuuta koko ryhmän toiminnasta ja sovitujen töiden tekemisestä yhteisvastuullisesti
Työn kokonaisuuden hallinta	etenee opastettuna työssään järjestelmällisesti	etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti	etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti sovittaen työnsä ryhmän toimintaan
	osallistuu sovittuihin yhteistyöverkoston tapaan	hankkii yhteistyötahoja ja toimii yhteistyöverkostoissa	hankkii yhteistyötahoja ja hyödyntää yhteistyöverkostoja toiminnan kehittämisessä
Laadukas toiminta	toimii työilleen asetettujen laatuvaatteiden mukaisesti ja muuttaa omaa toimintaansa annetun palautteen perusteella	toimii yhdessä asetettujen laatuvaatteiden mukaisesti ja arvioi omaa toimintaansa niiden saavuttamisessa	toimii yhdessä asetettujen laatuvaatteiden mukaisesti ja kehittää omaa toimintaansa niiden saavuttamiseksi
	toimii palveluhenkisesti.	toimii palveluhenkisesti ja asiakastyytyväisyyttä edistävasti.	toimii palveluhenkisesti ja asiakastyytyväisyyttä edistävasti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
	käyttää tavanomaisia yrityksen käytössä olevia työvälineitä, kuten työpaikan laitteita ja koneita, tietokonetta ja ohjelmistoja	käyttää yrityksen käytössä olevia työvälineitä, kuten työpaikan laitteita ja koneita, tietokonetta ja ohjelmistoja	käyttää itsenäisesti yrityksen käytössä olevia työvälineitä, kuten työpaikan laitteita ja koneita sekä tietokonetta ja ohjelmistoja
	toimii tietoturvan periaatteiden mukaisesti.	toimii tietoturvan periaatteiden mukaisesti.	toimii tietoturvan periaatteiden mukaisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
<b>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</b>	Opiskelija		
Tuotteistamismahdollisuuksien ja toimintedellytysten arviointi	hyödyntää tuotteistamisessa yhteistyössä ryhmän kanssa oman alan tai eri alojen tarjoamia mahdollisuuksia yritystoimintaan	hyödyntää tuotteistamisessa yhteistyössä ryhmän kanssa oman alan tai eri alojen tarjoamia mahdollisuuksia yritystoimintaan	hyödyntää tuotteistamisessa yhteistyössä ryhmän kanssa oman alan tai eri alojen tarjoamia mahdollisuuksia yritystoimintaan
		etsii erilaisista verkostoista saatavaa tietoa	hyödyntää eri verkostoista saatavaa tietoa
	kartoittaa ohjattuna yhteistyössä ryhmän kanssa toimialalla toimivia yrityksiä ja hakee tietoa yrittäjänä toimimisesta alallaan	kartoittaa yhteistyössä ryhmän kanssa toimialalla toimivia yrityksiä ja hakee tietoa yrittäjänä toimimisesta alallaan	kartoittaa yhteistyössä ryhmän kanssa alalla toimivia yrityksiä ja hakee tietoa yrittäjänä toimimisesta alallaan
	seuraa ohjattuna yhteistyössä ryhmän kanssa toimialan kehitystä yritystoiminnan kannalta	seuraa yhteistyössä ryhmän kanssa toimialan kehitystä yritystoiminnan kannalta	seuraa yhteistyössä ryhmän kanssa alan kehitystä ja kehitysnäkymiä yritystoiminnan kannalta
	arvioi opastettuna yhteistyössä ryhmän kanssa mahdollisuuksiaan yrittäjänä	arvioi yhteistyössä ryhmän kanssa mahdollisuuksiaan yrittäjänä	arvioi itsenäisesti mahdollisuuksiaan yrittäjänä ja asettaa itselleen kehitystavoitteita
Liikeidean täsmen-täminen	selvittää opastettuna yhteistyössä ryhmän kanssa perustettavan yrityksen toimintamahdollisuuksia	selvittää ja raportoi yhteistyössä ryhmän kanssa perustettavan yrityksen toimintamahdollisuuksia	selvittää ja raportoi yhteistyössä ryhmän kanssa perustettavan yrityksen toimintamahdollisuuksia
	valitsee ohjattuna yhteistyössä ryhmän kanssa yrityksen perustamisasiakirjat	valitsee yhteistyössä ryhmän kanssa yrityksen perustamisasiakirjat	valitsee yhteistyössä ryhmän kanssa yrityksen perustamisasiakirjat
		osallistuu tiedon hankintaan keskeisiltä viranomaisilta	hakee itsenäisesti tietoa keskeisiltä viranomaisilta

Yrityksen toiminnan suunnittelu ja toimiminen yrityksessä	osallistuu ohjattuna toiminnan suunnittelussa tarvittavan tiedon hankintaan, mm. miten tuote tai palvelu tuotetaan ja myydään ja miten talous hoidetaan	osallistuu yhteistyössä ryhmän kanssa yrityksen toiminnan suunnittelussa tarvittavan tiedon hankintaan, mm. miten tuote tai palvelu tuotetaan ja myydään ja miten talous hoidetaan	hyödyntää yhteistyössä ryhmän kanssa yrityksen toiminnan suunnittelussa tarvittavaa tietoa siitä, miten tuote tai palvelu tuotetaan ja myydään ja miten talous hoidetaan
	osallistuu ohjattuna yhteistyössä ryhmän kanssa yrityksen logistiikan suunnittelussa tarvittavan tiedon hankkimiseen	osallistuu yhteistyössä ryhmän kanssa yrityksen logistiikan suunnittelussa tarvittavan tiedon hankkimiseen	hyödyntää yhteistyössä ryhmän kanssa yrityksen logistiikan suunnittelussa tarvittavaa tietoa
	hankkii yhteistyössä ryhmän kanssa tietoa yrityksen perustamista ja toimintaa tukevista palveluista, mm. tilitoimiston palvelut	hankkii yhteistyössä ryhmän kanssa tietoa yrityksen perustamista ja toimintaa tukevista palveluista, mm. tilitoimiston palvelut	hankkii yhteistyössä ryhmän kanssa tietoa yrityksen perustamista ja toimintaa tukevista palveluista, mm. tilitoimiston palvelut
	soveltaa ohjattuna sovittujen tehtävien hoitamisessa tarvittavaa tietopohjaa	soveltaa yrityksen toiminnassa tarvittavaa tietopohjaa	soveltaa itsenäisesti yrityksen toiminnassa tarvittavaa tietopohjaa
	selvittää opastettuna, mitä lainsäädäntö edellyttää kirjanpidolta	selvittää, mitä lainsäädäntö edellyttää kirjanpidolta	selvittää, mitä ja miksi lainsäädäntö edellyttää kirjanpidolta
	säilyttää ohjattuna tarvittavat kuitit ja tositteet kirjanpitoa varten.	säilyttää kirjanpidossa tarvittavat kuitit ja tositteet	säilyttää kirjanpidossa tarvittavat kuitit ja tositteet
		tulkitsee esim. tilitoimiston avulla yrityksen tulosta.	tulkitsee esim. tilitoimiston avulla yrityksen tulosta ja tasetta.

ARVIONNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	hakee ohjattuna tietoa keskeisistä tuotteita, palveluita ja sopimuksia koskevista säädöksistä	hakee tietoa keskeisistä tuotteita, palveluita ja sopimuksia koskevasta lainsäädännöstä ja säädöksistä	soveltaa keskeistä tuotteita, palveluita ja sopimuksia koskevaa lainsäädäntöä ja muita säädöksiä
Vuorovaikutus ja yhteistyö	osallistuu ryhmän valintojen ja päätösten valmisteluun	tekee ryhmässä ehdotuksia, valintoja ja päätöksiä	tekee ryhmässä perusteltuja ehdotuksia, valintoja ja päätöksiä yrityksen toiminnan kehittämiseksi
	arvioi opastettuna omaa toimintaansa ja työnsä etenemistä	arvioi omaa toimintaansa ja työnsä etenemistä	arvioi omaa toimintaansa ja työnsä sekä yritystoiminnan etenemistä
	osallistuu yhteistyöneuvotteluihin ryhmän jäsenten ja sidosryhmien kanssa	neuvottelee yhteistyöstä ryhmän jäsenten kanssa ja osallistuu yhteistyöneuvotteluihin sidosryhmien kanssa	neuvottelee yhteistyöstä ryhmän jäsenten ja sidosryhmien kanssa

Ammattietiikka	noudattaa ohjattuna yritystoiminnassa sovittuja taloudellisia, sosiaalisia ja kestävän kehityksen mukaisia arvoja	noudattaa yritystoiminnassa sovittuja taloudellisia, sosiaalisia ja kestävän kehityksen mukaisia arvoja	noudattaa yritystoiminnassa taloudellisia, sosiaalisia ja kestävän kehityksen mukaisia arvoja
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa alansa työturvallisuusohjeita omassa toiminnassaan ja asiakaspalvelutilanteissa.	noudattaa alansa työturvallisuusohjeita omassa toiminnassaan ja asiakaspalvelutilanteissa	noudattaa alansa työturvallisuusohjeita omassa toiminnassaan ja asiakaspalvelutilanteissa
	suojautuu opastettuna työhön ja työympäristöön liittyviltä vaaroilta	suojautuu työhön ja työympäristöön liittyviltä vaaroilta	suojautuu työhön ja työympäristöön liittyviltä vaaroilta
	varmistaa opastettuna oman, työtovereiden ja asiakkaiden turvallisuuden tutuissa tilanteissa.	varmistaa ohjeiden mukaan oman, työtovereiden ja asiakkaiden turvallisuuden eri tilanteissa.	varmistaa oman, työtovereiden ja asiakkaiden turvallisuuden eri tilanteissa kehittää ryhmänsä turvallisuutta ja työkykyä kehittämällä omia työkäytäntöjään ja työympäristöään opastaa muita toimimaan terveellisesti ja turvallisesti toimiessaan ryhmän jäsenenä.

### Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla yhteistyössä ryhmän, yhteistyö- tai partneriyrityksen ja eri toimijoiden kanssa esim. harjoitusyrityksessä tai vastaavassa. Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan kokonaan

- ◆ työprosessin hallinta
- ◆ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta
- ◆ työn perustana olevan tiedon hallinta
- ◆ elinikäisen oppimisen avaintaitojen hallinta.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.

## 4.4.2 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- ♦ tunnistaa työpaikalla työssäoppimiseen tai ammattiosaamisen näyttöön sopivat työtehtävät ja selvittää niiden arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit
- ♦ neuvotella työyhteisössä työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamisesta
- ♦ valmistella yhteistyössä opettajan ja työpaikkaohjaajan kanssa työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytön suunnitelmia
- ♦ perehdyttää muita opiskelijoita työpaikalla tai oppilaitoksissa tehtäviin töihin, toimintatapoihin ja sääntöihin
- ♦ esitellä alansa työ- ja koulutusmahdollisuuksia esimerkiksi työelämään tutustumisjaksolla oleville opiskelijoille
- ♦ käydä ohjauskeskusteluja, kehittää toimintaansa palautteen perusteella ja sovittella näkemyseroja
- ♦ toimia erilaisten oppijoiden ja työtovereiden kanssa
- ♦ vastaanottaa ja antaa kehittävää palautetta
- ♦ itsearvioida työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näyttöään ennalta sovittujen arvioinnin kohteiden ja arviointikriteereiden mukaan
- ♦ arvioida työhönsä liittyvät työturvallisuusriskit sekä hän osaa toimia ja ohjata myös muita toimimaan työturvallisuusohjeiden mukaisesti.

### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oman työn suunnittelu ja suunnitelmien tekeminen	valmistelee ohjattuna työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytön suunnitelmia	valmistelee annettujen ohjeiden mukaan työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytön suunnitelmia	valmistelee itsenäisesti ja aloitteellisesti työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näyttöjen suunnitelmaa
Työn kokonaisuuden hallinta	tarvitsee ajoittaista ohjausta.	tekee annetut tehtävät oma-toimisesti.	etenee työssään sujuvasti sovittaen työnsä työympäristön muuhun toimintaan.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Opiskelijan ohjaaminen	perehdyttää ohjattuna muita opiskelijoita	perehdyttää ohjeiden mukaisesti muita opiskelijoita ja käy ohjauskeskusteluja	perehdyttää muita opiskelijoita, toimii joustavasti erilaisten ihmisten kanssa ja sovittelee näkemyseroja
Opiskelijan arviointi	vastaanottaa ja antaa ohjattuna palautetta työtehtävistä sekä itsearvioi ohjattuna työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytöt sovittujen arvioinnin kohteiden ja kriteereiden mukaan.	vastaanottaa ja antaa palautetta työtehtävistä ja itsearvioi työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytöt sovittujen arvioinnin kohteiden ja kriteereiden mukaan.	käy rakentavia palautekeskusteluja sekä itsearvioi työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytöt ennalta sovittujen arvioinnin kohteiden ja kriteereiden mukaan.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oman alan työelämän ja ammatillisen koulutuksen tunteminen	esittelee joitakin alansa työ- ja koulutusmahdollisuuksia	esittelee alansa työ- ja koulutusmahdollisuuksia	esittelee itsenäisesti ja monipuolisesti alansa työ- ja koulutusmahdollisuuksia
Opetussuunnitelmien tunteminen	tunnistaa ohjattuna työssäoppimisjaksolla opiskeltavat asiat ja ammattiosaamisen näytöillä arvioitavan osaamisen.	tunnistaa ohjeiden mukaisesti työssäoppimisjaksolla opiskeltavat asiat ja ammattiosaamisen näytöillä arvioitavan osaamisen.	tunnistaa itsenäisesti työssäoppimisjaksolla opiskeltavat asiat ja ammattiosaamisen näytöillä arvioitavan osaamisen.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	arvioi työhönsä liittyvät työturvallisuusriskit sekä toimii työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	arvioi työhönsä liittyvät työturvallisuusriskit sekä toimii työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	arvioi työhönsä liittyvät työturvallisuusriskit sekä toimii ja ohjaa myös muita toimimaan työturvallisuusohjeiden mukaisesti.

## **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa tekemällä suunnitelman ammattiosaamisen näytöstä tai työssäoppimisesta. Hän perehtyy työyhteisön toimintaan, työtehtäviin, työkuulttuuriin ja sääntöihin sekä arvioi työyhteisön työturvallisuusriskit ja työergonomiakysymykset oman työn osalta. Opiskelija kartoittaa mahdollisuudet toteuttaa työssäoppimista ja ammattiosaamisen näyttöjä työpaikalla. Opiskelija analysoi oman työssäoppimisensa ja ammattiosaamisen näyttönsä arvioinnit.

Ammattiosaamisen näyttö annetaan pääsääntöisesti jonkin muun ammattiosaamisen näytön yhteydessä.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

- ♦ työprosessin hallinta
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinnasta opiskelijan ohjaamisen, oppimisen ja osaamisen arviointi
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinnasta tutkintojen perusteiden tunteminen
- ♦ elinikäisen oppimisen avaintaidoista terveys, turvallisuus ja toimintakyky.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.

### **4.4.3 Ammattitaitoa syventävät ja laajentavat tutkinnon osat**

Koulutuksen järjestäjä tarjoaa hyväksymässään opetussuunnitelmassa työelämän alueellisten ja paikallisten tarpeiden mukaisia ammattitaitoa syventäviä tai laajentavia tutkinnon osia. Nämä tutkinnon osat on nimettävä työelämän toimintakokonaisuuksien pohjalta, niihin on laadittava ammattitaitovaatimukset ja arviointia varten arviointikriteerit ja ammattitaidon osoittamistavat perusteiden liiteosan kohdassa 9.3 olevaa ohjetta Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja yleiset arviointikriteerit noudattaen. Koulutuksen järjestäjä voi tehdä yhteistyötä näiden tutkinnon osien tarjonnassa työelämän ja muiden koulutuksen järjestäjien kanssa.

#### 4.4.4 Ammattitaitoa täydentävät tutkinnon osat (yhteiset opinnot)

Koulutuksen järjestäjä tarjoaa opetussuunnitelmassaan ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia (yhteisiä opintoja), jotka lisäävät opiskelijan mahdollisuutta valita luvussa 5 olevia ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia (yhteisiä opintoja). Tutkinnon osat voivat olla pakollisten tutkinnon osien valinnaisia lisäosia (ks. tutkinnon perusteiden kohta 5.2.1). Koulutuksen järjestäjä määrittää näiden tutkinnon osien tavoitteet, keskeiset sisällöt ja arvioinnin. Tutkinnon osat voivat olla myös tutkinnon perusteiden kohdissa 5.2.2–5.2.7 esitettyjä ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteiset opinnot) valinnaisia tutkinnon osia. Koulutuksen järjestäjä voi tehdä niiden tarjonnassa yhteistyötä muiden koulutuksen järjestäjien kanssa. Opiskelija voi valita näitä tutkinnon osia myös muiden koulutuksen järjestäjien tarjonnasta.

#### 4.4.5 Lukio-opinnot

Koulutuksen järjestäjä tarjoaa opetussuunnitelmassaan opiskelijalle mahdollisuuden sisällyttää tutkintoonsa lukioiden järjestämiä lukio-opintoja, jotka toteutetaan lukion opetussuunnitelman mukaisesti, ja joista lukio antaa todistuksen. Koulutuksen järjestäjän päätöksellä opiskelija voi valita lukio-opintoja (esimerkiksi verkko-opintoja) eri lukiokoulutuksen järjestäjien tarjonnasta.

### 4.5 AMMATILLISTA OSAAMISTA YKSILÖLLISESTI SYVENTÄVÄT TUTKINNON OSAT (PERUSTUTKINTOA LAAJENTAVAT TUTKINNON OSAT)

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja voi yksilöllisesti sisällyttää perustutkintoonsa enemmän osia silloin kun se on työelämän alakohtaisiin tai paikallisiin ammattitaitovaatimukseen vastaamisen ja tutkinnon suorittajan ammattitaidon syventämisen kannalta tarpeellista.

Ammatillista osaamista syventävät tutkinnon osat tulee mahdollisimman laajasti toteuttaa yhdessä työelämän kanssa työpaikoilla.

## 4.5.1 Yritystoiminta

### Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osaa

- ♦ arvioida oman osaamisensa (tuotteen tai palvelun) tuotteistamismahdollisuuksia
- ♦ selvittää perustettavan yrityksen liiketoimintaympäristöä
  - kartoittaa ja hankkia yhteistyöyrityksiä ja -kumppaneita
  - etsiä, tunnistaa ja arvioida yrityksen toimintamahdollisuuksia
- ♦ valita taloudellisesti kannattavan liikeidean sekä kehittää toiminta-ajatuksen
- ♦ laatia yritykselle liiketoimintasuunnitelman
  - suunnitella yrityksen talouden hoidon ja selvittää yrityksen toiminnan edellyttämät resurssit
  - esitellä liiketoiminta- ja taloussuunnitelman yritysneuvontapalveluiden tuottajille ja rahoittajille
  - neuvotella yrityksen toimintamahdollisuuksista ja rahoituksesta
  - suunnitella yrityksen tuotteiden valmistamisen tai palvelun tarjonnan
  - tehdä ja raportoida markkinointisuunnitelman ja päättää markkinointitoimenpiteistä
  - tehdä yrityksen tarvitsemat logistiset ratkaisut
  - tehdä yrityksen riskienhallinta-analyysin
  - suunnitella kannattavan liiketoiminnan toteutuksen ja ydintehtävät
- ♦ valita yritysmuodon, perustaa yrityksen ja lopettaa sen toiminnan.

### Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessien hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Oman työn suunnittelu ja suunnitelmien tekeminen	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja suunnittelee opastettuna yrityksen toiminnan	suunnittelee yrityksensä toimintaa ja toimii omaaloitteisesti ja vastuullisesti	suunnittelee yrityksensä toimintaa innovatiivisesti ja toimii omaaloitteisesti, vastuullisesti ja kannustavasti

Työn kokonaisuuden hallinta	etenee opastettuna työssään järjestelmällisesti	etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti	etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti
	hankkii opastettuna yhteistyöryhtymän	hankkii yhteistyötahoja ja toimii yhteistyöverkostoissa	hankkii yhteistyötahoja hyödyntää yhteistyöverkostoja toiminnan kehittämisessä
Laadukas toiminta	toimii työnsä asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti ja muuttaa omaa toimintaansa annetun palautteen perusteella	toimii asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti ja arvioi omaa toimintaansa niiden saavuttamisessa	toimii asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti ja kehittää omaa toimintaansa niiden saavuttamiseksi
	toimii palveluhenkisesti.	toimii palveluhenkisesti ja asiakastyytyväisyyttä edistävasti.	toimii palveluhenkisesti ja asiakastyytyväisyyttä edistävasti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Teknologia ja tietotekniikka	käyttää tavanomaisia yrityksensä perustamisessa tarvittavia työvälineitä, kuten laitteita ja koneita, tietokonetta ja ohjelmistoja	käyttää yrityksen perustamisessa tarvittavia työvälineitä, kuten laitteita ja koneita, tietokonetta ja ohjelmistoja	käyttää itsenäisesti yrityksen perustamisessa tarvittavia työvälineitä, kuten laitteita ja koneita sekä tietokonetta ja ohjelmistoja.
	toimii tietoturvan periaatteiden mukaisesti.	toimii tietoturvan periaatteiden mukaisesti.	toimii tietoturvan periaatteiden mukaisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Tuotteistamismahdollisuuksien arviointi	hyödyntää opastettuna tuotteistamisessa oman alan mahdollisuuksia yritystoimintaan	hyödyntää tuotteistamisessa oman alan tarjoamia mahdollisuuksia yritystoimintaan	hyödyntää tuotteistamisessa oman alan tarjoamia mahdollisuuksia yritystoimintaan
	etsii opastettuna erilaisista verkostoista saatavaa tietoa	etsii erilaisista verkostoista saatavaa tietoa	hyödyntää eri verkostoista saatavaa tietoa
	kartoittaa ohjattuna alalla toimivia yrityksiä ja tietoa yrittäjänä toimimisesta alallaan	kartoittaa alalla toimivia yrityksiä ja hakee tietoa yrittäjänä toimimisesta alallaan	kartoittaa alalla toimivia yrityksiä ja hakee tietoa yrittäjänä toimimisesta alallaan
Liiketoimintaympäristön selvittäminen	seuraa ohjattuna alan kehitystä yritystoiminnan aloittamisen kannalta	seuraa alan kehitystä yritystoiminnan aloittamisen kannalta	seuraa alan kehitystä ja kehitysnäkymiä yritystoiminnan aloittamisen kannalta
	arvioi opastettuna mahdollisuuksiaan yrittäjänä	arvioi mahdollisuuksiaan yrittäjänä	arvioi itsenäisesti mahdollisuuksiaan yrittäjänä ja asettaa itselleen kehittämistavoitteita

Liikeidean valinta	selvittää opastettuna perustettavan yrityksen toimintamahdollisuuksia	selvittää ja raportoi perustettavan yrityksen toimintamahdollisuuksia	selvittää ja raportoi perustettavan yrityksen toimintamahdollisuuksia
	hakee ohjattuna tietoa keskeisiltä viranomaisilta	hakee tietoa keskeisiltä viranomaisilta	hakee itsenäisesti tietoa keskeisiltä viranomaisilta
	hankkii ohjattuna yrityksensä toiminnan suunnittelussa tarvittavaa tietoa mm. miten tuote tai palvelu tuotetaan, myydään ja talous hoidetaan	hankkii yrityksensä toiminnan suunnittelussa tarvittavaa tietoa hankintaan mm. miten tuote tai palvelu tuotetaan, markkinoidaan, myydään ja talous hoidetaan	hyödyntää yrityksensä toiminnan suunnittelussa tarvittavaa tietoa siitä, miten tuote tai palvelu tuotetaan, markkinoidaan, myydään ja talous hoidetaan
Liiketoimintasuunnitelman laatiminen	hankkii ohjattuna yrityksensä logistiikan suunnittelussa tarvittavan tiedon	hankkii yrityksensä logistiikan suunnittelussa tarvittavaa tietoa	hyödyntää yrityksensä logistiikan suunnittelussa tarvittavaa tietoa
	käyttää ohjattuna yrityksensä riskienhallinta-analyysissä tarvittavaa tietoa	käyttää yrityksensä riskienhallinta-analyysissä tarvittavaa tietoa	soveltaa yrityksensä riskienhallinta-analyysissä tarvittavaa tietoa
	hankkii ohjattuna tietoa yrityksensä perustamista ja toimintaa tukevista palveluista mm. tilitoimiston palvelut	hankkii tietoa yrityksensä perustamista ja toimintaa tukevista palveluista mm. tilitoimiston palvelut	hankkii tietoa yrityksensä perustamista ja toimintaa tukevista palveluista mm. tilitoimiston palvelut
	hankkii ohjattuna tietoa yrittäjän osuudesta kirjanpidossa ja tuloksen tulkinnasta	hankkii tietoa yrittäjän osuudesta kirjanpidossa ja yrityksen tuloksen tulkinnasta	hankkii tietoa yrittäjän osuudesta kirjanpidossa ja yrityksen tuloksen ja taseen tulkinnasta
	hakee ohjattuna tietoa keskeisistä tuotteista, palveluista ja sopimuksia koskevista säädöksistä	hakee tietoa keskeisistä tuotteista, palveluista ja sopimuksia koskevasta lainsäädännöstä ja säädöksistä	soveltaa keskeistä tuotteita, palveluista ja sopimuksia koskevaa lainsäädäntöä ja muita säädöksiä
Yritysmuodon valinta sekä yrityksen perustaminen ja lopettaminen	valitsee ohjattuna yritykselle yritysmuodon ja laatii yrityksen perustamis- ja lopettamisasiakirjat.	valitsee yritykselle yritysmuodon, laatii yrityksen perustamis- ja lopettamisasiakirjat.	valitsee yritykselle yritysmuodon ja laatii yrityksen perustamis- ja lopettamisasiakirjat.

ARVIONNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
		Opiskelija tai tutkinnon suorittaja	
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	tekee ohjattuna päätöksiä	tekee valintoja ja päätöksiä	tekee perusteltuja ehdotuksia, valintoja ja päätöksiä yrityksen toiminnan kehittämiseksi
	arvioi opastettuna omaa toimintaansa ja työnsä etenemistä	arvioi omaa toimintaansa ja työnsä etenemistä	arvioi oma-aloitteisesti omaa toimintaansa ja työnsä sekä yritystoiminnan etenemistä

Vuorovaikutus ja yhteistyö	neuvottelee opastettuna yhteistyöstä sidosryhmien kanssa	neuvottelee yhteistyöstä sidosryhmien kanssa	neuvottelee innovatiivisesti yhteistyöstä sidosryhmien kanssa
Ammattietiikka	noudattaa ohjattuna yritystoiminnan suunnittelussa sovittuja taloudellisia, sosiaalisia ja kestävän kehityksen mukaisia arvoja	noudattaa yritystoiminnan suunnittelussa sovittuja taloudellisia, sosiaalisia ja kestävän kehityksen mukaisia arvoja	noudattaa yritystoiminnan suunnittelussa taloudellisia, sosiaalisia ja kestävän kehityksen mukaisia arvoja
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	tekee ohjattuna suunnitelmia alansa työturvallisuusohjeiden noudattamisesta yrityksessään	tekee suunnitelmia alansa työturvallisuusohjeiden noudattamisesta yrityksessään	tekee oma-aloitteisesti suunnitelmia alansa työturvallisuusohjeiden noudattamisesta yrityksessään
	tekee ohjattuna suojautumissuunnitelmia- työhön ja työympäristöön liittyvistä vaaroista.	tekee suojautumissuunnitelmia yrityksessä tehtävään työhön ja työympäristöön liittyvistä vaaroista.	tekee suojautumissuunnitelmia oma-aloitteisesti yrityksessä tehtävään työhön ja työympäristöön liittyvistä vaaroista.

### Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa suunnittelemalla oman yrityksen toiminnan ja toimimalla yhteistyössä eri sidosryhmien kanssa.

Ammattiosaamisen näytöllä osoitetaan kokonaan

- ◆ työprosessin hallinta
- ◆ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta
- ◆ työ perustana olevan tiedon hallinta
- ◆ elinikäisen oppimisen avaintaidot.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.

## 4.5.2 Tutkinnon osat ammatillisista tutkinnoista (ammattilliset perustutkinnot, ammattitutkinnot ja erikoisammattitutkinnot)

### 1. Tutkinnon osat ammatillisista perustutkinnoista

Elintarvikealan perustutkintoon voidaan opiskelijan tai tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaisesti yksilöllisesti sisällyttää tutkinnon osia ammatillisista perustutkinnoista.

Näyttötutkintojärjestelmässä todistuksen kyseisen perustutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. perustutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta ja yleinen elintarvikealan tutkintotoimikunta hyväksyy kyseisen perustutkinnon osan osaksi elintarvikealan perustutkintoa todistuksen perusteella.

### 2. Tutkinnon osat ammattitutkinnoista

Elintarvikealan perustutkintoon voidaan opiskelijan tai tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaisesti yksilöllisesti sisällyttää tutkinnon osia ammattitutkinnoista.

Koulutuksen järjestäjällä tulee olla voimassa oleva ko. ammattitutkinnon järjestämissopimus tai koulutuksen järjestäjä voi ostaa tutkintotilaisuudet sellaiselta koulutuksen järjestäjältä, jolla on järjestämissopimus.

Ammatillisessa peruskoulutuksessa todistuksen ammattitutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. ammattitutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta ja koulutuksen järjestäjä hyväksyy ammattitutkinnon osan opiskelijan tutkintotodistukseen.

Näyttötutkintojärjestelmässä todistuksen kyseisen ammattitutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. ammattitutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta ja yleinen elintarvikealan tutkintotoimikunta hyväksyy kyseisen ammattitutkinnon osan osaksi elintarvikealan perustutkintoa todistuksen perusteella.

### 3. Tutkinnon osat erikoisammattitutkinnoista

Elintarvikealan perustutkintoon voidaan opiskelijan tai tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaisesti yksilöllisesti sisällyttää osia erikoisammattitutkinnoista.

Koulutuksen järjestäjällä tulee olla voimassa oleva ko. erikoisammattitutkinnon järjestämissopimus tai koulutuksen järjestäjä voi ostaa tutkintotilaisuudet sellaiselta koulutuksen järjestäjältä, jolla on järjestämissopimus.

Ammatillisessa peruskoulutuksessa todistuksen erikoisammattitutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. erikoisammattitutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta ja koulutuksen järjestäjä hyväksyy erikoisammattitutkinnon osan opiskelijan tutkintotodistukseen.

Näyttötutkintojärjestelmässä todistuksen kyseisen erikoisammattitutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. erikoisammattitutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta ja yleinen elintarvikealan tutkintotoimikunta hyväksyy kyseisen erikoisammattitutkinnon osan osaksi elintarvikealan perustutkintoa todistuksen perusteella.

### 4.5.3 Ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävät paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat

Koulutuksen järjestäjä voi tarjota hyväksymässään opetussuunnitelmassa opiskelijalle mahdollisuuden suorittaa ammatillista osaamista yksilöllisesti syventäviä tutkinnon osia, jotka vastaavat työelämän alueellisiin ja paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin ja opiskelijan ammattitaidon syventämistarpeisiin. Tutkinnon osat on nimettävä ja niihin on laadittava ammattitaitovaatimukset, arviointia varten arviointikriteerit ja ammattitaidon osoittamistavat.

## 4.6 OPINNÄYTE AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA

Opinnäyte sisältyy vain ammatilliseen peruskoulutukseen.

Opiskelija suunnittelee ja tekee omaa osaamistaan kokoavan opinnäytteen, joka voi olla esimerkiksi tuote, työnäyte, portfolio tai esitys. Opiskelija tunnistaa keskeiset ammatilliset vahvuutensa ja kehittää opinnäytettä tehdessään luovuuttaan, innovatiivisuuttaan sekä edistää ammatillista kasvuaan. Hän esittelee ja arvioi opinnäytteensä sekä sen suunnittelun ja toteutuksen. Opiskelija edistää opinnäytteellä omaa työllistymistään.

# AMMATTITAITOA TÄYDENTÄVIEN TUTKINNON OSIEN, 20 OV (YHTEISET OPINNOT) TAVOITTEET JA ARVIOINTI AMMATILLISESSA PERUSKOULUTUKSESSA

## 5.1 PAKOLLISET TUTKINNON OSAT

### 5.1.1 Äidinkieli, 4 ov

#### 5.1.1.1 ÄIDINKIELI, SUOMI

#### Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ viestii ja toimii vuorovaikutustilanteissa siten, että hän kykenee harjoittamaan ammattiaan, osallistumaan työelämään, toimimaan aktiivisena kansalaisena ja hakeutumaan jatko-opintoihin
- ♦ hallitsee työelämässä tarvittavat tekstitaidot
- ♦ osaa toimia monikulttuurisessa ja monikielisessä ympäristössä
- ♦ ymmärtää elintarvikealaan liittyvien työohjeiden, standardien ja käyttöohjeiden keskeiset käsitteet, olennaisen sisällön ja tarkoituksen
- ♦ hankkii eri tavoilla tietoa eri lähteistä sekä välittää sitä suullisesti ja kirjallisesti
- ♦ tulkitsee erilaisia tekstilajeja ja kaunokirjallisuutta
- ♦ arvioi omaa äidinkielen taitoaan ja kehittää sitä jatkuvasti
- ♦ osaa toimia erilaisissa elintarvikealan vuorovaikutustilanteissa
- ♦ hallitsee elintarvikealan puheviestintätilanteet esimerkiksi työsuorituksen ja opinnäytteen esittelyn
- ♦ osaa laatia työsuunnitelmat ja raportit
- ♦ osaa toimia työnhakutilanteessa ja laatia työpaikanhakuun liittyvät asiakirjat
- ♦ hyödyntää elintarvikealan ammattilehtiä ja muita viestintävälineitä
- ♦ käyttää mediaa kriittisesti ja tuntee lähteiden käytön periaatteet
- ♦ kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan ja osallistuu rakentavasti työpaikansa viestintään.

## Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedonhankinta	hakee ohjatusti ammattialansa kannalta keskeistä tietoa selkeistä teksteistä	hankkii ammattialaansa liittyvää tietoa erilaisista lähteistä ja käyttää luotettavia tekstejä	hakee tietoa erilaisista lähteistä ja vaikeaselkoisistakin teksteistä sekä arvioi niiden luotettavuutta
Tekstien ymmärtäminen	ymmärtää ammattitaidon kannalta keskeisen tekstin päätarkoituksen ja osaa yhdistää sen tietoja omiin kokemuksiinsa ja tietoihinsa	ymmärtää tekstin tarkoituksen ja pääsisällön sekä osaa yhdistää ja vertailla sen yksityiskohtia omiin kokemuksiinsa ja tietoihinsa suhteuttaen	ymmärtää sekä tekstin tarkoituksen ja sanoman että yksityiskohtien merkityksen, tekee johtopäätöksiä ja arvioi tekstin sisältöä ja ilmaisutapaa
Kirjallinen viestintä	kirjoittaa ohjatusti ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä	kirjoittaa ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä	kirjoittaa tavoitteellisesti ja työstää tekstejään oman arvioinnin ja palautteen pohjalta
	tuntee oikeinkirjoituksen perusasioita	käyttää sujuvaa lause- ja virkerakennetta ja jaksottaa tekstiä	hallitsee kielenkäytön perusnormit sekä hioo tuottamiensa tekstien kieli- ja ulkoasua
	laatii ohjatusti ja mallin mukaan asiakirjat	laatii asianmukaiset asiakirjat	laatii asianmukaisia asiakirjoja ja osaa soveltaa asiakirjamalleja
	käyttää mallin mukaan tekstilajiin kuuluvia vaatimuksia	käyttää tekstilajiin kuuluvia vaatimuksia ja muutakin tekstilajitietämystään	soveltaa tekstilajin vaatimuksia omissa teksteissään

Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	toimii asiallisesti vuorovaikutustilanteissa mm. työnhakutilanteessa	toimii asiallisesti ja kohteliaasti vuorovaikutustilanteissa mm. työnhakutilanteessa	toimii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa asiakaslähtöisesti, joustavasti ja vakuuttavasti
	osallistuu keskusteluun käyttämällä puheenvuoroja	osallistuu keskusteluun ja vie keskustelua tavoitteen suunnassa eteenpäin	osallistuu aktiivisesti ja rakentavasti keskusteluun ja kantaa osaltaan vastuuta viestintäilmapiiiristä
	perustelee mielipiteensä	perustelee monipuolisesti mielipiteensä ja väitteensä	perustelee monipuolisesti näkemyksiään sekä arvioi vaikuttamispyrkimyksiä
	osaa pitää lyhyen esityksen	saa puhuessaan kontaktin kuulijoihinsa ja osaa rakentaa puheenvuoronsa niin, että sitä on helppo seurata	pystyy puhuessaan ylläpitämään vuorovaikutusta, osaa havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi
Mediaosaaminen	tuntee ammattialansa keskeiset mediat	käyttää keskeisiä viestintävälineitä ja osaa arvioida mediatekstejä	hyödyntää monipuolisesti viestintävälineitä ja arvioi kriittisesti mediatekstejä
	noudattaa ohjatusti tekijänoikeuksia	tuntee tekijänoikeudet oikeutena ja velvoitteena, noudattaa tekijänoikeuksia mm. ilmoittamalla lähteensä	osaa viitata käyttämiinsä lähteisiin ja tarvittaessa pyytää niihin käyttöluvan
Kielen ja kulttuurin tunteminen	tunnistaa oman kielen ja kulttuurienvälisen viestinnän merkityksen	ottaa huomioon kulttuurienvälisen viestinnän omassa vuorovaikutuksessaan	soveltaa kulttuurienvälistä viestintää ja omaa kulttuuriosaamistaan sekä toimii suvaitsevasti
	käyttää kirjallisuutta ja muita taidemuotoja elämyksellisesti.	osaa eritellä kirjallisuutta ja muita taidemuotoja.	osaa analysoida ja tulkita kirjallisuutta ja muita taidemuotoja.

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

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

### 5.1.1.2 ÄIDINKIELI, RUOTSI

Ruotsinkielisessä koulutuksessa äidinkielen opintojen tavoitteet ja arviointikriteerit vastaavat suomi äidinkielenä opintojen tavoitteita ja arviointikriteerejä. Äidinkielen opinnot korvaavat näin toinen toisensa osaamisen tunnustamisessa.

### 5.1.1.3 ÄIDINKIELI, SAAME

#### Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ hankkii monipuolisia kielellisiä ja kirjallisia kokemuksia saamen kielessä
- ♦ ymmärtää kielellisiä juuriaan ja oman kielellisen identiteettinsä kehittymistä
- ♦ tunnistaa kielen ja kulttuurin merkityksen työyhteisön toiminnalle
- ♦ perehtyy saamenkieliseen kertomaperinteeseen ja sen merkitykseen saamelais-ten kielelle ja kulttuurille
- ♦ hankkii tietoa eri saamenkielisistä lähteistä sekä välittää sitä kirjallisesti ja suullisesti
- ♦ laajentaa kokemus- ja yhteistyöpiiriä saamen kielessä myös ammattialansa Pohjoismaissa ja Venäjällä asuviin saamenkielisiin kollegoihin
- ♦ ymmärtää monikulttuurisuuden ja monikielisuuden merkityksen sekä kehittää kielellistä ja kulttuurista suvaitsevaisuuttaan
- ♦ laatii ammattinsa ja yhteisönsä tavallisimmat kirjalliset työt saamen kielellä
- ♦ laatii raportin ja työpaikanhakuun liittyvät asiakirjat saamen kielellä
- ♦ osaa toimia työnhakutilanteissa ja muissa elintarvikealan puheviestintätilanteissa
- ♦ osaa toimia erilaisissa elintarvikealan vuorovaikutustilanteissa saamen kielellä
- ♦ osaa viestiä ja olla vuorovaikutuksessa saamen kielellä, niin että hän voi osallistua työelämään, toimia aktiivisena kansalaisena ja harrastaa jatko-opintoja
- ♦ arvioi omaa äidinkielen taitoaan.

#### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Kielen ja kulttuurin tunteminen	tuntee saamenkulttuurin keskeiset piirteet	tuntee kansallisen saamen kielen taustaa ja kulttuurin muodostusta	vahvistaa ja kehittää omaa kielellistä identiteettiään
	käyttää ohjatusti saamen kielen kertomaperinnettä	tuntee saamenkulttuuria ja perehtyy sen ominaislaatuun, mm. kertomaperinteeseen	käyttää saamen kielen kertomaperinnettä ja tuntee sen kautta saamelaiden historiaa
	tunnistaa kielten ja kulttuurien moninaisuuden ja merkityksen	ottaa toiminnassaan huomioon eri kielten ja kulttuurien merkityksen viestintätilanteissa	tunnistaa saamen ja suomen kielen yhteisiä juuria
Tiedonhankinta ja mediaosaaminen	hyödyntää ohjatusti alansa ammattilehtiä ja muita viestintävälineitä.	käyttää alan keskeisiä viestintävälineitä	hankkii ja analysoi itseään rikastuttavia kokemuksia hyödyntämällä erilaisia viestintävälineitä
	tuntee keskeiset mediat, joita ammattialalla käytetään	tunnistaa median erilaisia vaikutuskeinoja ja arvioi niitä	hyödyntää monipuolisesti alansa keskeisiä mediasisältöjä ja tekee mediakriittisiä tulkintoja
Tekstien ymmärtäminen	ymmärtää saamenkielisen tekstin päätarkoituksen ja osaa yhdistää sen tietoja omiin kokemuksiinsa ja tietoihinsa	ymmärtää saamenkielisen tekstin tarkoituksen ja pääsisällön sekä osaa yhdistää ja vertailla sen yksityiskohdista omiin kokemuksiinsa ja tietoihinsa suhteuttaen	ymmärtää sekä tekstin tarkoituksen ja sanoman merkityksen, tekee johtopäätöksiä ja arvioi tekstin sisältöä ja ilmaisutapaa
Kirjallinen viestintä	osaa saamen kielen oikeinkirjoituksen perusasiat	käyttää sujuvaa lause- ja virkerakennetta ja jaksottaa tekstiä	suunnittelee kirjoittamistaan tavoitteen mukaisesti sekä työstää tekstiään oman ja toisten arvion perusteella
	kirjoittaa aiheesta kokonaisen virkkeen ja tietotekniikkaa hyödyntäen	laatii sisällöltään ja ulkoasultaan perustellun tekstin, joka vastaa otsikkoa ja tarkoitusta	laatii sisällöltään monipuolisen ja rakenteeltaan selkeän ja johdonmukaisen tekstin
		viestii kirjallisesti tilanteen vaatimalla tavalla	laatii ammattinsa ja yhteisönsä kirjallisia töitä saamen kielellä
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	toimii vuorovaikutustilanteissa asiallisesti	toimii vuorovaikutustilanteissa asiallisesti ja kohteliaasti	toimii vuorovaikutustilanteissa joustavasti ja vakuuttavasti
	osallistuu keskusteluun käyttämällä puheenvuoron	osallistuu keskusteluun ja vie keskustelua tavoitteen suunnassa eteenpäin	osallistuu aktiivisesti ja rakentavasti keskusteluun
	pitää lyhyen esityksen.	saa puhuessa kontaktin kuulijoihinsa ja rakentaa puheenvuoronsa niin, että sitä on helppo seurata.	ylläpitää puhuessaan vuorovaikutusta, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi.

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

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kieli, tekstit ja vuorovaikutus* (ÄIS1), *Tekstien rakenteita ja merkityksiä* (ÄIS2) *Vaikuttamisen keinoja* (ÄIS4) ja lisäksi jokin seuraavista *Kaunokirjalliset tekstit* (ÄIS3), *Teksti, tyyli ja konteksti* (ÄIS5), *Kieli, kirjallisuus ja identiteetti* (ÄIS6) tai *Puheviestintä* (ÄIS7) korvaavat *Äidinkieli, saame*-opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

### 5.1.1.4 ÄIDINKIELI, VIITTOMAKIELI

#### Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ osaa harjoittaa viittomakielellä elintarvikealaan liittyviä taitoja
- ♦ arvostaa viittomakielen taitoa osana omaa identiteettiään
- ♦ toimii viittomakielisissä sekä puhuttua ja kirjoitettua kieltä käyttävissä vuorovaikutustilanteissa
- ♦ osaa viestiä ja olla vuorovaikutuksessa viittomakielellä työelämässä, aktiivisena kansalaisena ja harjoittaa jatko-opintoja
- ♦ osaa viestiä siten, että sosiaalinen vuorovaikutus, oppiminen ja työelämässä menestyminen ovat mahdollisia.

#### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Kielen ja kulttuurin tunteminen	ymmärtää viittomakielisen yhteisön aseman monikielisessä suomalaisessa yhteiskunnassa	vertailee viitottua ja puhuttua kieltä käyttävien kulttuurien kommunikaatiota	tuntee hyvin viittomakielisen yhteisön taustan ja osaa edustaa vähemmistökulttuuriaan monikielisessä valtakulttuurissa
	tunnistaa viitotun ja puhutun kielen ominaispiirteet	käyttää hyväkseen viitotun ja puhutun kielen ominaispiirteitä	vahvistaa ja kehittää omaa kielellistä identiteettiään ja ammattialan viittomia

Viittomakielen kieli- tiedon tunteminen	tuntee viittomakielen perusrakenteen	nimeää oman äidinkielsensä peruspiirteitä ja analysoi omaa kielenkäyttöään suhteessa muihin	hallitsee viittomakielen perusrakenteen
	käyttää ohjatusti viittomakielen sanakirjoja	käyttää itsenäisesti viittomakielten sanakirjoja	etsii monipuolisesti tietoja viittomakielten sanakirjoista ja oppikirjoista
	tunnistaa viittomakielen eri muotoja (yleis- ja puhekielen tilanteet)	pohtii viittomakielisten tekstien tavoitteellista sisältöä	tuntee viittomakielen kielelliset ominaispiirteet
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	käyttää ammattiin liittyviä viittomia ohjatusti	hallitsee yleisviittomiston ja tietää ammattiin liittyvän viittomiston	tuntee hyvin ammattiin liittyvän viittomiston ja ammatilliseen identiteettiin kuuluvat kielelliset ominaispiirteet
	toimii asiallisesti vuorovaikutustilanteissa	osallistuu keskusteluun ja vie keskustelua tavoitteen suunnassa eteenpäin	käyttää rakenteeltaan sujuvaa ja ilmaisultaan rikasta viittomakieltä monipuolisesti
	lukee viittomakielisiä (videoituja) tekstejä	selittää ammattialaan liittyviä seikkoja viittomakielellä esityksessä tai muille suunnatuissa ohjeissa	lukee viittomakielisiä tekstejä kriittisesti ja käyttää saamiaan uusia tietoja hyväkseen
	tuottaa ja ymmärtää viittomakieltä	tuottaa lyhyitä viittomakielisiä esityksiä ja käyttää viittomakieltä keskusteluissa	ylläpitää puhuessaan vuorovaikutusta sekä tuottaa viittomakielisiä esityksiä,
	pitää lyhyen esityksen viittomakielellä	toimii erilaisissa ympäristöissä viittomakielisten ja kuulevien kanssa	joissa hyödyntää viittomakielisten kulttuurissa esiintyviä ilmaisu- ja esiintymistapoja
Opiskelutaitojen ja apuvälineiden käyttäminen	osaa käyttää viittomakielen tulkkia kahdenkeskisissä keskustelutilanteissa	tietää, miten ja milloin tulkkia käytetään	osaa käyttää viittomakielen tulkkia sujuvasti eri tilanteissa
	käyttää ammattikirjallisuutta ja työohjeita ohjattuna viittomakielen avulla	käyttää tiedonhakua sujuvasti ja etsii tietoa omatoimisesti erilaisista lähteistä	tulkitsen saamaansa tietoa eri näkökulmista ja välittää sitä viittomakielellä eteenpäin
	käyttää muistitekniikoita ohjatusti ammattialan työtehtävissä	käyttää erilaisia oppimisstrategioita viittomakielen opiskelussa	hyödyntää eri oppimisstrategioita viittomakielen opiskelussaan
	hallitsee viestintäteknologian perusteet ja tiedonhankutaidot.	tuottaa yksinkertaisia esityksiä viestintävälineillä.	käyttää viestintävälineitä monipuolisesti viittomakielisten esitysten tuottamisessa.

**Elinikäisen oppimisen avaintaidot:** 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 8. Viestintä ja mediaosaaminen.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kieli, tekstit ja vuorovaikutus* (ÄIV1), *Tekstien rakenteita ja merkityksiä* (ÄIV2), *Tekstit ja vaikuttaminen* (ÄIV4) ja jokin seuraavista *Kirjallisuuden keinoja ja tulkintaa* (ÄIV3), *Teksti, tyyli ja konteksti* (ÄIV5), *Kieli, kirjallisuus ja identiteetti* (ÄIV6) tai *Puheviestinnän taitojen syventäminen* (ÄIV7) korvaavat *Äidinkieli, viittomakieli* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

### 5.1.1.5 ÄIDINKIELI, OMA ÄIDINKIELI VIERASKIELISILLÄ OPISKELIJOILLA

#### Tavoitteet

Opiskelija

- ◆ lukee, kirjoittaa ja ilmaisee itseään oman äidinkielen avulla
- ◆ ymmärtää kielellisiä juuriaan ja oman kielellisen identiteettinsä kehittymistä
- ◆ käyttää sekä omaa kieltään että suomen kieltä eri yhteyksissä
- ◆ hankkii eri tavoilla tietoa eri lähteistä sekä välittää sitä suullisesti ja kirjallisesti
- ◆ osaa kielellisesti viestiä ja olla vuorovaikutuksessa, jotta hän voi osallistua työelämään, toimia aktiivisena kansalaisena ja harjoittaa jatko-opintoja
- ◆ osaa toimia monikulttuurisessa yhteiskunnassa ja ammatillisissa yhteyksissä arvostaen omaa kieltään ja samalla suomalaisuutta.

#### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Kielen ja kulttuurin tunteminen	hahmottaa oman kieltensä kirjoitustavat	lukee ja kirjoittaa omalla kielellään lyhyitä tekstejä	lukee monipuolisia tekstejä omalla kielellään ja kirjoittaa erilaisia tarkoituksia varten
	osaa kertoa oman kieliympäristönsä ja kulttuurinsa keskeisistä piirteistä	tutustuu käytännössä oman kieltensä ja kulttuuripiirinsä kirjallisuuteen	tuntee oman äidinkieltensä rakennetta ja oikeakielisyttä
	osaa nimetä oman kieltensä kulttuurisia juuria	tuntee oman kieltensä kulttuurisia juuria ja kielisukulaisuussuhteita	saavuttaa vahvan kulttuurisen identiteetin ja säilyttää kulttuurisiteensä siihen ympäristöön, jossa on kasvanut
		tuntee äidinkieltensä käyttömahdollisuuksia ja vaihtelua omalla kielialueellaan	on kiinnostunut äidinkieltään ja omasta kielitautastaan ja on motivoitunut kehittämään äidinkielen taitoaan edelleen
Tiedonhankinta ja mediaosaaminen	tuntee oman kieltensä tärkeimpiä viestintäkanavia	hankkii tietoja eri viestintävälineitä hyödyntäen omalla äidinkiellään (esim. sanakirjat, tietoverkot)	hankkii tietoja eri viestintävälineitä hyödyntäen omalla äidinkiellään ja vertailee kriittisesti eri lähteitä
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	osaa pitää lyhyen esityksen omalla äidinkiellään	osaa viestiä ymmärrettävästi omalla äidinkiellään ammattialan asioista	laatii erilaisia tekstejä oman kulttuurinsa viestintätavotonta noudattaen ja käyttää suullista äidinkielen taitoaan aktiivisesti
	tuntee puheilmaston muotoja omassa ja suomalaisessa kulttuurissa	vertailee oman kieltensä ja suomen kielen käyttöä	vertailee omaa kieltään ja suomen kieltä puhuvien kommunikaatiota
	ilmaisee itseään suullisesti kulttuuripiirinsä yhteisössä tavallisimmissa kielenkäyttötilanteissa.	käyttää omalla kielellään ammattialansa keskeisiä käsitteitä ja ottaa osaa keskusteluun omalla kielialueellaan.	osaa toimia oman kulttuurinsa parissa vastaavassa ammatissa.
		ymmärtää kaksikielisyyden merkityksen omalle työelämälle.	laajentaa sanavarastoaan ammattialalla ja kehittää ammatitaitoaan tarvittaessa omalla kielellään.

**Elinikäisen oppimisen avaintaidot:** 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 8. Viestintä ja mediaosaaminen, 10. Teknologia ja tietotekniikka, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Oma äidinkieli ja sen käyttö* (ÄIM1) ja *Kielialueen kulttuuri* (ÄIM3), *Viestintä ja yhteiskunta* (ÄIM4), *Tiedon maailma* (ÄIM6) korvaavat *Äidinkieli, oma äidinkieli vieraskielisillä opiskelijoilla* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

### 5.1.1.6 ÄIDINKIELI, SUOMI TOISENA KIELENÄ

#### Tavoitteet

Opiskelija

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

#### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedonhankinta	hakee ohjatusti ammattialansa kannalta keskeistä tietoa selkeistä teksteistä	hankkii ammattialaansa liittyvää tietoa erilaisista lähteistä ja käyttää luotettavia tekstejä	hakee tietoa erilaisista lähteistä ja vaikeaselkoisistakin teksteistä sekä arvioi niiden luotettavuutta
Tekstien ymmärtäminen	ymmärtää lyhyitä käytännönläheisiä tekstejä, avainsanoja ja tärkeitä yksityiskohtia sekä ammattialansa sisältöjä käsitteleviä tekstejä	ymmärtää tekstejä oman alansa tai yleisistä aiheista sekä jonkin verran päättelyä vaativia tekstejä, osaa etsiä ja yhdistellä tietoja useammasta muutaman sivun pituisesta tekstistä	ymmärtää itsenäisesti tekstejä myös abstrakteista aiheista, jotka voivat liittyä myös oman alan työhön ja työturvallisuuteen, hahmottaa nopeasti tekstin sisällön ja sen tarpeellisuuden ja soveltaa sitä erilaisiin tehtäviin
Kirjallinen viestintä	kirjoittaa lyhyen, sidosteisen tekstin tutuista aiheista tavallisimmissa kirjallisen viestinnän muodoissa sekä hallitsee yleisissä ja ammatillisissa tilanteissa tarvittavien tekstien laadintaan riittävän sanaston ja rakenteet	kirjoittaa tekstejä sekä tutuista abstrakteista ja oman ammattialansa aiheista, käyttää monenlaisen kirjoittamiseen tarvittavaa sanastoa ja lauserakenteita sekä kirjoittaa ymmärrettävää ja kohtuullisen virheetöntä kieltä	kirjoittaa selkeitä ja yksityiskohtaisia tekstejä myös abstrakteista aiheista sekä työtehtävistään, yhdistelee tai tiivistää eri lähteistä poimittuja tietoja tekstiinsä, hallitsee laajan sanaston ja vaativia lauserakenteita sekä kielelliset keinot selkeän, sidosteisen tekstin laatimiseksi
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	ymmärtää opiskelua tai oman alansa työtä käsittelevän puheen ja tavallista sanastoa sisältävän keskustelun	ymmärtää yleisiä aiheita ja asiantietoa sisältävät sekä omaan ammattialaansa liittyvät keskustelut ja hallitsee sanaston	ymmärtää konkreetin ja abstraktin sekä omaa ammattialaa käsittelevän puhutun kielen, erottaa erilaiset puhetyylit ja osaa tiivistää kuulemastaan avainkohdat ja tärkeät yksityiskohdat
	kertoo tutuista asioista ja selviytyy epävirallisista keskusteluista sekä viestii ammattialaansa liittyvissä erilaisissa tilanteissa	kertoo tavallisista, konkreetteista aiheista ja selostaa alansa työtehtäviin liittyviä aiheita sekä viestii ja käyttää kohtalaisen laajaa sanastoa, monenlaisia rakenteita ja mutkikkaita lauseita	viestii selkeästi kokemuspääpiiriinsä ja ammattialaansa liittyvissä tilanteissa sekä useimmissa käytännöllisissä ja sosiaalisissa tilanteissa sekä muodollisissa keskusteluissa, käyttää kielen rakenteita ja laajahkoa sanastoa

Kielen ja kulttuurin tunteminen	tuntee suomalaista yhteiskuntaa, kulttuuria ja ymmärtää kulttuurien välisen viestinnän merkityksen	ymmärtää suomalaisen yhteiskunnan normeja ja työelämän toimintatapoja sekä ottaa huomioon kulttuurien välisen viestinnän omassa vuorovaikutuksessaan	soveltaa tietoaan suomalaisen yhteiskunnan normeista ja työelämän toimintatavoista sekä soveltaa kulttuurienvälisiä viestintää ja omaa kulttuuriosaamistaan
Kielenopiskelu	tuntee erilaisia kielenopiskelun työtapoja ja sanakirjojen ja muiden tietolähteiden käytön periaatteita.	soveltaa erilaisia kielenopiskelun työtapoja ja käyttää sanakirjoja ja muita tietolähteitä ymmärtämisen avuksi.	soveltaa opiskelussaan erilaisia kielenopiskelun strategioita sekä käyttää sanakirjoja ja muita tietolähteitä tuottamistehtävien apuna.

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

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

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

### 5.1.1.7 ÄIDINKIELI, RUOTSI TOISENA KIELENÄ

Ruotsinkielisessä koulutuksessa Äidinkieli, ruotsi toisena kielenä -opintojen tavoitteet ja arviointikriteerit vastaavat Äidinkieli, suomi toisena kielenä -opintojen tavoitteita ja arviointikriteereitä.

## 5.1.1.8 ÄIDINKIELI, SUOMI VIITTOMAKIELISILLE

### Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ hankkii ja välittää tietoa yksilöllisten lähtökohtiensa mukaan ja kommunikoi suomen kielellä eri tilanteissa
- ♦ osaa ottaa huomioon käytettävissä teksteissä yhteydet työelämän vaatimuksiin sekä kuurojen kulttuuriin ja historiaan
- ♦ tuottaa elintarvikelalla tarvittavia tekstejä
- ♦ käyttää ammatillista suomen kieltä sekä muita kielellisiä valmiuksiaan toimissaan yhteistyössä kuulevien kanssa
- ♦ vertailee viitotun ja puhutun tai kirjoitetun kielen ilmaisukeinoja ja kielioppeja
- ♦ osaa työskennellä aktiivisesti sekä suomen kieltä että viittomakieltä käytävissä yhteisöissä ja elintarvikealan tehtävissä.

### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedonhankinta	hankkii ohjatusti tietoa suomen kielellä	käyttää suomen kieltä ammattialansa tiedonhankinnassa	hankkii itsenäisesti tietoa kirjallisista ja digitaalisista lähteistä ja arvioi niitä kriittisesti
Tekstin ymmärtäminen	ymmärtää yleisluontoisen ja ammattialan kirjoitetun tekstin keskeisen sisällön	ymmärtää yleisluontoisen tekstin sisällön ja tyylilajin ja vertaa kirjakielistä, yleiskielistä ja puhekielistä tekstiä	ymmärtää vaivatta sekä yleisluontoisia että ammattiin liittyviä kirjoitettuja tekstejä

Kirjallinen viestintä	kirjoittaa yleisistä aiheista ja käyttää ymmärrettävää kieltä	laatii yleisluontoisesta tekstistä lyhyen kirjallisen tiivistelmän	kirjoittaa sujuvasti ymmärrettävää, selvää ja huoliteltua yleiskieltä sekä hallitsee oikeinkirjoitus- ja välimerkkisäännöt
	laatii ohjatusti ja mallin mukaan asianmukaiset työnhakuasiakirjat	laatii asianmukaiset työnhakuasiakirjat	laatii omaa osaamista perustelevat asianmukaiset työnhakuasiakirjat
	kirjoittaa yleiskieltä niin että selviytyy tutuista viestintätilanteista	osallistuu ymmärrettävästi kirjalliseen viestintään	välittää ja selittää kirjoitettuja tekstejä viittomakielellä kommentoi tekstejä ja tiedonlähteitä kriittisesti
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	lukee ammatti-, kulttuuri- ja yksityiselämän tekstiesimerkkejä	reagoi asianmukaisesti erilaisiin viesteihin ja pyytää lisätietoja tarvittaessa	välittää määräyksiä ja viestejä ja suoriutuu työtehtävistä suomen kielellä
	toimii yhteistyökykyisesti työtehtävissä tarvittaessa apuvälineitä käyttäen	toimii yhteistyökykyisesti tiimin jäsenenä ja osaa välittää viestejä	toimii tiimissä ja viestii ammattimaisesti ja vastuuntuntoisesti sekä kuulevien että kuurojen kanssa
Mediaosaaminen	tunnistaa ja havainnoi muuttuvaa mediaympäristöä	seuraa ja arvioi kriittisesti median ilmaisutapoja ja sisältöjä	käyttää sanastoja ja sähköisiä tietokantoja joustavasti tekstin ymmärtämiseen
Viittomakielen ja puhutun kielen kieliopin piirteiden tunteminen	tuntee kirjoitetun ja viitotun kielen keskeiset erot.	vertailee keskeisiä puhutulle kielelle luonteenomaisia rakenteita vastaaviin viittomakielen rakenteisiin.	tuntee puhutun suomen kielen toimintaperiaatteen ja muodon ja vertaa vastaaviin viittomakielen rakenteisiin.

**Elinikäisen oppimisen avaintaidot:** 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 8. Viestintä ja mediaosaaminen.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kieli, tekstit ja vuorovaikutus* (V21), *Tekstien rakenteita ja merkityksiä* (V22), *Tekstit ja vaikuttaminen* (V24) sekä jokin seuraavista *Kirjallisuuden keinoja ja tulkintaa* (V23), *Teksti, tyyli ja konteksti* (V25), *Kieli, kirjallisuus ja identiteetti* (V26) tai *Puheviestinnän taitojen syventäminen* (V27) korvaavat *Äidinkieli, suomi viittomakielisille* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

## 5.1.1.9 ÄIDINKIELI, ROMANI

### Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ käyttää romanikieltä ja kulttuuriperintöä vuorovaikutuksen ja ajattelun välineenä romaniyhteisössä ja ammatillisissa yhteyksissä
- ♦ hankkii tietoa eri romanikielisisistä lähteistä
- ♦ hallitsee sellaiset viestintä- ja vuorovaikutustaidot, että hän voi osallistua työelämään, toimia aktiivisena kansalaisena ja hakeutua jatko-opintoihin
- ♦ toimii erilaisissa elintarvikealan vuorovaikutustilanteissa romanikielellä
- ♦ hallitsee elintarvikealan puheviestintätilanteet
- ♦ hallitsee romanikielen keskeiset rakenteet sekä elintarvikealan ammattisanaston ja sanontatavat.

### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Kielen ja kulttuurin tunteminen	tuntee romanikulttuurin keskeiset piirteet sekä analysoi omaa kielenkäyttöään suhteessa muihin	tuntee kansallisen romanikielen taustaa ja kulttuuria sekä vahvistaa ja kehittää omaa kielellistä identiteettiään	ymmärtää omalla kohdallaan kielellisen identiteetin merkityksen ja toimii romanikulttuurin mukaisesti
Tiedon hankinta	hakee ohjatusti tietoa selkeistä romanikielisisistä teksteistä	hakee monenlaista tietoa selkeistä romanikielisisistä teksteistä	hallitsee romanikielellä olemassa olevat lähteet ja materiaalit ja hyödyntää niitä kirjoituksissaan
Tekstin ymmärtäminen	ymmärtää romanikielisen tekstin päätarkoituksen ja osaa yhdistää sen tietoja omaiin kokemuksiinsa ja tietoihinsa	ymmärtää pääpiirteissään romanikielisen asiatekstin ja tuottaa erilaisia romanikielisiä tekstejä	ymmärtää sekä tekstin tarkoituksen ja sanoman merkityksen, tekee johtopäätöksiä ja arvioi tekstin sisältöä ja ilmaisutapaa

Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	osallistuu ymmärrettävästi kirjalliseen ja suulliseen viestintään työpaikalla	viestii romanikielellä suullisesti ja kirjallisesti tilanteen vaatimalla tavalla	viestii romanikielellä suullisesti ja kirjallisesti tilanteen vaatimalla tavalla ja kehittää taitojaan palautteen perusteella
		reagoi asianmukaisesti erilaisiin viesteihin ja pyytää lisätietoja tarvittaessa	selviytyy luontevasti romanikielellä erilaisissa tilanteissa
Romanikielen kielitiedon tunteminen	hallitsee riittävän sanavaraston tutuista asioista romanikielellä.	käyttää kielen muotoja melko varmasti sekä suullisessa että kirjallisessa viestinnässä.	käyttää sujuvaa romanikielen lause- ja virkerakennetta.

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

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kielipohjan vahvistaminen* (ÄIR1) ja *Kielitaidon laajentaminen lähipiirin ulkopuolelle* (ÄIR2), *Romanikieli ja -kulttuuri nyky-yhteiskunnassa* (ÄIR6) ja jokin seuraavista kursseista *Romanien suullinen ja kirjallinen perinne* (ÄIR3), *Romanikielen ja -kulttuurin historia ja levinneisyys* (ÄIR4), *Romanien kirjallisuus ja muu taide* (ÄIR5) tai *Romanikielen puhetaito ja puhekulttuuri* (ÄIR7) korvaavat *Äidinkieli, romani* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

## 5.1.2 Toinen kotimainen kieli

### 5.1.2.1 TOINEN KOTIMAINEN KIELI, RUOTSI, 1 OV

#### Tavoitteet

Opiskelija

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

## Arviointi

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

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

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

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

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

### 5.1.2.2 TOINEN KOTIMAINEN KIELI SUOMI, 2 OV

#### Tavoitteet

Opiskelija omaa sellaiset viestintä- ja vuorovaikutustaidot, että hän selviytyy elintarvikealan työtehtävistä suomen kielellä ja hän ymmärtää suomenkielen merkityksen työelämässä ja yksityiselämässään.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedon hankinta	tuntee sanakirjojen ja muiden tietolähteiden käytön periaatteet	hyödyntää ammattisanakirjoja sekä suomenkielisiä tietokantoja	käyttää sanakirjoja, käsikirjoja, hakuteoksia sekä suomenkielistä internetiä tiedon hankinnassa
Tekstien ymmärtäminen ja kirjallinen viestintä	ymmärtää suomen kielellä kirjoitettujen yksikertaisten, työhön tai arkitilanteisiin liittyvien ohjeiden tai ilmoitusten sisällön	ymmärtää suomen kielellä kirjoitettujen työhön tai arkitilanteisiin liittyvien ohjeiden tai ilmoitusten sisällön	lukee vaivatta ja ymmärtää erilaisia ammattiin liittyviä tekstejä sekä käsikirjoja ja seuraa alan tapahtumia suomenkielisistä ammattijulkaisuista sekä yhteiskunnan tapahtumia suomenkielisistä tiedotusvälineistä
	kirjoittaa lyhyitä ilmoituksia, täyttää lomakkeita ja kirjoittaa apuvälineitä käyttäen jopa lyhyitä selostuksia suomeksi	kirjoittaa ilmoituksia, kirjeitä sekä tarpeen tullen apuvälineitä käyttäen pidempiäkin selostuksia tai pöytäkirjoja suomeksi	täyttää lomakkeita, kirjoittaa tilauksia, kirjeitä ja raportteja sekä vastaa kirjallisesti kyselyihin suomen kielellä

Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	ymmärtää yksinkertaiset ohjeet ja käskytykset jotka liittyvät työhön tai arkitilanteisiin ja pystyy auttavasti kohtaamaan asiakasta tai työtoveria suomen kielellä ja ymmärtää esitettyjä kysymyksiä.	ymmärtää selkeitä ohjeita sekä normaalitempoista puhetta työpaikalla tai puhelimesta, osaa kohdata ja ymmärtää asiakasta tai työtoveria sekä seuraa tiedotusvälineitten välityksellä alan ja yhteiskunnan tapahtumia	ymmärtää jopa nopeassa tempossa erilaisia ohjeistuksia ja keskustelua joka liittyy ammattialaan, osaa kohdata suomenkielisiä asiakkaita rennosti ja ymmärtää heidän tarkoituksia sekä toiveita
	palvelee tyydyttävästi suomenkielisiä asiakkaita, selviää jokapäiväisistä tilanteista sekä hoitaa tärkeimmät työtehtävät suomeksi	palvelee suomenkielisiä asiakkaita hyvin, vastaa kysymyksiin ja hoitaa työasioita puhelimitse sekä osallistuu työpaikalla rutiininomaisiin keskusteluihin suomen kielellä	keskustelee vaivatta työtehtävistään suomeksi, osaa kuvata toimintoja ja yksityiskohtia sekä avaa ja käy vaihtelevan tempoista keskustelua suomen kielellä
Kielen ja kulttuurin merkitys	ymmärtää suomen kielen hallinnan merkityksen jokapäiväisessä kanssakäymisessä sekä suomenkielisessä työyhteisössä toimiessaan	työskentelee hyvin suomenkielisessä työyhteisössä ja pyrkii määrätietoisesti kehittymään ammattikielen käytössä	osallistuu aktiivisesti suomenkieliseen työyhteisöön ja osoittaa kiinnostusta suomenkieliseen kulttuuriin
Kielen opiskelu	tunnistaa omat oppimistrategiansa.	tunnistaa omien oppimistrategioidensa vahvuuksia ja heikkouksia.	kokeilee uusia strategioita ja oppimistapoja.

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

Arvosana hyvä H2 vastaa Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteisen eurooppalaisen viitekehyksen kuvausasteikolla kuullun ja tekstin ymmärtämisessä kielitaidon taitotasoa B1.2. ja puhumisessa ja kirjoittamisessa taitotasoa B1.1. (Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Published by arrangement with the Council of Europe 2001. Eurooppalainen viitekehys. Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteinen eurooppalainen viitekehys. Suomentanut Irma Huttunen ja Hanna Jaakkola 2003.)

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Arkielämä ja vapaa-aika* (FINA1) ja joku seuraavista kurseista: *Luonto ja ympäristö* (FINA2), *Kaupankäynti, tekniikka ja viestintä* (FINA3), *Yhteiskunta ja tiedotusvälineet* (FINA4), *Koulutus, ammatti- ja talouselämä* (FINA5) tai *Suomalainen kulttuuri ja kirjallisuus* (FINA6) korvaavat *Toinen kotimainen kieli, suomi* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

## 5.1.3 Vieras kieli

### 5.1.3.1 VIERAS KIELI, A-KIELI, 2 OV

#### Tavoitteet

Opiskelija

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

#### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedonhankinta	hakee tietoa työhönsä liittyvistä materiaaleista ja ohjeista ohjattuna ja sanakirjoja käyttäen	hakee omaa alaa koskevaa tietoa sanakirjoja ja jonkin verran myös muita, kuten esimerkiksi sähköisiä, tietolähteitä käyttäen	hakee monipuolisesti omaa alaa koskevaa tietoa, soveltaa tietojaan ja taitojaan sekä perustelee ratkaisunsa
Tekstien ymmärtäminen sekä kirjallinen viestintä	ymmärtää lyhyitä ja yksinkertaisia oman alansa työhön liittyviä kirjallisia viestejä	ymmärtää työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä kirjallisia ohjeita apuvälineitä käyttäen ja tekee tarkentavia kysymyksiä sekä osaa toimia niiden mukaan	ymmärtää työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä kirjallisia ohjeita sekä työstä annettua palautetta
	kirjoittaa ohjattuna mallin mukaan työhönsä liittyviä yksinkertaisia ja lyhyitä tekstejä	kirjoittaa mallin mukaan työhönsä liittyviä yksinkertaisia ja lyhyitä tekstejä	kirjoittaa tavanomaisia henkilökohtaisia viestejä ja lyhyitä tekstejä sekä täyttää yksinkertaisia työhönsä liittyviä asiakirjoja

Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	ymmärtää lyhyitä ja yksinkertaisia oman alansa työhön liittyviä suullisia viestejä ja osaa toimia niiden mukaan	ymmärtää tavanomaisimpia työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä suullisia ohjeita ja osaa toimia niiden mukaan	ymmärtää keskeiset ajatukset tavanomaisesta normaalitempoisesta puheesta ja toimii niiden mukaan
	kertoo lyhyesti itsestään ja alansa työtehtävistä vastamalla hänelle esitettyihin kysymyksiin ennakoitavissa olevissa ja tutuissa työtilanteissa	kertoo itsestään ja työtehtävistään siten, että tulee ymmärretyksi ja osallistuu keskusteluun, mikäli keskustelukumppani puhuu hitaasti ja käyttää yksinkertaisia rakenteita	kertoo tutuissa tilanteissa työpaikastaan ja työstään ja siihen liittyvistä normeista ja tavoista sekä tarvittaessa ottaa selvää muiden maiden vastaavista asioista sekä hankkii kysymällä työhönsä liittyviä lisäohjeita
Kielen ja kulttuurin tuntemus	on tietoinen opiskelemaansa kielen ja sen edustaman kulttuurin merkityksestä	ymmärtää opiskelemaansa kielen ja sen edustaman kulttuurin merkityksen	soveltaa vieraan kielen ja kulttuurin tietojaan ja taitojaan
Kielenopiskelu	tunnistaa omat oppimisstrategiansa.	arvioi oppimisstrategioidensa vahvuuksia ja heikkouksia.	vahvistaa oppimistaan kokeilemalla uusia strategioita ja oppimistapoja.

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

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

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

### 5.1.3.2 VIERAS KIELI, B-KIELI, 2 OV

#### Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ selviytyy arkielämän tavanomaisissa palvelutilanteissa
- ♦ osaa toimia ennakoitavissa olevissa ja toistuvissa työelämän viestintätilanteissa vieraalla kielellä.

#### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedonhankinta	tuntee sanakirjojen ja muiden tietolähteiden käytön periaatteet	käyttää sanakirjoja ja muita tietolähteitä, myös sähköisiä, ymmärtämisen apuna	käyttää sanakirjoja ja muita tietolähteitä, myös sähköisiä, tekstin tuottamisen apuna
Tekstien ymmärtäminen sekä kirjallinen viestintä	kirjoittaa ohjatusti ja apuvälineitä käyttäen yksinkertaisia tekstejä, kuten ohjeita, mainoksia tai luetteloja tutuista aiheista	kirjoittaa apuvälineitä käyttäen lyhyitä, yksinkertaisia sanontoja ja lauseita sisältäviä tekstejä, kuten ohjeita, mainoksia tai luetteloja, jotka liittyvät hyvin tuttuihin aiheisiin	kirjoittaa muun muassa yksinkertaisia sanontoja ja lauseita sisältäviä tekstejä, kuten ohjeita, mainoksia tai luetteloja, jotka liittyvät niin yksityis- kuin työelämänkin tuttuihin aiheisiin
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	pystyy muutamalla sanalla kertomaan itsestään ja työstään, esim. tunnistaa työkaluja, ammattinimikkeitä ja työtehtäviä	esittää yksinkertaisia kysymyksiä ja vastaa mallin mukaan käsiteltäessä välitöntä, konkreettista ympäristöä ja häntä itseään, kun puhelukumppani puhuu hitaasti ja selkeästi	esittää yksinkertaisia kysymyksiä ja vastaa käsiteltäessä välitöntä, konkreettista ympäristöä ja häntä itseään, kun puhelukumppani puhuu selkeästi, sekä pyytää tarvittaessa selvennystä viestii suullisesti esimerkiksi esittäytyessään sekä arkipäivän ja työelämän tutuissa tilanteissa
Kielen ja kulttuurin tuntemus	tunnistaa ja erottaa uusia äänneitä ja merkkejä	kirjoittaa uusia merkkejä ja tuottaa uusia äänneitä	edistää uuden kielen oppimista vertaamalla jo opittuihin kieliin

Kielenopiskelu	tunnistaa omat oppimisstrategiansa.	arvioi oppimisstrategioidensa vahvuuksia ja heikkouksia.	vahvistaa oppimistaan kokeilemalla uusia strategioita ja oppimistapoja ymmärtämisen avuksi.
----------------	-------------------------------------	--	---

**Elinikäisen oppimisen avaintaidot:** 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö.

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

Osaamisen tunnustamisessa lukion B1-kurssit *Nuori ja hänen maailmansa* ja *Opiskelu, työ ja yhteiskunta* korvaavat *Vieras kieli, B-kieli* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

## 5.1.4 Matematiikka, 3 ov

### Tavoitteet

#### Opiskelija

- ♦ hallitsee peruslaskutoimitukset, prosenttilaskennan ja mittayksiköiden muunnokset ja käyttää niitä valmistusmäärien ja raaka-ainemäärien sekä pitoisuuksien laskemiseen
- ♦ laskee pinta-aloja ja tilavuuksia sekä soveltaa geometriaa elintarvikealan tehtävien vaatimassa laajuudessa
- ♦ käyttää sopivia matemaattisia menetelmiä elintarvikealan ongelmien ratkaisussa
- ♦ ilmaisee muuttujien välisiä riippuvuuksia matemaattisilla lausekkeilla
- ♦ muodostaa ja laatii elintarvikealan töihin liittyviä yhtälöitä, lausekkeita, taulukoita ja piirroksia sekä ratkaisee työssä tarpeellisia matemaattisia tehtäviä yhtälöillä, päättelemällä, kuvaajien avulla sekä arvioi tulosten oikeellisuutta
- ♦ käyttää matemaattisten ongelmien ratkaisussa apuna laskinta, tietokonetta ja tarvittaessa muita matematiikan apuvälineitä.

## Arviointi

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

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

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

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

## 5.1.5 Fysiikka ja kemia, 2 ov

### Tavoitteet

#### Opiskelija

- ♦ soveltaa elintarvikealan kannalta keskeisiä fysikaalisia ja kemiallisia ilmiöitä, käsitteitä ja lainalaisuuksia
- ♦ osaa työssään ja muussa toiminnassaan ottaa huomioon luonnon lainalaisuudet ja toimia niiden mukaisesti ympäristöä ja energiaa säästäen
- ♦ tarkastelee keskeisiä ympäristöongelmia luonnontieteelliseltä kannalta
- ♦ soveltaa elintarvikealan kannalta keskeisiä fysiikan lakeja ja käsitteitä
- ♦ hallitsee elintarvikealan kannalta keskeisiä mekaniikan, lämpöopin ja sähköopin peruskäsitteitä ja ilmiöitä niin, että hän osaa käsitellä ammatissaan tarvittavaan laitteita ja järjestelmiä turvallisesti ja taloudellisesti sekä työskennellä ergonomisesti
- ♦ ottaa huomioon työssään ympäristön ja ammatin kannalta keskeisiä kemian ilmiöitä, ja sitä varten hänen on tunnettava tavallisimpien alkuaineiden ja sekä epäorgaanisten että orgaanisten yhdisteiden kemiallisia ominaisuuksia
- ♦ säilyttää, käyttää oikein ja hävittää asianmukaisesti alalla tarvittavia aineita sekä laskee ainemääriä ja pitoisuuksia
- ♦ osaa tulkita aineiden terveyteen ja turvallisuuteen vaikuttavat tekijät tuotteiden merkinnöistä ja ottaa työskentelyssään huomioon aineiden erityisominaisuudet niin, ettei vaaranna omaa, muiden eikä ympäristön turvallisuutta
- ♦ tekee havaintoja ja mittauksia ammatinsa kannalta keskeisistä fysikaalisista ja kemiallisista ilmiöistä
- ♦ kerää, käsittelee ja analysoi tekemiään havaintoja ja mittauksia.

### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Lämpöopin, mekaniikan ja sähköopin lainalaisuuksien tunteminen ja huomioon ottaminen työssä	tuntee fysiikan lainalaisuuksia niin, että pystyy työtehtävissään ottamaan huomioon niihin liittyvät ilmiöt, mutta tarvitsee joissakin kohdin ohjausta	osaa ottaa huomioon fysiikkaan liittyvät ilmiöt työtehtävissään	osaa itsenäisesti soveltaa fysiikan lainalaisuuksia työssään
Kemiallisten aineiden ja yhdisteiden sekä niiden ominaisuuksien tunteminen ja huomioon ottaminen työssä	käsittelee, säilyttää ja hävittää oikein työtehtävissään tarvittavia kemikaaleja ja ottaa huomioon erilaisten aineiden ominaisuudet ja ympäristöriskit työssään, mutta tarvitsee osin ohjausta	käsittelee, säilyttää ja hävittää oikein työtehtävissään tarvittavia kemikaaleja ja ottaa huomioon erilaisten aineiden ominaisuudet ja ympäristöriskit tutuissa työtilanteissa	käsittelee, säilyttää ja hävittää oikein työtehtävissään tarvittavia kemikaaleja ja ottaa huomioon erilaisten aineiden ominaisuudet ja ympäristöriskit muuttuvissakin työtilanteissa
	tulkitsen osin ohjattuna tavallisimpia tuotemerkintöjä	tulkitsen tavallisimpia tuotemerkintöjä	tulkitsen itsenäisesti erilaisia alan tuotemerkintöjä
	laskee ohjattuna pitoisuuksia ja aineiden määriä sekä hankkii ohjeen mukaan tietoa kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteista	laskee pitoisuuksia ja aineiden määriä sekä hankkii tietoa käyttöturvallisuustiedotteista	laskee pitoisuuksia ja aineiden määriä joustavasti erilaisissa työtilanteissa eri tietolähteistä hankkimansa tiedon mukaan
Havainnointi ja mittaaminen	toteuttaa mittaukset käyttäen tavallisimpia mittausmenetelmiä ja välineitä ohjatussa työtilanteessa	toteuttaa mittaukset käyttäen tavallisimpia mittausmenetelmiä ja välineitä omatoimisesti ja osaa arvioida mittaustulosten luotettavuutta	käyttää mittauksiin sopivimpia menetelmiä ja välineitä sujuvasti, toteuttaa mittaukset järjestelmällisesti ja huolellisesti ja osaa arvioida havaintojen ja mittausten tarkkuutta ja luotettavuutta
	tallentaa mittaukset ja havainnot ohjeiden mukaisesti ja esittää ne taulukoina ja graafeina sekä laskee tarvittaessa tuloksia, mutta tarvitsee joiltakin osin ohjausta	osaa analysoida mittauksia ja havaintoja sekä tehdä tuloksista johtopäätöksiä	osaa raportoida ja esittää tuloksia sekä arvioida tulosten ja johtopäätösten tarkkuutta ja luotettavuutta
Turvallinen ja ergonominen työskentely	työskentelee työturvallisuusohjeiden mukaisesti, mutta vaatii ohjausta ergonomiseen työskentelyyn.	työskentelee ergonomisesti ja työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	työskentelee ergonomisesti ja työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristössä olevat riskitekijät.

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

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

## 5.1.6 Yhteiskunta-, yritys- ja työelämä tieto, 1 ov

### Tavoitteet

Opiskelija

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

### Arviointi

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

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

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

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

## 5.1.7 Liikunta, 1 ov

### Tavoitteet

#### Opiskelija

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

### Arviointi

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

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

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

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Taitoa ja kuntoa* (LI1) tai *Liikuntaa yhdessä ja erikseen* (LI2) korvaa *Liikunnan* opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

## 5.1.8 Terveystieto, 1 ov

### Tavoitteet

Opiskelija

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

## Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Fyysisen, psyykkisen ja sosiaalisen terveyden ja hyvinvoinnin ylläpitäminen ja edistäminen	ottaa ohjattuna huomioon tavallisimpia terveyttä edistäviä elintapoja ja tottumuksia (kuten liikunta, ravinto, lepo, uni, virkistys, mielenterveys, ihmissuhteet, seksuaaliterveys) ja on halukas edistämään omaa terveyttään ja jaksamistaan	ottaa huomioon terveyttä ja hyvinvointia edistävät elämäntavat ja tottumukset, osallistuu niitä ja omaa jaksamistaan edistävään toimintaan	toimii terveyttä, hyvinvointia ja omaa jaksamistaan edistävällä tavalla, ehkäisee terveyttä kuluttavia tekijöitä ja perustelee toimintansa elintapojen ja terveyden välisellä tutkitulla tiedolla ja kokemuksella
Fyysistä, psyykkistä ja sosiaalista terveyttä ja toimintaympäristön turvallisuutta edistävien toimintatapojen noudattaminen	noudattaa yhteisössä soveltuvia terveyttä ja turvallisuutta edistäviä toimintatapoja, mutta tarvitsee ohjausta uusissa tilanteissa	ottaa toiminnassaan huomioon terveyttä ja toimintakykyä kuormittavia tekijöitä ja haluaa edistää toimintansa ja toimintaympäristönsä terveellisyyttä ja turvallisuutta	ottaa toiminnassaan monipuolisesti huomioon terveyteen ja turvallisuuteen vaikuttavat tekijät ja edistää omalla toiminnallaan koko yhteisön hyvinvointia
Terveysliikunnan ja terveydenhuoltopalvelujen hyödyntäminen	suunnittelee ja toteuttaa ohjattuna terveyttä edistävää liikuntaa ja osaa tarvittaessa hakea apua terveydenhuollon palveluista	toteuttaa terveyttä edistävää liikuntaa laatimansa ohjelman mukaan ja käyttää tarvittaessa terveydenhuollon palveluja	hyödyntää itsenäisesti terveysliikunnan mahdollisuuksia oman toimintakyvyn ylläpitämisessä ja osaa hyödyntää terveydenhuoltopalveluja tilanteen vaatimalla tavalla
Tapaturmien ehkäisy ja ensiapu sekä ergonominen toiminta	tunnistaa mahdollisia tapaturmariskejä, osaa hakea ja antaa ensiapua tavallisimissa ensiapua vaativissa tilanteissa sekä noudattaa tutuissa tilanteissa ergonomisia toimintatapoja	ehkäisee toiminnallaan tapaturmien syntymistä, osaa hakea ja antaa ensiapua sekä noudattaa ergonomisia toimintatapoja	toimii huolellisesti ja ennalta ehkäisee tapaturmien syntymistä, osaa hakea ja antaa ensiapua sekä työskentelee ergonomisesti ja itseään säästäen

Fyysistä, psyykkistä ja sosiaalista terveyttä ja toimintakykyä edistävien, kansansairauksia ennaltaehkäisevien ja terveyttä kuluttavien tekijöiden sekä ammatin haittavaikutuksia koskevan tietoperustan hallinta	tietää tavallisimmista terveyshaitoista (kuten tupakointi ja päihteiden käyttö) sekä tavallisimmista terveyttä ja toimintakykyä kuormittavista tekijöistä ja kansansairauksista, mutta tarvitsee ohjausta terveyttä edistävän tiedon hankinnassa	hyödyntää omassa toiminnassaan terveyttä ja toimintakykyä edistävää tietoperustaa, tuntee terveyttä kuluttavat tekijät sekä elintavoista johtuvat terveyshaitat ja on tietoinen mahdollisista ammattiinsa liittyvistä kuormitustekijöistä.	hyödyntää monipuolisesti omassa toiminnassaan terveyttä ja toimintakykyä edistävää tietoa ja hakee itsenäisesti tietoa mahdollisista ammattinsa haittavaikeuksista.
---	--	--	---

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

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

## 5.1.9 Taide ja kulttuuri, 1 ov

### Tavoitteet

Opiskelija

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

### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Taiteen ja kulttuurin hyödyntäminen	osallistuu taide- ja kulttuuritapahtumiin	huolehtii kouluyhteisön kulttuurista ylläpitäen sen esteettistä ilmettä	uudistaa kouluyhteisön kulttuuria kehittämällä sen esteettistä ilmettä
Tuotoksen tekeminen	suunnittelee ja toteuttaa ohjattuna itselleen sopivimmalla tavalla jonkin ajatuksiaan, kokemuksiaan ja tunteitaan ilmaisevan tuotteen	suunnittelee ja toteuttaa itselleen sopivimmalla tavalla jonkin ajatuksiaan, kokemuksiaan ja tunteitaan ilmaisevan tuotteen, teoksen tai esityksen	suunnittelee ja toteuttaa itselleen sopivimmalla tavalla jonkin ajatuksiaan, kokemuksiaan ja tunteitaan soveltavan ja ilmaisevan tuotteen, teoksen tai esityksen
	ottaa ohjeiden mukaan huomioon luonnon ja energian säästämisen materiaalien käytössä ja työskentelyssään	toimii luontoa ja energiaa säästäen materiaalien käytössä ja työskentelyssään	valitsee työskennellessään materiaalit luontoa ja energiaa säästäen
Muiden ilmaisun ja näkemysten arvostaminen	kertoo muiden ilmaisussa tunnistamistaan kulttuurisista piirteistä.	antaa rakentavaa palautetta muiden ilmaisusta ja näkemyksistä.	kehittää omaa ilmaisuaan arvostaen muiden näkemyksiä.

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

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit: *Minä, kuva ja kulttuuri* (KU1) tai *Ympäristö, paikka ja tila* (KU2) tai *Musiikki ja minä* (MU1) tai *Moniääninen Suomi* (MU2) korvaavat *Taide ja kulttuuri* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkimuksen osissa (yhteiset opinnot).

## 5.2 VALINNAISET TUTKINNON OSAT

### 5.2.1 Ammattitaitoa täydentävien pakollisten tutkinnon osien valinnaiset lisäosat

Ammattitaitoa täydentävinä valinnaisina tutkinnon osina voidaan valita kohdan 5.1 tutkinnon osien lisäosia. Koulutuksen järjestäjä määrittää näiden tavoitteet, keskeiset sisällöt ja arvioinnin.

#### 5.2.2 Ympäristötieto, 4 ov

##### Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ noudattaa kestävän kehityksen periaatteiden mukaisia työ- ja toimintatapoja niin, että ne tukevat ammattitaidon saavuttamista ja täydentävät ammattitaitoa
- ♦ toimii energiaa säästävästi
- ♦ ehkäisee jätteiden syntyä ja lajittelee jätteitä tarkoituksenmukaisesti sekä hallitsee ammattitaidon kannalta keskeisten tuotteiden elinkaaren
- ♦ työskentelee ympäristöriskit minimoiden sekä toimii kulttuuriperintöä vaalien.

##### Arviointi

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



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

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

## 5.2.3 Tieto- ja viestintätekniikka, 4 ov

### Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ käyttää elintarvikealan tehtävissä tarvittavia tietoteknisiä välineitä ja järjestelmiä tiedon hankintaan, käsittelyyn, muokkaukseen, tallentamiseen ja esittämiseen
- ♦ ottaa käyttöön ja soveltaa uusia tietoteknisiä lisälaitteita, toimintoja ja ohjelmia (tarvittaessa käyttötuen avustuksella)
- ♦ käyttää työssään tehokkaita työskentelytapoja ja -menetelmiä, kuten kymmen-sormijärjestelmää ja eri hiirenkäyttötekniikoita
- ♦ käyttää käyttöjärjestelmäohjelmia sekä soveltaa työvälineohjelmia, kuten tekstinkäsittely-, taulukkolaskenta-, sähköposti-, esitysgrafiikka- ja kalenteriohjelmia ammattitehtävissä tarvittavan tiedon tuottamiseen, muokkaamiseen ja esittämiseen
- ♦ käsittelee elintarvikealan tehtävissä käytettyjen sovellusohjelmistojen tuottamia tiedostoja ja hankkii ammattitehtävissä tarvittavaa tietoa erilaisten verkkohakupalveluiden ja -sovellusten avulla
- ♦ käyttää verkkoviestintämenetelmiä ja -sovelluksia tiedon lähettämiseen ja jakamiseen
- ♦ toimii tekijänoikeus-, tietoturva- ja tietosuojajohteiden ja -määräysten mukaisesti
- ♦ käyttää työssään ergonomisesti oikeita työasentoja.

### Arviointi

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

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

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

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

## 5.2.4 Etiikka, 4 ov

### Tavoitteet

#### Opiskelija

- ◆ pohtii arvojen, normien ja katsomusten merkitystä omassa elämässään, ihmisten välisissä suhteissa ja työssä
- ◆ perustelee valintojaan ja osaa arvioida niiden vaikutuksia ihmisarvon, oikeudenmukaisuuden ja kestäväen kehityksen kannalta
- ◆ osoittaa toiminnassaan rehellisyyttä ja vastuullisuutta, kunnioittaa toisia ihmisiä sekä käyttäytyy työssään ja ihmissuhteissaan hyvien tapojen mukaisesti
- ◆ pohtii omaan elämään, ihmissuhteisiin, yhteiskuntaan, ympäristöön ja työelämään liittyviä eettisiä kysymyksiä ja ongelmia
- ◆ osaa ratkaista sekä itsenäisesti että yhdessä toisten kanssa oman alansa työelämän arvo- ja normiristiriitoja eettisesti hyväksyttävällä tavalla
- ◆ toimii eettisesti erilaisissa ristiriita- ja kriisitilanteissa
- ◆ omaa valmiuksia osallistua elintarvikealan arvopohjan ja eettisten toimintaperiaatteiden kehittämiseen
- ◆ hankkii tietoa oman alansa ja muiden alojen ammattieettisestä tietoperustasta ja ymmärtää sekä käyttää sitä työnsä ammatillisena voimavarana
- ◆ havaitsee ja tunnistaa elintarvikealan eettisiä ongelmatilanteita, käsittelee niitä ja esittää niistä perusteltuja näkemyksiä.

### Arviointi

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

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

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

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Johdatus filosofiseen ajatteluun* (FI1) ja jokin seuraavista kokonaisuuksista a) *Uskonnon luonne ja merkitys* (UE1), *Kirkko, Kulttuuri ja yhteiskunta* (UE2) ja *Ihmisen elämä ja etiikka* (UE3), tai b) *Ortodoksinen maailma* (UO1), *Uskonoppi ja etiikka* (UO2) ja *Raamattutieto* (UO3) tai c) *Hyvä elämä* (ET1), *Maailmankuva* (ET2) ja *Yksilö ja yhteisö* (ET3) korvaavat *Etiikan* opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

## 5.2.5 Kulttuurien tuntemus, 4 ov

### Tavoitteet

#### Opiskelija

- ♦ toimii eri kulttuureista tulevien ihmisten kanssa
- ♦ osaa tervehtiä, vastaanottaa vieraita ja keskustella heidän kanssaan
- ♦ osaa ottaa huomioon toiminnassaan sopivuuden rajat sekä miesten ja naisten erilaiset roolit, pukeutumiseen ja käyttäytymiseen liittyvät ohjeet ja myös kirjoittamattomat säännöt ja menettelytavat
- ♦ tunnistaa eri kulttuurien välisiä eroja työpaikkakäyttäytymisessä, -hierarkiassa ja työhön liittyvässä suhdetoiminnassa ja käyttäytyy asiallisesti tavallisissa työpaikalla esiin tulevissa tilanteissa, erityisesti asiakaspalvelussa
- ♦ esittelee toisten kulttuurien edustajille maansa yleisiä kulttuuripiirteitä, kuten keskeistä historiaa, nähtävyyksiä, taiteita, urheilusaavutuksia ja viihdettä, sekä elintarvikealan taitoja, työtapoja ja innovaatioita
- ♦ pohtii eri maiden tulkintoja historiallisista tapahtumista ja suhteuttaa kotiseutunsa ja maansa merkittäviä tapahtumia ja aikakausia naapurimaiden ja maailman historiaan
- ♦ vertailee maansa ja Euroopan keskeisiä kulttuurivirtauksia ja -vaikuttajia
- ♦ tunnistaa oman alansa erikoispiirteitä muissa maissa.

### Arviointi

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

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

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

Lukion opetussuunnitelman perusteissa ei ole kursssia, joka korvaisi ammatillisen peruskoulutuksen *Kulttuurien tuntemuksen* opinnot.

## 5.2.6 Psykologia, 4 ov

### Tavoitteet

#### Opiskelija

- ♦ havainnoi ja ymmärtää monipuolisesti ihmistä ja tämän toimintaan vaikuttavia tekijöitä
- ♦ tunnistaa, tiedostaa ja käsittelee psyykkisiä ilmiöitä psykologisen tiedon ja käsitteiden avulla
- ♦ soveltaa psykologista tietoa omaan työhön
- ♦ soveltaa oppimisen psykologiaa omaan opiskeluunsa
- ♦ osaa havainnoida ja ajatella kriittisesti
- ♦ osaa havainnoida tunteiden vaikutusta vuorovaikutus- sekä erilaisissa ryhmätilanteissa
- ♦ selittää omaa ja muiden käyttäytymistä psykologisen ja sosiaalipsykologisen tiedon avulla
- ♦ osaa toimia psyykkistä hyvinvointiaan ja oman alan työtehtävistä suoriutumista edistävästi
- ♦ selviytyy työhönsä liittyvistä asiakaspalvelu- ja ryhmätyötilanteista.

### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Psykologian käsitteiden tuntemus ja ihmisen toiminnan selittäminen ja ymmärtäminen	tuntee psykologian keskeisiä käsitteitä ja ymmärtää niiden yhteyden ihmisen toimintaan	käyttää psykologista tietoa ihmisten toiminnan selittämisessä tavallisissa arki- ja työelämän tilanteissa	pystyy soveltamaan kognitiivisen psykologian ja persoonallisuuspsykologian tietoa tavallisiin työelämän tilanteisiin ja selittämään niiden avulla sekä omaa että muiden ihmisten toimintaa

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

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

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

## 5.2.7 Yritystoiminta, 4 ov

### Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ kehittää liikeideaa tai tuotteistaa omaa osaamistaan yritystoiminnaksi
- ♦ arvioi kehittämistarvetta toimintaympäristön muutosten, asiakkaiden tarpeiden, kilpailun, työympäristön ja oman osaamisen perusteella
- ♦ noudattaa yritystoiminnassaan tuloksellisen toiminnan periaatteita sekä ottaa huomioon toiminnan kustannusrakenteen ja oman työpanoksen vaikutuksen toiminnan tuloksellisuuteen.

### Arviointi

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

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Liikeidean kehittämisen tai oman osaamisen tuotteistaminen	kehittää opastettuna ryhmän jäsenenä liikeidean tai tuotteistaa omaa osaamistaan	kehittää ryhmän jäsenenä liikeidean tai tuotteistaa omaa osaamistaan	kehittää oma-aloitteisesti liikeidean tai tuotteistaa omaa osaamistaan hyödyntäen työyhteisön asiantuntemusta
	selvittää opastettuna yritystoimintaansa liittyviä toimintatapoja, keskeisiä palveluja tai tuotteita	selvittää yhteistyössä yritystoimintaansa liittyviä toiminta- tai liikeideoita sekä keskeisiä palveluja ja tuotteita	selvittää yritystoimintaan liittyviä eri yritysten tai organisaatioiden toiminta- tai liikeideoita sekä keskeisiä palveluja ja tuotteita
	hakee ohjattuna tietoa tuotteiden ja palveluiden kehittämisen tarpeesta esimerkiksi toimintaympäristön muutosten, asiakkaiden tarpeiden, kilpailun tai yrityksen osaamisen perusteella	hakee yhteistyössä tietoa tuotteiden ja palveluiden kehittämisen tarpeesta esimerkiksi toimintaympäristön muutosten, asiakkaiden tarpeiden, kilpailun tai yrityksen osaamisen perusteella	hakee itsenäisesti tietoa tuotteiden ja palveluiden kehittämisen tarpeesta esimerkiksi toimintaympäristön muutosten, asiakkaiden tarpeiden, kilpailun tai yrityksen osaamisen perusteella
	kartoittaa ohjattuna ratkaisuvaihtoehtoja	kartoittaa erilaisia ratkaisumahdollisuuksia	kartoittaa oma-aloitteisesti erilaisia ratkaisumahdollisuuksia
	vertailee ohjattuna erilaisia vaihtoehtoja	vertailee vaihtoehtoja ja asettaa työlleen kestävän kehityksen huomioivia laatu- ja kustannustavoitteita	vertailee vaihtoehtoja ja asettaa työlleen kestävän kehityksen huomioivia laatu- ja kustannustavoitteita
		esittelee vaihtoehdot esimerkiksi asiantuntijalle, työnjohdolle tai asiakkaalle	esittelee ja neuvottelee esimerkiksi asiantuntijan, työnjohdon tai asiakkaan kanssa parhaaksi katsomistaan vaihtoehdoista
Yritystoiminnan suunnittelu	valitsee ohjattuna toteutettavan vaihtoehdon ja laatii sille toimintasuunnitelman, joka sisältää keskeiset tiedot toteutuksesta	valitsee yhteistyössä vaihtoehdon ja laatii sille toimintasuunnitelman, joka sisältää keskeiset tiedot toteutuksesta	valitsee tai sopii toteuttamiskelpoisesta vaihtoehdosta ja laatii sille toimintasuunnitelman, joka sisältää keskeiset tiedot toteutuksesta
	keskustelee suunnitelmasta ja tekee sovitut muutokset	esittelee suunnitelman ja muuttaa sitä palautteen perusteella	esittelee suunnitelman ja kehittää sitä palautteen perusteella

Kehittämishankkeen tai yritystoiminnan toteuttaminen	toteuttaa ohjattuna tekemänsä toimintasuunnitelman	toteuttaa tekemänsä toimintasuunnitelman	toteuttaa oma-aloitteisesti tekemänsä toimintasuunnitelman
	käyttää opastettuna tavanomaisia toimintasuunnitelman edellyttämiä työmenetelmiä, välineitä ja materiaaleja hyödyntäen tietotekniikkaa	käyttää tavanomaisia toimintasuunnitelman edellyttämiä työmenetelmiä, välineitä ja materiaaleja hyödyntäen tietotekniikkaa	käyttää toimintasuunnitelman edellyttämiä työmenetelmiä, välineitä ja materiaaleja vuorovaikutuksessa työyhteisönsä kanssa hyödyntäen tietotekniikkaa
	toimii opastettuna toiminnan eri vaiheissa asiantuntijatahon kanssa	toimii toiminnan eri vaiheissa asiantuntijatahon kanssa	hyödyntää toiminnan eri vaiheissa asiantuntijaverkostoja
	toimii yrityksessä noudattaen työturvallisuusohjeita ja sovitutuja kestävän kehityksen periaatteita	toimii yrityksessä noudattaen työturvallisuusohjeita ja sovitutuja kestävän kehityksen periaatteita	toimii yrityksessä noudattaen työturvallisuusohjeita ja erityisesti laatu- ja kestävän kehityksen periaatteita
Oman toiminnan, hankkeen tai yritystoiminnan toteuttamisen arviointi	arvioi opastettuna toimintaansa ja yritystoiminnan etenemistä	arvioi toimintaansa ja yritystoiminnan etenemistä	arvioi toimintaansa ja yritystoimintansa etenemistä suhteessa asetettuihin tavoitteisiin
	tekee sovitut muutokset	sopii mahdollisista muutoksista	tekee perusteltuja muutoksia tai parannusehdotuksia ja sopii niiden toteuttamisesta
Kehittämishankkeen tai yritystoiminnan esittely	esittelee opastettuna toteutusvaiheen ja sen tulokset	esittelee toteutusvaiheen ja sen tulokset	esittelee koko kehittämishankkeensa tai yritystoimintansa ja sen tulokset hankkeen luonteeseen soveltuvalla tavalla
Tuloksellinen ja kokonaistaloudellinen toiminta	toimii opastettuna työssään tai yritystoiminnassaan noudattaen tuloksellista toimintaa	toimii työssään tai yritystoiminnassaan noudattaen tuloksellista toimintaa	toimii työssään, työympäristössään tai yritystoiminnassaan noudattaen tuloksellista toimintaa
	laskee opastettuna oman työpanoksen osuuden kustannuksista.	laskee toiminnan kustannukset ja oman työpanoksen osuuden niistä.	toimii kustannustehokkaasti aika- ja muut käytettävissä olevat resurssit huomioiden sekä laskee toiminnan kustannukset ja oman työpanoksen osuuden niistä.

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

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

# 6

## VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT, 10 OV AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA

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

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

# 7

## OPISKELIJAN ARVIOINTI AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA

### 7.1 ARVIOINNIN TEHTÄVÄT JA TAVOITTEET

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta (L 601/2005, 25 §) on säädetty, arvioinnilla ohjataan, motivoidaan ja kannustetaan opiskelijaa tavoitteiden saavuttamiseen ja tuetaan opiskelijan myönteisen minäkuvan kehittymistä sekä kasvua ammatti-ihmisenä. Opiskelijan ohjauksen ja kannustuksen lisäksi arvioinnin tulee tuottaa tietoa opiskelijoiden osaamisesta opiskelijalle itselleen, opettajille ja työnantajille sekä jatko-opintoihin pyrkimistä varten.

### 7.2 ARVIOINNISTA TIEDOTTAMINEN

Opiskelijan arvioinnin toteutus muodostaa kokonaisuuden, josta koulutuksen järjestäjän on laadittava opetussuunnitelmaansa suunnitelma tutkinnon osien arvioinnista. Siihen sisältyy toimielimen hyväksymä suunnitelma ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamisesta ja arvioinnista (L 601/2005, 25 a §).

Opiskelijoille ja kaikille arviointiin osallistuville on tiedotettava ennen opintojen alkamista arvioinnin periaatteista ja niiden soveltamisesta (A 603/2005, 3 §). Tiedotettavia asioita ovat ainakin arvioinnin tehtävät ja tavoitteet, osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen, oppimisen ja osaamisen arviointi sisältäen työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytöt, arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit, arvosanasta päättäminen, arvioinnin uusiminen ja arvosanojen korottaminen, arvioinnin oikaiseminen sekä tutkintotodistuksen saaminen.

### 7.3 OPISKELIJAN OSAAMISEN TUNNISTAMINEN JA TUNNUSTAMINEN

Koulutuksen järjestäjän tulee tiedottaa opiskelijoille siitä, minkälaista aineistoa ja asiakirjoja on esitettävä osaamisen tunnistamista ja tunnustamista varten ja milloin opiskelijan on haettava osaamisen tunnistamista ja tunnustamista (A 603/2005, 3 §).

## Osaamisen tunnistaminen

Sen lisäksi, mitä valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 603/ 2005, 10 §, 1 mom.) on säädetty, opiskelijan osaamista on arvioitava jo opintojen alkaessa. Opiskelijan osaaminen ja sen taso tulee selvittää opiskelijan vahvuuksien tunnistamiseksi ja aiemmin hankitun osaamisen tunnustamisen määrittelemiseksi. Osaamisen tunnistaminen on pohjana opiskelijan henkilökohtaisten tavoitteiden laatimisessa, mutta myös tarvittavan ohjauksen ja tuen määrittelemisessä.

Osaamisen tunnistamiseksi käydään arviointikeskustelu, johon osallistuvat opiskelija ja opettaja tai opettajat. Osaamisen tunnistamisen edistämiseksi on kehitettävä erilaisia sitä helpottavia arviointitapoja.

## Osaamisen tunnustaminen

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta ja valtioneuvoston asetuksella ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (L 601/2005, 30 §, A 603/ 2005, 12 a §) on säädetty, tulee osaamisen tunnustamisella välttää opintojen päällekkäisyyttä ja lyhentää opiskeluaikaa.

Mikäli osaamisen tunnistamisessa tutkinnon osalle asetetut tavoitteet tai osa tavoitteista todetaan saavutetuiksi, osaaminen tunnustetaan. Osaamisen tunnustaminen kirjataan henkilökohtaiseen opiskelusuunnitelmaan. Henkilökohtaisesta opiskelusuunnitelmasta on tarkemmin luvussa 8.1.

Osaamisen tunnustaminen on osa opiskelijan arviointia, ja sitä koskevat samat säädökset kuin muutakin opiskelijan arviointia (L 601/2005, 25 §, 25a §, 25c §). Osaamisen tunnustamisella korvataan tai luetaan hyväksi suoritettavaan tutkintoon kuuluvia opintoja. Osaamisen tunnustamisella korvatut tutkinnon osat merkitään tutkintotodistukseen (luku 7.9). Osaamisen tunnustamisesta päättävät kyseisten opintojen opettaja tai opettajat yhdessä. Aikaisemmin hankitulle osaamiselle ei voida asettaa mitään yleistä aikarajaa, jota ennen hankittua osaamista ei voitaisi tunnustaa, mutta osaamisen ajantasaisuus voidaan tarkistaa. Tarvittaessa opiskelijan on osoitettava osaamisensa vastaavuus suoritettavan tutkinnon ammattitaitovaatimuksiin ja tavoitteisiin.

Toisen ammatillisen perustutkinnon tutkintotodistuksessa tai lukion päättötodistuksessa arvioidut opinnot korvaavat vastaavat ammattitaitoa täydentävät tutkinnon osat (yhteiset opinnot) sekä vapaasti valittavat tutkinnon osat ja ammatillisiin opintoihin sisältyvät muut valinnaiset tutkinnon osat, yhteensä enintään 40 opin-

toviikkaa. Lukion yksittäisten kurssien tunnustamisesta ammattitaitoa täydentäviin tutkinnon osiin on määrätty luvussa 5.

Mikäli aiemmilla opinnoilla tai muulla tavalla hankitusta koko tutkinnon osan kattavasta osaamisesta ei ole arvosanaa, tulee osaaminen osoittaa arvosanan saamiseksi tutkintotodistukseen. Ammatillisten tutkinnon osien osaamisen osoittamisessa hyödynnetään ammattiosaamisen näyttöjä. Ammatti- tai erikoisammattitutkinnon tutkinnon osan tunnustamisessa merkitään tutkintotodistukseen ko. tutkintotoimikunnan antama hyväksyty arvosana.

Osaamisen tunnustamisella korvattujen tai hyväksi luettujen tutkinnon osien arvosanoja voi korottaa koulutuksen aikana. Koulutuksen päätyttyä korotukset tehdään yksityisopiskelijana.

### Arvosanojen muuntaminen

Arvosana-asteikosta on voimassa, mitä asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 488/2008, 10 §) on säädetty. Opiskelijaa arvioidaan sen oppilaitoksen arviointikäytännön mukaan, missä hän kulloinkin suorittaa opintoja. Jos oppilaitosten arvosana-asteikot eroavat toisistaan, osaamisen tunnustavan oppilaitoksen on muunnettava arvosanat ja määriteltävä vastaavuus opiskelijan eduksi. Arvosanat tulee muuntaa seuraavasti:

ARVOSANA-ASTEIKKO		
1–3	1–5	5–10
kiitettävä 3	kiitettävä 5	erinomainen 10
		kiitettävä 9
hyvä 2	hyvä 4	hyvä 8
	hyvä 3	tydyttävä 7
tydyttävä 1	tydyttävä 2	kohtalainen 6
	tydyttävä 1	välttävä 5

## 7.4 OPPIMISEN JA OSAAMISEN ARVIOINTI

Opiskelijan arviointi on kriteeriperusteista, jolloin opiskelijan oppimista ja osaamista verrataan aina joko ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimuksiin tai ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteiset opinnot) tavoitteisiin sekä niiden pohjalta laadittuihin arviointikriteereihin.

Opiskelijalla on oikeus oppia ennen kuin ammattitaitovaatimuksissa ja tavoitteissa määriteltyä osaamista arvioidaan tutkintotodistukseen tulevan arvosanan saamiseksi.

## **Oppimisen arviointi**

Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimisen arvioinnissa opettajan tai työpaikkaohjaajan tulee käyttää opiskelijaa motivoivia ja aktiivisia menetelmiä. Niiden avulla tuetaan ja motivoidaan opiskelijaa ammattitaitovaatimusten tai tavoitteiden saavuttamisessa sekä kehitetään opiskelijan itsearviointitaitoa. Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella.

Oppimista arvioidaan koko koulutuksen ja opiskelun ajan antamalla opiskelijalle suullista tai kirjallista palautetta oppimisen etenemisestä. Numeerista arviointia ei oppimisen arvioinnissa tarvita. Palautteella tuetaan ja ohjataan opiskelijaa mahdollisimman hyvin suoriutuksiin tuomalla esille opiskelijan vahvuudet. Oppimisen arvioinnin perusteella tehdään tarvittavat muutokset opiskelijan opetukseen ja oppimisen tukemiseen. Muutokset kirjataan henkilökohtaiseen opiskelusuunnitelmaan.

## **Osaamisen arviointi**

Osaamisen arviointiin perustuen opiskelijalle annetaan todistukseen tulevat arvosanat voimassa olevan asetuksen ammatillisesta koulutuksesta mukaisella arviointias- teikolla.

Osaamista arvioitaessa arviointimenetelmät valitaan siten, että ne mittaavat asetettujen ammattitaitovaatimusten tai tavoitteiden saavuttamista, soveltuvat käytettyihin opiskelumenetelmiin ja tukevat opiskelijan oppimista. Opiskelijoilla tulee olla mahdollisuus osoittaa osaamisensa monipuolisesti ja arvioida myös itse osaamistaan.

Ammatillisten tutkinnon osien ammattitaito arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä ja muulla osaamisen arvioinnilla. Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan mahdollisimman laajasti ammattitaitovaatimuksissa määritelty osaaminen, mutta vähintään se, mitä tutkinnon perusteissa on määrätty. Tarvittaessa muu osaamisen arviointi täydentää ammattitaitovaatimuksissa edellytettyä osaamista. Muun osaamisen arvioinnin arviointimenetelmistä päättää koulutuksen järjestäjä opiskelijan arvioinnin toteuttamissuunnitelmissaan.

## Ammattiosaamisen näytöt

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta ja valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (L 601/2005, 25 §, 25a §, 25b §, A 603/2005 5 §) on säädetty ammattiosaamisen näytöistä, toimielmistä, arvioinnista ja arvioijista, näyttöpaikkojen laadusta ja työturvallisuudesta, ammattiosaamisen näytöt suunnitellaan, toteutetaan ja arvioidaan oppilaitosten ja työpaikkojen yhteistyönä tutkinnon perusteiden pohjalta.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan ammatillisten tutkinnon osien ammatitaitovaatimukset luvun 4 määräysten mukaisesti. Ammattiosaamisen näyttö annetaan kaikista ammatillisista tutkinnon osista, myös valinnaisista tutkinnon osista, jos ne ovat ammatillisia. Ammatitaitoa täydentävistä tutkinnon osista (yhteiset opinnot) ja vapaasti valittavista tutkinnon osista ei anneta erillisiä ammattiosaamisen näyttöjä. Kuitenkin koulutuksen järjestäjän päätöksellä voidaan ammattiosaamisen näyttö antaa myös vapaasti valittavista tutkinnon osista, mikäli ne ovat ammatillisia.

Ammattiosaamisen näytön arvosana annetaan kaikista ammatillisista tutkinnon osista. Ammattiosaamisen näyttö voidaan antaa yhdestä tai useammasta tutkinnon osasta kerrallaan. Jos samassa ammattiosaamisen näytössä arvioidaan useamman tutkinnon osan osaamista, tulee kaikista tutkinnon osista antaa erillinen arvosana arvioinnin kohteittain. Jos tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö annetaan useammassa kuin yhdessä osassa, jokaisesta osasta annetaan arvosanat arvioinnin kohteittain, mutta kokonaisarvosanaa ei muodosteta, ennen kuin kaikki osat on suoritettu.

Ammattiosaamisen näytöt ajoitetaan koko koulutuksen ajalle. Opiskelijalla tulee olla mahdollisuus oppia ammattiosaamisen näytössä arvioitava osaaminen ennen osaamisen näyttämistä ja mahdollisuus parantaa suoritustaan näytöistä saadun palautteen perusteella. Toimielimen hyväksymään ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelmaan sisällytetään periaatteet työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näyttöjen yhteensovittamisesta.

Opiskelijalla on mahdollisuus suorittaa ammattiosaamisen näyttöjä myös ulkomailla, jolloin siitä on sovittava etukäteen.

Koulutuksen järjestäjä huolehtii siitä, että opiskelija saa riittävästi tukea ja ohjausta ammattiosaamisen näyttöjen suorittamiseen. Tukea ja ohjausta annetaan ennen ammattiosaamisen näyttöjä, niiden aikana sekä ohjaavana palautteena niiden jälkeen.

## Arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit

Tutkinnon perusteissa on tutkinnon osittain esitetty arvioinnin kohteet (mitä arvioidaan) ja arviointikriteerit (miten osataan) tyydyttävän T1, hyvän H2 ja kiitettävän K3 tasoille. Arviointi kohdistuu

- ♦ työprosessin
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin
- ♦ työn perustana olevan tiedon ja
- ♦ elinikäisen oppimisen avaintaitojen hallintaan.

Elinikäisen oppimisen avaintaitoja ovat oppiminen ja ongelmanratkaisu, vuorovaikutus ja yhteistyö, ammattietiikka, terveys, turvallisuus ja toimintakyky, aloitekyky ja yrittäjäyys, kestävä kehitys, estetiikka, viestintä ja mediaosaaminen, matematiikka ja luonnontieteet, teknologia ja tietotekniikka sekä aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit. Arvioinnin kohteessa elinikäisen oppimisen avaintaidot arvioidaan seuraavat neljä avaintaitoa: oppiminen ja ongelmanratkaisu, vuorovaikutus ja yhteistyö, ammattietiikka sekä terveys, turvallisuus ja toimintakyky. Muut avaintaidot arvioidaan työprosessin, työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin tai työn perustana olevan tiedon hallinnan yhteydessä.

Koulutuksen järjestäjä laatii arviointikriteerit liitteen kohdassa 9.3 olevien yleisten arviointikriteerien pohjalta niihin valinnaisiin tutkinnon osiin, joihin niitä ei ole määritelty tutkinnon perusteissa.

## 7.5 ARVOSANASTA PÄÄTTÄMINEN

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta ja valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (L 601/2005, 25 b §, A 603/2005, 11 §, A 488/2008, 10 §, 13 §) on säädetty, arvosanat tutkintotodistukseen on annettava kaikista tutkinnon perusteiden mukaisista tutkinnon osista, myös ammatillisiin opintoihin (90 ov) kuuluvista muista valinnaisista tutkinnon osista ja ammatillista osaamista syventävistä tutkinnon osista.

Tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa. Ammattiosaamisen näytön arvosanana päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimielimen päätöksen mukaisesti. Arvioinnin perustelut on aina kirjattava.

## 7.6 ARVIOINTIAINEISTON SÄILYTTÄMINEN

Sen lisäksi, mitä valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 603/2005, 11a §) on arviointiaineiston säilyttämisestä ja tallentamisesta säädetty, ammattiosaamisen näytön arvosana tallennetaan arvioinnin kohteittain. Jos opiskelijan suorittama ammattiosaamisen näyttö kattaa vain osan tutkinnon osasta, kunkin osan arvioinnin perusteena oleva aineisto tallennetaan siten, että ammattiosaamisen näytön arvosana on mahdollista päättää koko tutkinnon osalta.

## 7.7 ARVIOINNIN UUSIMINEN JA ARVOSANAN KOROTTAMINEN

Arvosanojen korottamisesta ja uusinnasta on voimassa, mitä valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 603/2005, 12 §) on säädetty.

## 7.8 ARVIOINNIN OIKAISEMINEN

Arvioinnin oikaisemisesta on voimassa, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta (L 601/2005, 25c §) on säädetty.

## 7.9 TODISTUKSET

### **Tutkintotodistus**

Tutkintotodistus on virallinen asiakirja, jonka sisällössä tulee noudattaa tutkinnon perusteita. Tutkintotodistuksen antamisesta on voimassa, mitä valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 488/2008, 13 §) on säädetty. Peruskoulutuksena järjestetyssä oppisopimuskoulutuksessa tutkintotodistus on annettava samoin perustein.

Tutkintotodistus on kokonaisuus, joka sisältää päättö- ja näyttötodistuksen. Päättötodistukseen merkitään arvosanat kaikista tutkinnon osista, joista tutkinto muodostuu. Poikkeuksena kuljettajien ammattipätevyys -tutkinnon osa, joka merkitään vain näyttötodistukseen. Päättötodistukseen kuljettajien ammattipätevyys -tutkinnon osa merkitään: katso näyttötodistus. Vain vapaasti valittavat tutkinnon osat voidaan opiskelijan valinnan mukaan jättää ilman arvosanaa. Päättötodistuksen

ammattillisten tutkinnon osien arvosanat muodostuvat ammattiosaamisen näytön ja muun osaamisen arvioinnin perusteella. Ammattiosaamisen näytöt on suoritettava hyväksytysti, jotta tutkinnon osasta voidaan antaa arvosana päättötodistukseen.

Valtioneuvoston päättämistä ammattitaitoa täydentävistä tutkinnon osista (yhteiset opinnot) annetaan erilliset arvosanat. Ammatillisiin tutkinnon osiin sisältyvien ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien tuottama osaaminen arvioidaan ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimuksina.

Opinnäyte arvioidaan niiden tutkinnon osien yhteydessä, joihin se sisältyy. Opinnäytteestä merkitään päättötodistukseen laajuus ja nimi, erillistä arvosanaa ei anneta. Työssäoppimisesta merkitään päättötodistukseen laajuus, mutta erillistä arvosanaa ei anneta, koska työssäoppimisen aikana hankittu osaaminen arvioidaan ammattiosaamisen näytöillä.

Tutkinnon osan kokonaan korvaavat opinnot tai muutoin hankittu osaaminen merkitään opiskelijan päättötodistukseen arvosanoineen. Jos arvosana-asteikko eroaa, käytetään luvussa 7.3 olevaa arvosanojen muuntokaavaa. Ammatti- tai erikoisammattitutkinnosta tunnustetun tutkinnon osan arvosanaksi merkitään hyväksytty ja alaviitteellä osoitetaan, että se on suoritettu näyttötutkintona, josta todistuksen on antanut vastaava tutkintotoimikunta.

Aiemmin suoritettujen koko tutkinnon osan kattavat ammattiosaamisen näytöt merkitään arvosanoineen ja lyhyine kuvauksineen näyttötodistukseen. Todistukseen lisätään viitteeksi arvioinnin antaneen oppilaitoksen nimi.

Jos osaamisen tunnustaminen tehdään sellaisen tutkinnon opinnoista, joihin ei ole sisältynyt ammattiosaamisen näyttöjä, merkitään näyttötodistukseen kyseisen tutkinnon osan kohdalle tutkinnon osan nimi ja laajuus sekä alaviitemaininta, että osaaminen on tunnustettu tutkinnosta, johon ei ole sisältynyt ammattiosaamisen näyttöjä. Kun osaamista tunnustetaan ammatti- tai erikoisammattitutkinnoista, merkitään näyttötodistukseen kyseisen tutkinnon osan kohdalle tutkinnon osan nimi ja laajuus sekä alaviitemaininta, että osaaminen on tunnustettu x- ammatti- tai erikoisammattitutkinnosta, josta todistuksen on antanut vastaava tutkintotoimikunta.

Kun ammatillisiin tutkinnon osiin (90 ov) on sisällytetty valtioneuvoston päätöksen mukaisesti (Vnp 216/2001) ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia tai lukio-opintoja, merkitään näyttötodistukseen alaviite: ”Opiskelija on sisällyttänyt ammatillisiin tutkinnon osiin x opintoviikkoa ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia, joita ei arvioida ammattiosaamisen näytöillä”.

Tutkintotodistuksesta tulee ilmetä, että se koostuu päättötodistuksesta ja näyttötodistuksesta. Lisäksi tutkintotodistuksessa tulee olla todistuksen myöntävän koulutuksen järjestäjän tai oppilaitoksen tai kummankin nimi. Päättötodistuksen allekirjoittaa koulutuksen järjestäjä ja näyttötodistuksen toimielimen puheenjohtaja (A 488/2008).

**Päätötodistuksessa** tulee olla seuraavat tiedot:

- ◆ opiskelijan nimi ja henkilötunnus
- ◆ tutkinnon nimi ja laajuus 120 ov /3 vuotta
- ◆ koulutusohjelman nimi
- ◆ tutkintonimike opetusministeriön asetuksen mukaisesti
- ◆ suoritettut tutkinnon osat ryhmiteltyinä ammatillisiin (90 ov), ammattitaitoa täydentäviin (20 ov) ja vapaasti valittaviin tutkinnon osiin (10 ov), niiden laajuudet ja arvosanat
- ◆ opinnäytteen laajuus ja nimi
- ◆ työssäoppimisen laajuus
- ◆ päiväys ja allekirjoitukset
- ◆ koulutuksen järjestäjän tai oppilaitoksen leima.

**Näyttötodistuksessa** tulee olla seuraavat tiedot:

- ◆ opiskelijan nimi ja henkilötunnus
- ◆ tutkinnon nimi ja laajuus 120 ov/3 vuotta
- ◆ koulutusohjelman nimi
- ◆ tutkintonimike
- ◆ suoritettut ammattiosaamisen näytöt tutkinnon osittain (tutkinnon osan nimi ja laajuus, lyhyt kuvaus opiskelijan suorittamasta ammattiosaamisen näytöstä, näyttöpaikan nimi, ammattiosaamisen näytön arvosana tai erityisopiskelijoilla lyhyt sanallinen kuvaus opiskelijan ammattiosaamisen näytöillä todennetusta ammatillisesta osaamisesta ja ammattitaidosta)
- ◆ päiväys ja allekirjoitus (toimielimen puheenjohtaja)
- ◆ koulutuksen järjestäjän tai oppilaitoksen leima.

**Tutkintotodistuksessa** tulee olla myös seuraavat tiedot:

- ◆ todistuksen myöntävän koulutuksen järjestäjän tai oppilaitoksen yhteystiedot
- ◆ koulutuksen järjestäjän tai oppilaitoksen nimi, ellei niitä ole edellä mainittu
- ◆ opetusministeriön myöntämä koulutuksen järjestämislupa
- ◆ lainsäädäntö, johon koulutus perustuu
- ◆ maininta, että koulutus on toteutettu Opetushallituksen päättämien tutkinnon perusteiden mukaisesti (määräyksen hyväksymispäivämäärä ja diaarinumero)
- ◆ maininta, että tutkinto on opetusministeriön hyväksymä (koulutuksen alkaessa voimassa olleen ministeriön asetuksen päivämäärä ja asetusnumero)
- ◆ pohjakoulutusvaatimus ja tutkinnon kansallinen taso
- ◆ tutkinnon tuottama jatko-opintokelpoisuus
- ◆ tutkinnon laajuuden, opintovuoden ja opintoviikon määritelmä
- ◆ arvosana-asteikko
- ◆ ammattien harjoittamisesta johtuvat erityissäännökset.

## **Todistus suoritetusta koulutuksesta**

Todistuksessa suoritetusta koulutuksesta on voimassa, mitä valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A488/2008, 13 §) on säädetty.

## **Todistus suoritetuista opinnoista, tutkinnon osista ja ammattiosaamisen näytöistä**

Sen lisäksi, mitä todistuksen antamisesta on valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 488/2008, 13 §) säädetty, opiskelijalle annetaan todistus suoritetuista tutkinnon osista ja opinnoista, ammattiosaamisen näytöistä ja aikaisemmin hankitusta osaamisesta. Todistukseen merkitään arvosanojen lisäksi myös sellaisiin tutkinnon osiin osallistuminen, joista opiskelija ei ole saanut vielä arvosanaa, sekä tieto siitä, mitä suorituksia tutkintotodistuksen saaminen opiskelijalta edellyttää.

Kun opiskelija tutkinnon osan tai osia suoritettuaan siirtyy työelämään, tulee todistuksen liitteenä olla tieto ammattipätevyydestä, joka hänellä on suoritettujen tutkinnon osien perusteella.

## **Erotodistus**

Erotodistuksen antamisesta on voimassa, mitä valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 488/2008, 13 §) on säädetty.

## **Kansainväliseen käyttöön tarkoitettu tutkintotodistuksen tai todistuksen liite**

Kansainväliseen käyttöön tarkoitettua tutkintotodistuksen tai todistuksen liitteen antamisesta on voimassa, mitä valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 488/2008, 13 §) on säädetty.

## Todistus kuljetusalan perustason ammattipätevyyskoulutuksen suorittamisesta

Todistuksesta kuljetusalan perustason ammattipätevyyskoulutuksen suorittamisesta on voimassa, mitä opetusministeriön kirjessä (12.6.2007 nro 146/530/2007) ohjeistetaan.

### 7.10 ARVIOINTI ERITYISOPETUKSESSA

Erityisopiskelijan arvioinnissa tulee noudattaa samoja periaatteita kuin muidenkin opiskelijoiden arvioinnissa. Mikäli opiskelija ei jossakin tutkinnon osassa saavuta tutkinnon perusteissa ilmaistuja T1-tason tavoitteita, opetus voidaan mukauttaa. Kun tutkinnon ammattitaitovaatimuksia tai tavoitteita on mukautettu lain ammatillisesta koulutuksesta 630/1998 20 §:n ja 21 § 2 ja 3 momentin perusteella, siitä on tehtävä merkintä todistukseen. Opiskelijan tulee saada tutkintotodistus, vaikka tutkinnon tavoitteita olisikin mukautettu.

Mukautetuista ammattitaitovaatimuksista tai tavoitteista on tehtävä alaviite-merkintä sekä päättötodistukseen että näyttötodistukseen. Arviointi on suoritettava mukautettuihin ammattitaitovaatimuksiin tai tavoitteisiin suhteutettuna, jolloin niille on laadittava arviointikriteerit. Koulutuksen järjestäjä laatii tutkinnon osan mukautetut ammattitaitovaatimukset tai tavoitteet ja arviointikriteerit asetuksen ammatillisesta koulutuksesta 811/1998 8 §:n mukaisesti. Arvosana-asteikon on oltava sama kuin yleensä käytössä oleva. Valtioneuvoston asetuksen ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta 603/2005, 10 §:n mukaan erityisopetuksena järjestettävässä koulutuksessa ammattiosaamisen näytöt voidaan arvioida myös sanallisesti. Opiskelijan on tiedettävä, että mukautettujen ammattitaitovaatimusten tai tavoitteiden mukaan suoritettu koulutus saattaa vaikuttaa jatko-opintoihin pääsyyn ja niissä menestymiseen.

Jos ammattitaitovaatimuksissa ja tavoitteissa esitetty osaaminen jäävät olennaisilta osin puutteellisiksi, on tutkintotodistuksen sijasta annettava todistus suoritetuista opinnoista. Sen liitteenä tulee antaa selvitys siitä, mitä opiskelija parhaiten osaa.

## MAAHANMUUTTAJA- JA ERI KIELI- JA KULTTUURIRYHMIEN OPISKELIJOIDEN ARVIOINTI

Maahanmuuttajaopiskelijoiden ja muiden eri kieli- ja kulttuuriryhmien opiskelijoiden osaaminen tulee arvioida samalla tavalla kuin muidenkin opiskelijoiden. Osaaminen tulee arvioida sellaisilla menetelmillä, että kielitaidon mahdollisesta puutteellisuudesta huolimatta osaaminen voidaan arvioida.

Opiskelijalla, jonka äidinkieli on muu kuin oppilaitoksen opetuskieli, on oltava ennen ammattiosaamisen näyttöä sellainen kielitaito, että hän ymmärtää ammattiosaamisen näyttönä tehtävään työhön liittyvät ohjeet ja määräykset. Tuen tarve on tunnistettava ja sen perusteella on suunniteltava tukitoimet yhdessä oppilaitoksen, työelämän edustajan ja opiskelijan kanssa. Ammattiosaamisen näytön arvioijat ja näytön toteutukseen osallistuvat tulee tarvittaessa valmentaa siihen, miten kulttuuriset tekijät vaikuttavat yksilöiden väliseen viestintään. Lisäksi ammattiosaamisen näytön toteutukseen osallistuvat ja näytön arvioijat tulee valmentaa selkeän kielen käyttöön ohjeita annettaessa.

### Äidinkielen arviointi

Jos suomi ei ole opiskelijan äidinkieli, hänen suomen kielen osaamistaan on arvioitava suomi toisena kielenä -tavoitteiden mukaisesti myös siinä tapauksessa, ettei hänelle ole erikseen järjestetty suomi toisena kielenä -opetusta. Mikäli opettaja ja opiskelija yhdessä arvioivat opiskelijan suomen kielen taidon äidinkieli, suomi -tavoitteiksi, osaaminen tulee arvioida äidinkieli, suomi -tavoitteiden mukaan. Päätötdodistukseen on merkittävä, kumman tavoitteiden mukaisesti osaamista on arvioitu, kuitenkin asteikolla 1–3. Opiskelijan opiskelusuunnitelma, myös arviointi, voi koostua molemmista edellä mainituista äidinkielen opinnoista (ks. luku 8.4).

Viittomakielisten opiskelijoiden suomen kielen taito arvioidaan suomi viittomakielisille -tavoitteiden mukaisesti.

### Toisen kotimaisen kielen arviointi

Jos opiskelija ei ole opiskellut ruotsia toisena kotimaisena kielenä, päätötdodistukseen on merkittävä, mitä hän on sen tilalla opiskellut. Arviointiin vaikuttavat opetusjärjestelyt on määritelty tarkemmin luvussa 8.4.

# MUUT MÄÄRÄYKSET AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA

## 8.1 OPINTO-OHJAUS JA HENKILÖKOHTAINEN OPISKELUSUUNNITELMA

### Opinto-ohjauksen tavoitteet

Opinto-ohjauksen tavoitteena on, että opiskelija saa riittävästi tietoa koulutuksesta ennen sen aloitusta ja sen aikana. Opiskelijan tulee tietää tutkintoonsa sisältyvät tutkinnon osat ja opinnot ja niiden valinnan mahdollisuudet. Lisäksi tavoitteena on, että opiskelija osaa toimia oppilaitosyhteisössään, osaa kehittää opiskelu- ja vuorovaikutustaitojaan ja itsetuntemustaan sekä arvioida omaa toimintaansa ja tuotoksiaan. Hän osaa suunnitella opintonsa, laatia henkilökohtaisen opiskelusuunnitelmansa yhteistyössä opettajan kanssa ja ottaa vastuun opinnoistaan. Hän osaa seurata opintosuoritusten kertymistä ja hakea tukea opintojensa suunnitteluun.

Opiskelija osaa tehdä koulutusta ja elämänuraa koskevia valintoja ja ratkaisuja. Hän tunnistaa opiskeluunsa ja elämäntilanteisiinsa mahdollisesti liittyviä ongelmia ja osaa hakea niihin tukea. Hän osaa käyttää yhteiskunnan tarjoamia opiskelijahuollon palveluita ja muita ohjaus-, neuvonta- ja tietopalveluja. Tavoitteiden saavuttamista tukee koulutuksen järjestäjän velvoite tiedottaa alaikäisen opiskelijan huoltajille ammatillisesta koulutuksesta ja opiskelijan opintojen etenemisestä.

### Opiskelijan oikeus opinto-ohjaukseen

Tutkintoon sisältyy opinto-ohjausta vähintään 1,5 opintoviikkoa (VN:n päätös 213/1999). Ohjaustoiminnalla tulee tukea opiskelijaa kokonaisvaltaisesti opintojen eri vaiheissa. Jokaisella opiskelijalla on oikeus saada henkilökohtaista ja muuta opintojen ohjausta. Opiskelijalla on oikeus saada opiskelussa tai elämäntilanteiden muutoksissa tarvitsemiaan tukipalveluita.

## Opinto-ohjauksen järjestäminen

Opinto-ohjauksen järjestämisen tavoitteena on edistää koulutuksellista, etnistä ja sukupuolten välistä tasa-arvoa. Tavoitteena on lisäksi lisätä opiskelijoiden hyvinvointia, ehkäistä opintojen keskeyttämistä, edistää työllistymistä ja tukea jatko-opintoihin hakeutumista. Koulutuksen järjestäjän on kiinnitettävä huomiota erityisesti niiden opiskelijoiden ohjaukseen, joilla on opiskelu- tai oppimisvaikeuksia (esimerkiksi luki-häiriö), poissaoloja koulutuksesta tai elämänhallintaan liittyviä vaikeuksia.

Koulutuksen järjestäjä laatii opetussuunnitelmaansa opinto-ohjaussuunnitelman, jossa kuvataan ohjaukseen osallistuvien tehtävät ja työnjako. Suunnitelma toimii koko oppilaitoksen ohjaustyön kehittämisen välineenä. Siinä määritellään, miten ja minkälaista tukea opiskelija saa ohjaustoimintaan osallistuvilta. Suunnitelmassa esitetään, miten yhteistyö eri koulutuksen järjestäjien kanssa on järjestetty, jotta opiskelija voi valita tutkinnon osia ja opintoja eri koulutusohjelmista ja tutkinnoista sekä suunnitella useamman kuin yhden tutkinnon suorittamista. Siinä määritellään myös yhteistyö oppilaitoksen ulkopuolisten asiantuntijoiden ja huoltajien kanssa. Opiskelijahuoltosuunnitelma on osa ohjaussuunnitelmaa.

Ohjaustoimintaan osallistuvat kaikki oppilaitoksen opettajat sekä muut ohjauksesta vastuulliset. Opinto-ohjaajalla on päävastuu opinto-ohjauksen järjestämisestä sekä ohjauksen kokonaisuuden suunnittelusta ja toteutuksesta. Opettajan tehtävänä on ohjata ja motivoida opiskelijaa tutkinnon suorittamisessa ja opintojen suunnittelussa. Hänen tehtävänsä on myös auttaa opiskelijaa löytämään vahvuuksiinsa ja kehittämään oppimisen valmiuksiaan.

Opinto-ohjausta järjestetään opintoihin liittyvänä, henkilökohtaisena, ryhmäohjauksena ja muuna ohjauksena. Opiskelija saa opinto-ohjausta opiskelunsa tueksi ja valintojen tekemiseen, jotta hän kykenee suunnittelemaan opiskelunsa sisällön ja rakenteen omien voimavarojensa mukaisesti. Opinto-ohjauksella edistetään opiskelijoiden yhteisöllisyyttä koko koulutuksen ajan. Opiskelijoiden opiskelua ja hyvinvointia seurataan ja tuetaan yhteistyössä huoltajien kanssa.

Koulutuksen järjestäjän tulee tiedottaa ammatillisesta koulutuksesta ja siihen hakeutumisesta perusopetuksen oppilaille, heidän huoltajilleen, oppilaanohjaajille ja opettajille. Koulutuksen järjestäjän tulee suunnata tiedotusta ja ohjausta erityisesti perusopetuksen päättymisen jälkeen koulutuksen ulkopuolelle jääneille nuorille ja heidän huoltajilleen.

Koulutuksen järjestäjän tulee kehittää ura- ja rekrytointipalvelujaan yhteistyössä elinkeinoelämän ja työvoimapalveluiden kanssa sekä edistää ja tukea opiskelijoiden työllistymistä ja jatkokoulutukseen pääsemistä.

## Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma

Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma tukee opiskelijan urasuunnittelua ja kehittää hänen valmiuksiaan itsearvioinnissa. Se perustuu opiskelijan oman opiskelun suunnitteluun, yksilöllisiin valintoihin, opinnoissa etenemiseen ja oppimisen arviointiin. Opiskelijaa ohjataan henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman laadinnassa ja sen toteutumisen seurannassa. Se on suunnitelma, jonka toteuttamiseen opiskelija sitoutuu ja motivoituu koko koulutuksen ajaksi.

Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman laadintaan osallistuvat opettaja tai opettajat ja tarvittaessa opinto-ohjaaja opiskelijan kanssa yhdessä neuvotellen. Suunnitelmassa määritellään oppimisen tavoitteet, opintojen suorittaminen, suoritustavat ja ajoitus sekä opintojen arviointi. Laadinnassa otetaan huomioon opiskelijoiden erilaiset oppimistyylit. Mahdolliset oppimista vaikeuttavat seikat tunnistetaan ja opiskelijan itseohjautuvuutta ja ammatillista kasvua ohjataan ja tuetaan.

Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman toteutumista ja opintojen edistymistä seurataan, ja tarvittaessa opiskelijalle annetaan tukiopetusta. Opiskelija ja opettajat arvioivat henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman toteuttamisen mahdolliset esteet. Opiskelijaa ohjataan tekemään omaa oppimistaan koskevia päätöksiä sekä tarvittaessa tarkentamaan ja muuttamaan suunnitelmaa opintojen edetessä.

Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma sisältää opiskelijan yksilölliset valinnat, opinnoissa etenemisen, oppimisen arvioinnin, opiskelijan osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen, työssäoppimisen paikat ja ajat sekä ammattiosaamisen näytöt.

## 8.2 TYÖSSÄOPPIMINEN JA TYÖTURVALLISUUS

Sen lisäksi, mitä asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta (A 811/1998, 5 §, VNA muutos 603/2005, 3 ja 5 §) on säädetty, tulee työssäoppimisessa noudattaa seuraavaa:

Työssäoppiminen on osa ammatillista koulutusta. Se on koulutuksen järjestämismuoto, jossa osa tutkinnon tavoitteista opitaan työpaikalla työtä tehdessä. Työssäoppiminen on aidossa työympäristössä tapahtuvaa tavoitteellista, ohjattua ja arvioitua opiskelua. Työssäoppimisjaksojen tulee olla ammatinhallinnan kannalta riittävän pitkiä ja monipuolisia. Vain poikkeustapauksessa opiskelija voi suorittaa työssäoppimisen oppilaitoksen harjoitusyrityksessä tai vastaavin järjestelyin.

Työpaikkojen ja koulutuksen järjestäjien yhteistyöllä varmistetaan työssäoppimisen ja muun ammatillisen koulutuksen työelämävastavuus, laatu ja ajantasaisuus. Koulutuksen järjestäjän vastuulla on huolehtia, että kaikilla alueen toimijoilla

on yhteinen käsitys työssäoppimisen järjestämisestä. Koulutuksen järjestäjän tulee huolehtia, että opiskelija saa riittävästi ohjausta ja opetusta työssäoppimisen aikana ja että opettajilla ja muulla henkilöstöllä on edellytykset yhteistyölle työelämän kanssa. Koulutuksen järjestäjän ja opettajien tulee yhdessä työ- ja elinkeinoelämän kanssa varmistaa työssäoppimisen laatu, jotta opiskelija saavuttaa tutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimukset.

Työssäoppimisen toteutuksesta vastaa koulutuksen järjestäjä. Toteutukseen sisältyy suunnittelua, opiskelijan ohjausta ja arviointia. Lisäksi koulutuksen järjestäjän tehtävänä on huolehtia opettajien työelämäosaamisesta ja kouluttamisesta sekä työpaikkaohjaajien kouluttamisesta. Työpaikalla kiinnitetään erityistä huomiota opiskelijan ohjaukseen ja palautteen antamiseen.

Työssäoppimisen aikana opiskelija ei yleensä ole työsuhteessa työnantajaan, eikä hänelle makseta palkkaa työssäoppimisjaksojen aikana. Työssäoppimisjakson aikana opiskelija on oikeutettu saamaan opintotuen ja opintososiaaliset edut niistä erikseen annettujen ohjeiden mukaan. Kun työssäoppiminen toteutetaan ulkomailta, järjestämisessä otetaan huomioon myös paikalliset määräykset.

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta (L 630/1998, 19 §, 28 §) ja voimassa olevissa työturvallisuussäädöksissä on säädetty, työturvallisuusasioissa noudatetaan seuraavaa:

Sopimuksessa työpaikalla käytännön työtehtävien yhteydessä järjestettävästä koulutuksesta ja ammattiosaamisen näytöistä on kirjattava turvallisuuteen, tapaturmiin ja vahingonkorvauksiin liittyvät vastuut ja vakuutukset. Ennen työn aloittamista työnantaja ja koulutuksen järjestäjä varmistavat yhdessä, että opiskelijalla on edellytykset tehdä ko. työtä turvallisesti ja terveyttään vaarantamatta sekä ohjeita noudattaen.

Koulutuksen järjestäjään sovelletaan työturvallisuuslain 4 §:n 1 momentin mukaan työnantaja koskevia säännöksiä silloin, kun työ tapahtuu oppilaitoksessa tai muutoin koulutuksen järjestäjän osoittamalla tavalla.

Opiskelijan arvioinnista työssäoppimisjaksoilla on määrätty luvussa 7.

## 8.3 AMMATILLINEN ERITYISOPETUS

Koulutuksellisen tasa-arvon toteutumiseksi jokaisella opiskelijalla tulee olla erilaisista oppimisedellytyksistä riippumatta yhdenvertaiset mahdollisuudet osallistua ammatilliseen koulutukseen sekä sijoittua koulutuksen jälkeen työhön ja yhteiskuntaan täysivaltaisena kansalaisena.

Erityistä tukea tarvitsevan opiskelijan ammatillinen koulutus tulee toteuttaa yhdenvertaisuusperiaatteen mukaan ensisijaisesti tavallisessa ammatillisessa oppilai-

toksessa samoissa opetusryhmissä muiden opiskelijoiden kanssa. Opetus voidaan järjestää myös osittain tai kokonaan erityisryhmässä. Ammatilliset erityisoppilaitokset huolehtivat ensisijaisesti vaikeavammaisten koulutuksesta sekä valmentavasta ja kuntouttavasta opetuksesta ja ohjauksesta. Lisäksi niiden tulee tarjota asiantuntija-apua muille oppilaitoksille. Ammatillista erityisopetusta voidaan järjestää myös oppisopimuskoulutuksena.

Vammaisuuden, sairauden, kehityksessä viivästyminen, tunne-elämän häiriön tai muun syyn vuoksi erityisiä opetus- tai opiskelijahuoltopalveluja tarvitsevien opiskelijoiden tulee saada erityisopetusta. Sen avulla turvataan henkilökohtaisiin edellytyksiin perustuva oppiminen, itsensä kehittäminen ja ihmisenä kasvaminen. Erityisopetukseen liitetään tarvittaessa muita tukitoimia ja kuntoutusta yhteistyössä kuntoutuspalvelujen tuottajien kanssa.

Koulutuksen järjestäjä määrittelee erityisopetuksen periaatteet: tavoitteet, toteutuksen, opetusmenetelmät, tuki- ja erityispalvelut, asiantuntijapalvelut, yhteistyötahot ja vastuut. Oppilaitoksen tulee varata erityisopetukseen riittävät voimavarat. Erityistä tukea tarvitsevien opiskelijoiden oppimisen edistäminen on koko oppilaitosyhteisön tehtävä.

Erityisopetuksen tarve on määriteltävä ammatillisen koulutuksen lain 20 §:n ja opetussuunnitelman perusteiden pohjalta jokaiselle opiskelijalle yksilöllisesti. Tavoitteiden saavuttamista on tuettava yksilöllisesti suunnitellun ja ohjatun oppimisprosessin sekä erilaisten tukitoimien avulla.

## **Henkilökohtainen opetuksen järjestämistä koskeva suunnitelma (HOJKS)**

Erityisopetusta tarvitsevalle opiskelijalle on laadittava aina kirjallinen henkilökohtainen opetuksen järjestämistä koskeva suunnitelma (HOJKS) (L 630/1998, 20 §). Suunnitelman tulee sisältää (A 811/1998, 8 § mukaan)

- ♦ suoritettava tutkinto
- ♦ opetuksessa noudatettavat tutkinnon perusteet
- ♦ tutkinnon laajuus
- ♦ opiskelijalle laadittu henkilökohtainen opetussuunnitelma
- ♦ opiskelijan saamat erityiset opetus- ja opiskelijahuollon palvelut
- ♦ muut henkilökohtaiset palvelu- ja tukitoimet sekä
- ♦ erityisopetuksen perustelut.

HOJKS tulee laatia opiskelijan, tarvittaessa hänen huoltajansa, aikaisemman koulun edustajien sekä opettajien ja opiskelijahuollon asiantuntijoiden kanssa.

Mikäli ammattitaitovaatimuksia on mukautettu, henkilökohtaiseen opetuksen järjestämistä koskevaan suunnitelmaan sisältyy henkilökohtainen opetussuunnitelma, jossa määritellään opiskelijan yksilölliset oppimisen tavoitteet. Ne perustuvat hänen opiskelemaansa tutkinnon perusteisiin. Ammatillisessa erityisopetuksessa opetus on suunniteltava siten, että opiskelija mahdollisimman suuressa määrin saavuttaa saman pätevyyden kuin muussa ammatillisessa koulutuksessa. Tavoitteita voidaan mukauttaa opiskelijan edellytysten mukaan joko niin, että kaiken opetuksen tavoitteet on mukautettu, tai mukauttamalla vain yhden tai sitä useamman tutkinnon osan tavoitteet. Opetuksessa tulee keskittyä opiskelijan vahvojen osaamisalueiden tukemiseen, jotta hänelle taataan hyvät mahdollisuudet sijoittua työhön. Erityistä huomiota tulee kiinnittää työssä harjaantumiseen työssäoppimisen jaksojen aikana. Opiskelijalle tulee selvittää, miten hän voi koulutuksen jälkeen saada tarvitsemiaan erityispalveluja.

Opiskelijan edistymistä tulee seurata koulutuksen aikana, ja henkilökohtaisia tavoitteita ja tukitoimia on muutettava tarpeen mukaan. Määräykset erityisopiskelijoiden arvioinnista ovat luvussa 7.10.

## **8.4 MAAHANMUUTTAJIEN JA ERI KIELI- JA KULTTUURIRYHMIEN OPETUS**

### **Yleistä**

Maahanmuuttajaopiskelijoiden ja muiden kieli- ja kulttuuriryhmien opiskelijoiden, kuten saamenkielisten, romanien ja viittomakielisten opiskelijoiden ammattitaitovaatimukset ovat pääsääntöisesti samat kuin muidenkin opiskelijoiden. Opetuksessa noudatetaan ammatillisen perustutkinnon perusteita.

Opiskelijoita, joiden äidinkieli on muu kuin oppilaitoksen opetuskieli, tulee tukea etenkin kielten opinnoissa ja erityisin opetusjärjestelyin. Opetuksessa otetaan tarvittaessa huomioon opiskelijoiden tausta, kuten äidinkieli, kulttuuri ja koulutuksen aikana kehittyvä kielitaito. Opetusjärjestelyillä tuetaan opiskelijoiden omaa kielellistä identiteettiä enemmistökielen ja -kulttuurin rinnalla. Koulutuksen järjestäjän opetussuunnitelmaan sisältyy maahanmuuttajien ja eri kieli- ja kulttuuriryhmien opiskelijoiden opetusjärjestelyjen toteuttaminen.

### **Maahanmuuttajat**

Maahanmuuttajilla tarkoitetaan tässä yhteydessä Suomeen muuttaneita ja Suomessa syntyneitä maahanmuuttajataustaisia opiskelijoita. Opetuksessa otetaan tarvittaessa

huomioon maahanmuuton syy, maassaoloaika sekä kehittyvä suomen kielen taito. Opinnot tukevat opiskelijan kasvua sekä suomalaisen että hänen oman kieli- ja kulttuuriyhteisönsä aktiiviseksi ja tasapainoiseksi jäseneksi.

## **Saamenkieliset**

Perusopetuksessa aloitettua saamenkielistä opetusta jatketaan mahdollisuuksien mukaan ammatillisessa koulutuksessa. Saamenkielistä opetusta voidaan antaa pohjois-, inarin- ja koltansaamen kielillä. Saamen kieltä voi opiskella äidinkielenä, vaikka opetusta ei muutoin tarjottaisi saamen kielellä.

## **Romanit**

Romanien opetus toteutetaan ottamalla huomioon Suomen romanien asema etnisenä ja kulttuurisena vähemmistönä. Opetusjärjestelyissä otetaan huomioon romanien kulttuuri. Romanikielen opetusta järjestetään mahdollisuuksien mukaan yhteistyössä muiden koulutuksen järjestäjien kanssa.

## **Viittomakieliset**

Viittomakielisten opiskelijoiden opetuksessa ja opiskelussa sovelletaan ammatillisen perustutkinnon perusteita viittomakieliseen kulttuuriin ja viestintään. Viittomakielien rinnalla käytetään suomea tai ruotsia luku- ja kirjoituskielenä. Viittomakielisten opetus suunnitellaan niin, että opiskelijan on mahdollista toimia tulkin kanssa. Oppimisympäristöissä otetaan huomioon viittomakielisen tai huonokuuloisen mahdollisuus kommunikoida luontevasti.

## **Kieltenopetuksen järjestelyt**

Seuraavia valtioneuvoston päätöksen (VnP 213/1999) mukaisia opetusjärjestelyjä voidaan soveltaa maahanmuuttajien, saamenkielisten, romanien ja viittomakielisten kielten opinnoissa (äidinkieli, toinen kotimainen kieli, vieras kieli), jos heidän äidinkieltensä on muu kuin suomi tai ruotsi.

## Äidinkieli

Jos opiskelijan äidinkieli on muu kuin suomi tai ruotsi, voi koulutuksen järjestäjä jakaa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain 12 § 2. momentissa säädettyt äidinkielen ja toisen kotimaisen kielen pakolliset tutkinnon osat säädetystä poikkeavalla tavalla.

Äidinkielen ja toisen kotimaisen kielen tutkinnon osiin varatut opintoviikot (4 + 1 = 5 ov) voidaan yhdistää ja jakaa joustavasti mahdollisiin opiskelijan oman äidinkielen opintoihin, suomi toisena kielenä -opintoihin ja toisen kotimaisen kielen opintoihin. Suomi toisena kielenä tarkoittaa kieltä, joka on opittu äidinkielen jälkeen suomenkielisessä ympäristössä. Viittomakielisiä opiskelijoita varten on laadittu erikseen suomi viittomakielisille -tutkinnon osa (luku 5).

Opiskelijat voivat opiskella suomen kieltä joko

- 1) suomi toisena kielenä -tavoitteiden mukaisesti (luku 5) tai
- 2) äidinkieli, suomi -tavoitteiden mukaisesti (luku 5), jos opiskelijan suomen kielen taidon arvioidaan olevan äidinkielen tasoinen.

Opiskelija, jonka suomen kielen taito ei ole äidinkielen tasoista kaikilla kielitaidon osa-alueilla, opiskelee suomi toisena kielenä -tavoitteiden ja sisältöjen mukaisesti. Hänen suomen kielen osaamisensa arvioidaan näiden tavoitteiden mukaisesti huolimatta siitä, onko koulutuksen järjestäjä tarjonnut suomi toisena kielenä -opetusta. Koulutuksen järjestäjä voi tarjota ja opiskelijan opiskelusuunnitelmaan voi kuulua molempia edellä mainituista opinnoista. Opiskelija voi siirtyä kesken suomi toisena kielenä -opintojen opiskelemaan suomen kieltä äidinkieli, suomi -tavoitteiden mukaisesti.

Opiskelijoille tulee mahdollisuuksien mukaan järjestää myös hänen oman äidinkielen opetusta. Äidinkielenä voidaan opiskelijan valinnan mukaan (L 630/1998, 12 § 3 mom.) opettaa myös romanikieltä, viittomakieltä tai muuta opiskelijan äidinkieltä. Maahanmuuttajien oman äidinkielen tavoitteet ovat luvussa 5. Opiskelija voi opiskella omaa äidinkieltään joko äidinkieli, oma äidinkieli vieraskielisille opiskelijoille (4 ov) tai vieras kieli (2 ov) -tavoitteiden mukaisesti tai vapaasti valittavina tutkinnon osina.

Jos opiskelija opiskelee äidinkieltä oma äidinkieli vieraskielisille opiskelijoille -tavoitteiden mukaisesti, on hänen opintoihinsa kuuluttava suomen kielen opintoja.

### *Toinen kotimainen kieli*

Opiskelijoiden toisen kotimaisen kielen (ruotsi) opetus järjestetään toisen kotimaisen kielen tavoitteiden mukaisesti ottaen huomioon opiskelijoiden kielitaidon taso.

Toisen kotimaisen kielen opinnot voidaan myös korvata oman äidinkielen ja suomen kielen opinnoilla vieraskielisillä opiskelijoilla (5 ov), luku 5. Tarvittaessa opetus voidaan järjestää toisen kotimaisen kielen alkeisopetuksena opiskelijan ja alan tarpeista riippuen.

### *Vieras kieli*

Opiskelijan opintoihin on kuuluttava myös vieraan kielen opintoja. Muuta kuin suomea tai ruotsia äidinkielenään puhuvan opiskelijan vieras kieli voi olla myös hänen äidinkieltään.

## 8.5 OPPISOPIMUSKOULUTUS

Oppisopimuskoulutuksesta on voimassa mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta (L 630/1998, 8 §, 17 §), asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta (A 811/1998, 6 §, 7 §) sekä laissa opetus- ja kulttuuritoimen rahoituksesta (635/1998) on säädetty.

Ammatillisena peruskoulutuksena toteutettavassa oppisopimuskoulutuksessa noudatetaan voimassa olevia tutkinnon perusteita (opetussuunnitelman ja näyttötutkinnon perusteet).

Tutkinnon perusteiden mukaan peruskoulutuksena suoritetusta tutkinnosta tutkintotodistuksen antaa koulutuksen järjestäjä luvun 7.9 määräyksen mukaisesti.

## 8.6 KODIN JA OPPILAITOKSEN YHTEISTYÖ

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta (L 630/1998, 5 §, 14 §) on säädetty, tulee kodin ja oppilaitoksen yhteistyön järjestämisessä noudattaa seuraavaa:

Nuorille järjestettävässä koulutuksessa koulutuksen järjestäjän ja oppilaitoksen tulee olla aloitteellinen myönteisen yhteistyön käynnistämisessä ja ylläpitämisessä opiskelijan vanhempien tai huoltajien kanssa. Kodin ja oppilaitoksen yhteistyö järjestetään niin, että se vahvistaa opiskelijan itsenäisyyttä ja vastuullisuutta, edistää opiskelua sekä mahdollistaa opiskelijalle tuen saannin opiskelijan terveyttä, turvallisuutta ja hyvinvointia koskevilla asioilla. Erityistä tukea tarvitsevien sekä eri kie-

li- ja kulttuuritaustaisten opiskelijoiden yksilölliset tarpeet sekä elämänhallinnan ja opiskelun tukeminen tulee ottaa yhteistyössä huomioon.

Koulutuksen järjestäjän tulee tehdä yhteistyötä opiskelijoiden ohjauksessa huoltajien kanssa koulutuksen aikana ja sen päättyessä. Ohjauksen tulee tukea opiskelijoiden työelämään tai jatko-opintoihin siirtymistä sekä vahvistaa opiskelijoiden elämänhallinnan valmiuksia.

Kodin ja oppilaitoksen yhteistyötä koskeva opetussuunnitelman osa tulee laatia yhteistyössä oppilaitoksen sijaintikunnan tai -kuntien sosiaali- ja terveydenhuollon toimeenpanoa hoitavien viranomaisten kanssa.

## 8.7 OPISKELIJAHUOLTO

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta (L 630/1998, 14 §, 28 §, 37 a §) on säädetty opiskelijahuollon järjestämisestä ja opiskelijan oikeudesta turvalliseen opiskeluympäristöön, tulee noudattaa seuraavaa.

Opiskelijahuollon tavoitteena on luoda turvallinen ja terveellinen opiskeluympäristö ja edistää oppilaitosyhteisön yhteisöllisyyttä, hyvinvointia ja viihtyisyyttä. Tavoitteena on tukea opiskelijaa sekä säilyttää oppilaitosyhteisön toimintakyky fyysistä ja psyykkistä turvallisuutta sekä hyvinvointia uhkaavissa tilanteissa. Opiskelijahuollon tulee edistää oppimisvaikeuksien ja muiden ongelmien varhaista tunnistamista ja niihin puuttumista sekä ehkäistä koulutuksen keskeytymistä. Nuorten opiskelijoiden kohdalla koulutuksen järjestäjän on tehtävä yhteistyötä huoltajien kanssa. Koulutuksen järjestäjän tulee varmistaa opiskelijahuollon tavoitteiden saavuttamista antamalla opetussuunnitelmassaan toimintaohjeita, jotka edistävät opiskelijoiden terveyttä ja turvallisuutta, erilaisten ongelmien varhaista tunnistamista ja niiden syntymisen ennaltaehkäisyä. Koulutuksen järjestäjän tulee antaa ohjeita oppilaitosyhteisön toimintaan liittyvien asioiden hoitamisesta, kuten opiskelijan opetukseen osallistumisesta, opinnoissa edistymisen seurannasta ja oppilaitoksen opiskelija-asuntolassa asumisesta. Ennalta ehkäiseviä toimintaohjeita tulee antaa tupakoinnista, päihteiden käytöstä, kiusaamisesta ja häirinnästä. Koulutuksen järjestäjällä tulee olla kriisisuunnitelma ja toimintaohjeet myös käyttäytymishäiriöiden, väkivallan, tapaturmien, onnettomuuksien ja kuolemantapauksien varalta. Koulutuksen järjestäjän tulee seurata opiskelijahuollon toteutumista ja ryhtyä tarvittaviin toimenpiteisiin. Opiskelijoita tulee rohkaista osallistumaan ja vaikuttamaan oman oppilaitosyhteisönsä hyvinvoinnin edistämiseen. Kaikilla opiskelijoiden kanssa oppilaitosyhteisössä työskentelevillä on vastuuta opiskelijahuollosta. Moniammatillisen opiskelijahuoltohenkilöstön tehtävänä on opiskelijahuollon palveluiden koordinaatio ja kehittäminen.

Opiskelijahuoltoa koskevat opetussuunnitelman osat tulee laatia yhteistyössä oppilaitoksen sijaintikunnan tai -kuntien sosiaali- ja terveydenhuollon toimeenpanoa hoitavien viranomaisten tai muiden tahojen kanssa. Ammatillisen koulutuksen järjestäjän tulee opetussuunnitelmaa laadittaessa ottaa huomioon kunnan sosiaali- ja terveydenhuollon toimijoiden kanssa kansanterveystyön ja lastensuojelulain velvoitteet opiskelijahuollon palveluiden järjestämisessä. Samalla tulee sopia syrjäytymistä ehkäisevästä toiminnasta sekä opiskelijaterveydenhuollon ja psykososiaalisen tuen asiantuntijapalveluiden järjestämisestä. Palveluiden kehittämisessä tulee hyödyntää opiskelijoiden palautetta.

Ammatillisen koulutuksen aikana opiskelijalle tulee tiedottaa ohjauksen ja opiskelijahuollon toteutuksesta, eri hallinnonalojen palveluista, paikallisista tukiverkostoista ja tutkintokohtaisista terveydentilavaatimuksista. Työssäoppimisen työturvallisuuteen ja työsuojeluun liittyvistä asioista tulee tiedottaa opiskelijan lisäksi alaikäisen opiskelijan huoltajalle.

Koulutuksen järjestäjän tulee huolehtia siitä, että opiskelijat tuntevat oppilaitoksessa noudatettavat järjestyssäännöt. Opiskelijan omaa vastuuta tulee korostaa oppilaitoksen sääntöjen ja muiden ohjeiden noudattamisessa.

## 9.1 ELINTARVIKEALAN KUVAUS JA ARVOPERUSTA

### Elintarvikealan kuvaus

Elintarvikealan tehtävä on tuottaa elintarvikkeita, jotka tyydyttävät kuluttajien ja muiden asiakkaiden fyysisiä, sosiaalisia ja eettisiä tarpeita. Elintarviketalouden tuotantoketju muodostuu maatalouden alkutuotannosta, teollisuudesta ja kaupasta sekä ravitsemispalveluista. Elintarviketeollisuudessa raaka-aineet jalostetaan ihmisten ravinnoksi ja eläinten rehuksi. Raaka-aineista tehdään myös ns. nonfood-tuotteita paperi-, kemian- ja lääketieteellisyydelle.

Elintarviketeollisuuden asiakkaita ovat tukku- ja vähittäiskauppa, ravitsemispalveluiden tuottajat sekä muu teollisuus. Elintarvikkeiden tutkimusta ja tuotekehitystä tekevät yritykset, julkishallinnon tutkimuslaitokset sekä alan järjestöt. Teollisuuden oman valvonnan lisäksi elintarvikevalvontaa, tiedotusta ja valistusta hoitavat viranomaiset sekä järjestöt.

Elintarviketeollisuus on työntekijämäärältään maamme neljänneksi suurin teollisuudenala. Suurimmat alatoimialat ovat leipomoteollisuus, lihanjalostus ja maidonjalostus. Suurin osa toimipaikoista on leipomoita.

Teollisesti tuotetut elintarvikkeet, kuten valmisruuat, kuuluvat suomalaisten päivittäiseen elämään. Elintarviketeollisuudessa kehitetään jatkuvasti uusia innovatiivisia tuotteita koti- ja suurtalouksiin. Uusien tuotteiden kehityksessä terveysvaikutteisilla elintarvikkeilla on tärkeä asema ja niitä onkin yhä monipuolisemmin saatavilla.

Elintarviketeollisuutemme on keskittynyt voimakkaasti tuotannon tehostamisen, yritysostojen ja fuusioiden seurauksena. Suurten yritysten lisäksi alalla toimii runsaasti pieniä yrityksiä. Kansallisten ja kansainvälisten merkkituotteiden ja volyymituotannon lisäksi markkinoilla on tilaa paikallisille erikoistuotteille ja elintarvikealan alihankintayrityksille.

Yritysten omistus on kansainvälistynyt ja automaatio lisääntynyt. Kilpailutilanteessa alan yritysten on sopeuduttava muutoksiin ja toimittava tehokkaasti ja kannattavasti. EU-jäsenyyden myötä ulkomainen kilpailu on lisääntynyt, samalla

viennin merkitys suomalaisten yritysten toiminnassa on kasvanut. Elintarviketeollisuuden kilpailukyky riippuu tuotannon tehokkuuden ja innovatiivisuuden lisäksi työntekijöiden ammattitaidosta ja siitä, miten suomalaista ruokakulttuuria, puhdasta suomalaista ympäristöä ja eettisesti korkeatasoista alkutuotantoa ja jalostusta voidaan tuoda esille.

Teollisuuden muutokset ja teknologian kehitys vaativat elintarviketeollisuudessa työskenteleviltä uudenlaista koulutusta ja osaamista. Teknisen ammattitaidon ja -tiedon lisäksi tarvitaan kykyä oppia jatkuvasti uutta, hahmottaa kokonaisuuksia ja työskennellä yhdessä toisten kanssa. Lisäksi tarvitaan joustavuutta, ongelmanratkaisukykyä ja toiminnan kehittämisvalmiuksia.

Elintarvikevalvonnan siirtyminen entistä enemmän viranomaisilta yritysten omavalvonnaksi lisää työn vaatavuustasoa ja edellyttää työntekijältä vastuullisuutta. Alan ammattilainen on luotettava, täsmällinen, hygieenisesti työskentelevä, laatu-tietoinen, vastuuntuntoinen, oma-aloitteinen sekä asiakaspalvelu- ja yhteistyöhöhenkinen.

## Elintarvikealan arvoperusta

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

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

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

Elintarviketeollisuus on yhteistyössä monen eri tahon kanssa. Verkostoituminen ja menestyksellinen yhteistyö sekä kotimaassa että kansainvälisesti edellyttävät asiakkaiden ja kanssaihminen kunnioittamista, toisen työn, toimintaympäristön,

perinteiden ja ajattelutavan tuntemista ja arvostamista sekä tasa-arvoista ja suvaitsevaista asennetta.

## 9.2 TUTKINTOKOHTAISET TERVEYDENTILAVAATIMUKSET

Tutkintokohtaiset opiskelijan terveydentilavaatimukset ammatillisessa peruskoulutuksessa

Opiskelijaksi ottamisen perusteista ammatilliseen perustutkintoon johtavassa koulutuksessa säädetään ammatillisesta koulutuksesta annetun lain 27 §:ssä. Opiskelijaksi ei voida ottaa sellaista henkilöä, jonka sairaus tai vamma ilmeisesti on esteenä koulutukseen osallistumiselle. Opiskelijan pääsyä ammatilliseen koulutukseen voidaan rajoittaa vain silloin, kun sairaus objektiivisesti arvioiden estää opinnot tai se vaarantaisi opiskelijan tai muiden turvallisuutta. Sairauden tai vamman opiskelulle aiheuttamat käytännön ongelmat tulee ensisijaisesti pyrkiä ratkaisemaan opetusjärjestelyiden ja opiskelijahuoltopalveluiden avulla.

Opiskelijaksi pyrkivän tulee antaa koulutuksen järjestäjälle opiskelijaksi ottamisen edellyttämät terveydentilaansa koskevat tiedot.

Koulutuksen järjestäjän tulee tämän lisäksi varmistaa, että opiskelijaksi valitun henkilön terveydentila on sellainen, että hän voi selviytyä myös koulutukseen kuuluvasta työpaikoilla tapahtuvasta oppimisesta, kuten alan tehtävissä toimiminen ja tutkinnon ammattitaitovaatimusten saavuttaminen edellyttävät.

Opiskelijan oikeusturvan kannalta on perusteltua, että häntä ei valita sellaiseen koulutukseen, jonka mukaisissa tehtävissä hän ei terveydentilansa vuoksi voisi toimia. Opiskelijavalintaa tehtäessä on otettava huomioon ammatteihin ja työhön sisältyvät moninaiset tehtävät. On mahdollista, että saman tutkinnon sisällä voi olla tutkinnon osia, jotka edellyttävät erilaisia terveydentilavaatimuksia ja mahdollistavat täten opiskelijalle yksilöllisiä ratkaisuja koulutuksen suorittamiseen.

Jotta opiskelijavalinta onnistuisi opiskelijan kannalta parhaalla mahdollisella tavalla, koulutuksen järjestäjän tulee tiedottaa perustutkinnon ja koulutusalan terveydentilaa koskevista vaatimuksista ja edellytyksistä sekä mahdollisista terveydellisistä riskeistä opiskelijaksi hakeutuville hakuoppaissa ja opiskelijavalintatilaisuudessa. Opiskelijaksi hakeutuvan oma kuvaus nykyhetken terveydentilastaan ja mahdollisen sairauden hoitotilanteesta riittää pääsääntöisesti valintatilanteessa.

Mikäli koulutusalan tai tutkinnon oma lainsäädäntö tai alan erityispiirteet edellyttävät opiskelijaksi valitulta lääkärintodistusta opiskelijan terveydentilasta, riittää siihen lääkärintodistuksen merkintä alalle soveltuvuudesta. Opiskelijaksi ottaminen on ehdollinen lääkärintodistuksen esittämiseen saakka.

Opiskelijan sairaus tai vammautuminen ei saa keskeyttää opiskelijan koulutusta tai johtaa harkitsemattomaan koulutusammatin tai -alan vaihtoon. Sairaudesta tai vammautumisesta koulutuksen toteutumiseen aiheutuvat käytännön ongelmat tulee voida ratkaista ensisijaisesti opiskelijalle sopivilla yksilöllisillä opetusjärjestelyillä ja henkilökohtaistamisella. Opintojen ohjaus, opiskelijan tuki, ergonomisiin työtapoihin ja apuvälineiden käyttöön ohjaaminen edistävät koulutuksen suorittamista. Opiskelijan sairastuessa tai vammautuessa opiskelijahuollon ja työpaikkojen työterveyshuollon kanssa tehtävä yhteistyö on välttämätöntä.

Kaikissa tilanteissa, joissa käsitellään ja tallennetaan henkilötietoja arkaluonteisiksi määriteltyjä henkilötietoja, kuten opiskelijan terveydentilaa koskevia tietoja, koulutuksen järjestäjän tulee noudattaa säädösten edellyttämää huolellisuutta ja hyvää tietojenkäsittelytapaa.

Elintarvikealan koulutuksessa ja elintarviketyössä edellytetään henkilöltä normaalia fyysistä kuntoa, sillä useat työt ovat fyysisesti kuormittavia. Pölytöihin tulevalle ei saisi olla astmaa; hengitystieoireinen atooppikko soveltuu myös huonosti töihin, joissa altistutaan orgaanisille pölyille.

Elintarviketyössä oleva ei saa sairastaa yleisvaarallista tartuntatautiä. Käsien terve iho on tarpeen elintarviketyössä, jossa on paljon märkätyötä, käytetään suojakäsineitä sekä altistutaan allergeeneille ja ihoa ärsyttävälle raaka-aineille. Henkilö, jolla on selvästi kuiva, herkästi kutiava iho, pitkäaikainen käsi-ihottuma tai todettu allergia jollekin elintarvikkeelle tai sen sisältämälle aineelle, ei ole sopiva tai on vain rajoituksin sopiva elintarviketyöhön.

### 9.3 AMMATTITAITOVAATIMUKSET, ARVIOINNIN KOHTEET JA YLEISET ARVIOINTIKRITEERIT

Tämän luvun ammattitaitovaatimusten määrittely sekä arvioinnin kohteet ja yleiset arviointikriteerit on tarkoitettu koulutuksen järjestäjien avuksi, kun laaditaan sellaisten tutkinnon osien opetussuunnitelmia, joita ei ole tutkinnon perusteissa määritelty.

Ammatilliset tutkinnon osat muodostetaan ja nimetään työkokonaisuuksien mukaan. Ammattitaitovaatimukset kuvataan konkreettisenä työn tekemisenä. Arviointikriteerit määritellään arvioinnin kohteittain kolmelle tasolle: tyydyttävä T1, hyvä H2 ja kiitettävä K3.

Seuraavassa olevat arviointikriteerit on tarkoitettu ohjeellisiksi siten, että niitä sovelletaan ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen) tavoitteiden ja ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten mukaisesti. Esitetyt kriteerit kohdennetaan aina kyseessä olevan tutkinnon osan vaatimuksiin eli kriteereissä esitetty työ tarkoittaa aina ko. tutkinnon osaan sisältyvää työtä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT YLEISELLÄ TASOLLA		
<b>1. Työprosessin hallinta</b>	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija		
Arvioidaan oman työn suunnittelua, työsuorituksen arviointia ja oman toiminnan kehittämistä.	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia töitä ja tehtäviä
	arvioi työnsä onnistumista	arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa ja selviytyy uusista ja muuttuvista tilanteista oma-aloitteisesti	arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan ja arvioi sekä kehittää työskentelytapojaan ja työympäristöönsä
Arvioidaan työkokonaisuuden toteuttamista, itsenäisyyttä ja vastuullisuutta.	toimii tutuissa työtehtävissä	ottaa huomioon työskentelyssään työnsä kokonaisuuden ( <i>esim. mistä alkaa, mihin päätetään ja mitä välineitä ym. työssä tarvitaan</i> )	ottaa huomioon työnsä kokonaisuuden toimintaympäristönsä ja oman työnsä osana sitä
	työskentelee siten, että työn lopputulos on hyväksyttävissä työn suunnitelman tai laatutavoitteiden mukaisesti	työskentelee siten, että työn lopputulos sisältää työtehtävän erityisvaatimuksia	työskentelee työpaikan erityisvaatimusten mukaisesti siten, että työn lopputulos on tavoitteiden mukainen
	tarvitsee työvaiheissa etene- misessä ajoittaista ohjausta	etenee sujuvasti työvaiheesta toiseen	etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti sovit- taen työnsä työympäristön muuhun toimintaan
	noudattaa työohjeita, työ- aikoja, sopimuksia sekä neuvottelee poikkeamista.	tekee annetut tehtävät omatoimisesti ja huolehti tyotehtävistään alusta loppuun ja vastaa omasta työosuudestaan.	tekee omalla vastuualueellaan omatoimisesti muitakin kuin annettuja työtehtäviä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT YLEISELLÄ TASOLLA		
<b>2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta</b>	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija		
Arvioidaan työtehtävään ja työympäristöön soveltuvan työmenetelmän ja työvälineiden sekä materiaalien valintaa ja käyttöä.	käyttää työhönsä liittyviä keskeisimpiä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja toistuvissa työtilanteissa, mutta tarvitsee joidenkin osalta ohjausta ( <i>menetelmät, välineet, materiaalit määritellään tutkinnon osittain</i> ).	käyttää työhönsä liittyviä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja omatoimisesti työtilanteissa.	valitsee työhönsä sopivimmat työmenetelmät, työvälineet ja materiaalit ja käyttää niitä sujuvasti vaihtelevissa työtilanteissa.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT YLEISELLÄ TASOLLA		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Arvioidaan työssä tarvittavan tiedon hallintaa ja soveltamista.	käyttää tavallisimpien menetelmien, välineiden ja materiaalien käytön perustana olevaa tietoa toistuvissa työtilanteissa ( <i>eli ne menetelmät, välineet ja materiaalit, jotka on määriteltävä kohteessa 2</i> ), mutta tarvitsee ohjausta tiedon hankinnassa ja soveltamisessa.	hankkii ja käyttää työssä tarvittavaa tietoa omatoimisesti.	hankkii ja käyttää itsenäisesti tietoa työssään vaihtelevissa työtilanteissa ja perustelee työhön liittyviä ratkaisujaan hankkimansa tiedon pohjalta.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT YLEISELLÄ TASOLLA		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot a) Omaan ryhmäänsä kohdassa 4 arvioitavat neljä avaintaitoa	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu Arvioidaan omaa osaamista työn tekijänä ja työn kehittämistä, ongelmien ratkaisemista sekä valintojen ja päätösten tekemistä.	hakee ohjattuna tietoa	hakee tietoa ohjeiden mukaan	hakee itsenäisesti tietoa
	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä ja arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja arvioi osaamistaan ja työnsä onnistumista sekä perustelee arviotaan
	arvioi työnsä onnistumista	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	arvioi ja kehittää työskentelytapojaan ja työympäristöään
	selviytyy tutuista tilanteista, mutta muuttuvissa ja valintatilanteissa tarvitsee ohjausta ja tukea	selviytyy muuttuvista ja valintatilanteista omaaloitteisesti	kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta
			toimii erilaisissa tilanteissa itsenäisesti, tilanteeseen sopivasti ja löytää toiminnalleen vaihtoehtoisia toimintatapoja

Vuorovaikutus ja yhteistyö Arvioidaan toimintaa vuorovaikutustilanteissa ja yhteistyökykyä.	noudattaa vuorovaikutustilanteisiin annettuja ohjeita toimiessaan omassa oppimis- ja työyhteisössään	toimii tilanteen vaatimalla tavalla omassa oppimis- ja työyhteisössään erilaisissa vuorovaikutustilanteissa	ilmaisee selkeästi asiansa ja tuo rakentavasti esille erilaisia näkökantoja
	tekee työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	tekee omatoimisesti työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät	toimii vastuullisesti, yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisön ja ryhmän jäsenenä
	toimii tutussa työyhteisössä ja ryhmässä ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä	tukee ja auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Ammattietiikka Arvioidaan toimintaa ammattietiikan, ammatin arvoperustan ja tehtyjen sopimusten mukaisesti.	noudattaa annettuja eettisiä ohjeita ja aikatauluja	noudattaa annettuja eettisiä ohjeita, sopimuksia ja sää-döksiä sekä aikatauluja	toimii työyhteisön arvojen, tavoitteiden, eettisten ohjeiden, sopimusten ja sää-dösten mukaisesti vaihtelevissa tilanteissa sekä noudattaa aikatauluja
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky Arvioidaan terveyttä ylläpitävää ja turvallista toimintaa sekä toimintakyvyn ylläpitoa.	noudattaa työstä annettuja turvallisuusohjeita eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden	noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden
	varmistaa turvallisuuden ohjeiden mukaisesti	varmistaa turvallisuuden	varmistaa turvallisuuden ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä	käyttää turvallisesti suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä	käyttää turvallisesti suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä
	työskentelee pääsääntöisesti ergonomisesti oikein	työskentelee ergonomisesti oikein	käyttää turvallisia, sopivasti kuormittavia ja vaihtelevia työmenetelmiä ottaen huomioon ergonomian
Todentuu ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen), liikunnan (1 ov) ja terveystiedon (1 ov) tavoitteissa ja arviointikriteereissä. Jokaisen tutkinnon ammattitaitovaatimukseen laaditaan tarvittaessa kunkin alan tarpeen mukaiset terveyden, turvallisuuden ja toimintakyvyn ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit.			

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT YLEISELLÄ TASOLLA		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
<b>4. b) Muut elinikäisen oppimisen avaintaidot</b>	Opiskelija		
Aloitekyky ja yrittäjäys Arvioidaan tavoitteellista, taloudellista ja tuloksellista toimintaa ja itsensä johtamista.	Todentuu ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen) yhteiskunta-, yritys- ja työelämä tiedon (1 ov) tavoitteissa ja arviointikriteereissä sekä ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimukseen sisällytetyn yrittäjäyysosan (5 ov) ammattitaitovaatimuksissa ja arviointikriteereissä. Tämän lisäksi jokaisen tutkinnon ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimukseen on laadittu tarpeen vaatiessa kunkin alan edellyttämät ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit.		
Kestävä kehitys Arvioidaan teknologisten, taloudellisten, sosiaalisten ja kulttuuristen periaatteiden noudattamista.	noudattaa ohjatusti alalla vaadittavia kestävän kehityksen mukaisia työ- ja toimintatapoja	noudattaa alalla vaadittavia kestävän kehityksen mukaisia työ- ja toimintatapoja	noudattaa itsenäisesti alalla vaadittavia kestävän kehityksen mukaisia työ- ja toimintatapoja ja tuo esille kehittämistarpeita
Estetiikka Arvioidaan esteetiikan huomioon ottamista työssä.	työskentelee ohjatusti alan esteettisten periaatteiden, työympäristön viihtyisyyden ja muiden työn lopputuloksen ulkonäköön vaikuttavien tekijöiden mukaisesti	työskentelee alan esteettisten periaatteiden, työympäristön viihtyisyyden ja muiden työn lopputuloksen ulkonäköön vaikuttavien tekijöiden mukaisesti	hyödyntää monipuolisesti työssään alan esteettisiä periaatteita – toimii työympäristön viihtyisyyteen ja muiden työn lopputulokseen ulkonäköön vaikuttavien tekijöiden edistämiseksi
Viestintä ja mediaosaaminen Arvioidaan kriittisyyttä mediatuotteiden tunnistamisessa, havainnoinnissa ja tulkinnassa sekä media- ja viestintäteknologian käyttämistä.	Todentuu ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen) äidinkielen (4 ov) tavoitteissa ja arviointikriteereissä. Tämän lisäksi jokaisen tutkinnon ammattitaitovaatimukseen on laadittu tarpeen vaatiessa kunkin alan vaatimusten mukaiset viestintä- ja mediaosaamisen ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit.		
Matematiikka ja luonnontieteet Arvioidaan työn edellyttämää laskutaitoa sekä työssä tarvittavaa fysiikan ja kemian lainalaisuuksien hallintaa.	Todentuu ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen) matematiikan (3 ov), fysiikan ja kemian (2 ov) tavoitteissa ja arviointikriteereissä. Tämän lisäksi jokaisen tutkinnon ammattitaitovaatimukseen on laadittu kunkin alan tarpeen mukaiset matematiikan ja luonnontieteiden ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit.		

<p>Teknologia ja tietotekniikka</p> <p>Arvioidaan teknologian ja tietotekniikan hyödyntämistä ammattialalla sekä tekniikan hyötyjen, rajoitusten ja riskien huomioon ottamista.</p>	<p>käyttää ammatissaan tarvittavia tavanomaisia teknisiä ja tietoteknisiä järjestelmiä toistuvissa työtilanteissa, tarvitsee joskus ohjausta</p>	<p>käyttää ammatissaan tarvittavia teknisiä ja tietoteknisiä järjestelmiä toistuvissa työtilanteissa</p>	<p>hyödyntää monipuolisesti ammatissaan tarvittavia teknisiä ja tietoteknisiä järjestelmiä</p>
	<p>valitsee tarvittavat koneet ja laitteet ohjattuna ja tunnistaa riskit.</p>	<p>valitsee sopivat koneet ja laitteet ja tunnistaa niiden käyttöön liittyvät riskit.</p>	<p>valitsee itsenäisesti sopivat koneet ja laitteet ja tunnistaa niiden käyttöön liittyvät rajoitukset ja riskit.</p>
	<p>Tietotekniikka todentuu yhteisten opintojen (yhteiskunta-, yritys- ja työelämä-tieto 1 ov) tavoitteissa ja arviointikriteereissä. Tämän lisäksi jokaisen tutkinnon ammattitaitovaatimukseen on laadittu kunkin alan tarpeen mukaiset teknologian ja tietotekniikan ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit.</p>		
<p>Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit</p> <p>Arvioidaan osallistumista yhteisön toimintaan ja päätöksentekoon eri taustan omaavien ihmisten kanssa sekä työntekijää ja kansalaista koskevien oikeuksien ja velvollisuuksien sekä tasa-arvo- ja yhdenvertaisuuslakien mukaista toimintaa.</p>	<p>Todentuu ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen) yhteiskunta-, yritys- ja työelämä-tiedon (1 ov) sekä äidinkielen (4 ov) tavoitteissa ja arviointikriteereissä. Tämän lisäksi on laadittu tarpeen mukaan jokaisen tutkinnon ammattitaitovaatimukseen kunkin alan tämän avaintaidon edellyttämät ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit.</p>		